

Qualitäts-Label für jungen Cidre Bauern Matthieu Lacour-Veyranne

Ein Fahrrad und eine Leidenschaft für Cidre - mehr brauchte Matthieu Lacour-Veyranne zu Beginn nicht, um seinen Traum vom Bio-Cidre zu verwirklichen. Auf seiner eigenen Tour de France hat er Produzentinnen und Produzenten in ganz Frankreich besucht und verschiedene Cidre-Sorten getestet. 2020 kelterte der damals 30-jährige Agraringenieur im Naturpark Perche seinen ersten Cidre „Cuvée des vergers oubliés“ (dt. „Cuvée der vergessenen Apfelmärgen“), für den er prompt eine Silbermedaille beim normannischen Cidre-Wettbewerb gewann.



Herkunftsgeschützter Cidre aus dem Perche

Vom Cidre aus dem Baskenland an der spanischen Grenze bis zum Cidre aus der Somme-Bucht in Nordfrankreich – Matthieu Lacour-Veyranne hat Cidre in ganz Frankreich getestet. Der Gaumen führte ihn und seine Lebensgefährtin am Ende der Suche in den Perche, ein verstecktes und unterschätztes Gebiet mit hochgewachsenen Apfelbäumen im Südosten der Normandie. Die Schönheit des Perche hat das junge Paar auf Anhieb überzeugt und sie wurden von den ansässigen Produzenten freundlich empfangen. Schon im ersten Produktionsjahr hat er auf seinen 5 Hektar Land 10 Tonnen Äpfel von Hand gepflückt. Das reicht aus, um 5.000 Liter Cidre zu produzieren, was mehr als 7.000 Flaschen entspricht. Matthieus Cidre trägt neben dem Biosiegel auch das Qualitäts-Label „Cidre du Perche AOC“. Dieses Label belegt, dass nur traditionelle, lokale Apfelsorten verwendet und von Hand geerntet werden. Neben dem Cidre du Perche AOC gibt es noch zwei weitere herkunftsgeschützte normannische Cidres: den Klassiker Cidre du Pays d’Auge AOP und den extra trockenen Cidre du Cotentin AOP.

Imagewandel für den Cidre

Der Erhalt der Biodiversität, die sensorische Vielfalt des Getränks und die Wertschätzung alter Apfelsorten liegen Matthieu am Herzen – ein Engagement, das man schmeckt. Sein Ziel ist es, das Image des Cidres zu verändern. Er will neue Aromen entdecken, den Cidre weiterentwickeln und ihm ein hochwertigeres Image verleihen, wie man es von Wein kennt. Die Herstellung von Cidre sei noch komplexer, sagt er. Deshalb möchte er die Mentalität verändern, damit man in Zukunft auch eine gute Flasche Cidre zu einem guten Stück Fleisch öffnet, statt ihn lediglich zu Crêpes zu trinken. Diese Zeiten seien vorbei, so Matthieu.

Weitere Informationen

<https://de.normandie-tourisme.fr/sehenswuerdigkeiten/matthieu-lacour-veyranne-cidreton/>

<https://de.normandie-tourisme.fr/cidre-route/>

Pressekontakt in Deutschland

Anna Bourgeret (Christine Lange & Sawina Oehlke Communication)
anna@lange-oehlke.com

Normandie Tourismus

14 rue Charles Corbeau – 27000 Évreux
www.normandie-urlaub.com