

## Opération « Cidre »



**Un Weekend cidre du 19 novembre bien sympathique.**

C'est avec enthousiasme que nous nous sommes retrouvés chez Jean Luc pour le dernier ramassage de pomme.

Nous étions 5 adultes et 2 enfants, le temps était de la partie, c'était très agréable, **"sauf peut être les orties" nous raconte Enora.**

Il ne faudra pas oublier de remercier les propriétaires quand nous ouvrirons les premières bouteilles.

Finalement, et pour des raisons d'intendance, à midi se fût poulet-patates sautées et non crêpes. **"Moi de toutes façons j'aime bien", nous a rassurer Jean Luc.**

Reprise des activités vers 15h, c'est le weekend ne l'oublions pas, pour le tri, le nettoyage, le broyage et la réalisation de la motte (mise en place des pommes broyées dans le pressoir).

Vers 18h c'était fini, nettoyé et rangé, la motte est restée cuvée toute la nuit. Pour information, sans presser, nous avons déjà près de 100 litres de mout qui c'était écoulé tout seul.

Le soir, se fût très convivial, avec cette fois-ci des crêpes, et même un mini concert de violoncelle par Lionel qui était resté manger.

Le lendemain fût plus calme, le pressage prend la journée, et il faut compter 2h pour le nettoyage.

Le bilan pour le moment est que le mout est sucré (1050 de sucre), et légèrement acidulé. Le travail de ce dernier nous révélera sa qualité plus tard. Il a été pressé environ 360 litres de mout. Si cela peut se faire, une partie sera gardée pour du jus de pommes, et le restant pour du cidre. Le cidre sera mis en bouteille de manière à obtenir un cidre doux et un cidre demi-sec. Le cidre sec n'étant plus à "la mode".

Des nouvelles seront à venir,

Erwan