

## BEAUNE

# Il élève son cidre en fûts



Quatre passionnés, dont Jean-David Camus, ont créé à Beaune une des premières cidreries artisanales de Bourgogne. Particularité : leurs cidres sont élevés en fûts. Photo LBP/Manuel DESBOIS

BEAUNE

# Des passionnés lancent une gamme de cidres élevés en fûts

Quatre passionnés, dont trois Beaunois, ont uni leurs efforts pour créer une des premières cidreries artisanales de Bourgogne, installée depuis quelques mois Porte de Beaune. Dans un local climatisé, les cidres de la maison Eclectik sont élevés en fûts de provenances très diverses.

Après les bières artisanales, voici venu le cidre. Depuis quelques mois, la cidrerie artisanale Eclectik occupe un local dans la zone d'activités de la Porte de Beaune. Créée par quatre amis « amoureux des bonnes choses », cette maison a pour particularité d'élever ces jus de pommes fermentés dans divers fûts, qui ont accueilli dans le passé des spiritueux ou du vin.

« Nous aimons tout ce qui se mange, qui se boit et qui est fermenté »



Jean-Arnaud Frantzen, maître de chai chez le créateur de whiskies Michel Couvreur, Jean-David Camus, consultant marketing et Véronique Masse, commerciale dans le vin (de gauche à droite), sont trois associés locaux. Ils sont accompagnés par Patrick Mougín, un entrepreneur québécois, dans l'aventure Eclectik. Photo DR

pressoir dans la maison de sa grand-mère. Trois ans plus tard, sa sœur lui ramène des pommes et il produit douze bouteilles de cidre, avant de passer aux choses sérieuses.

## Des pommes venues du Pays d'Othe, du Pays d'Auge ou de Vingeanne

« Le projet originel voyait les choses en plus grand, mais nous avons finalement décidé de nous occuper nous-même de la production », relate le cidrier, qui a accueilli une dizaine de fûts dans une petite cave privée de la rue Maizières, dans le centre historique de Beaune, dès novembre 2020, avant de rejoindre les nouveaux locaux début avril. Après 6 à 8 mois d'élevage et quelques mois de refermenta-

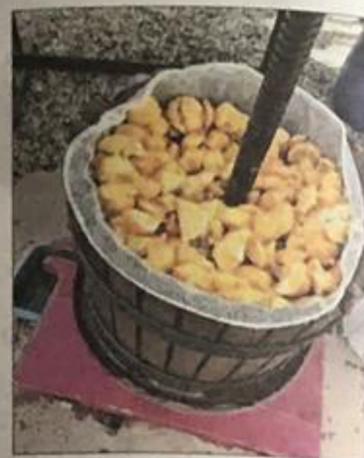
tion en bouteilles, les quatre cuvées issues de quatorze tonneaux, soit environ 3 000 bouteilles, ont commencé récemment à être commercialisées.

Avant l'arrivée d'une cuvée 100 % locale (lire par ailleurs), les approvisionnements en pommes des trois acolytes ont été réalisés en Normandie, dans le Pays d'Auge, en Pays d'Othe (à cheval entre Bourgogne et Champagne) et dans la Vingeanne, entre Côte-d'Or et Haute-Marne. Jean-David Camus a ainsi rempli des contenants de jus de pomme tout juste sorti du pressoir chez de nombreux producteurs, et les a rapportés à Beaune dans le coffre et la banquette arrière du monospace familial.

## Une grande diversité de fûts pour une large palette aromatique

Après une fermentation alcoolique étirée sur deux à trois mois (d'où la température fraîche des locaux actuels), le cidre est soutiré dans les fûts récupérés par les trois associés. Et entre le réseau de Jean-David Camus et celui de Jean-Arnaud Frantzen, la palette est très variée. Les tonneaux qui ont élevé les cidres 2020 ont accueilli de l'Armagnac, du whisky, du chardonnay du Jura et de la Loire, de la fin de chez Jacoulot, du marc de Moutonne (un grand cru de Chablis) ou encore du pedro ximenez pendant vingt ans puis du whisky single malt pendant dix ans.

Une diversité qui apporte des notes aromatiques étonnantes aux cidres finis. « On choisit tous les trois au feeling quels



La cuvée Amer amor contient notamment du jus d'orange bigarade, pressé dans un petit pressoir retrouvé dans la maison de la grand-mère de Jean-David Camus. Photo DR



Les cidres sont élevés dans des fûts de provenances très diverses, dont ce tonneau de ximenez, qui a longtemps été utilisé par la maison Michel Couvreur à Bouze-lès-Beaune. Photo DR

profils de cidres on associe à quel fût. Je pense qu'on est les premiers en France à assembler plusieurs régions productrices de pommes dans la même cuvée », avance sans forfanterie le cidrier, dont la production est déjà accessible aux consommateurs beaunois à l'Athenaeum, à La Dilettante et chez Whiskies and spirits ou encore au Bistrot des falaises, à Saint-Romain.

Manuel DESBOIS

Plus d'informations sur [www.eclectik-cidrerie.com](http://www.eclectik-cidrerie.com)

## Grâce à un drôle de repérage, ils proposeront un cidre de Beaune

Signe des temps et réelle vertu, la production locale est devenue importante aux yeux des consommateurs et des producteurs. Dans une région viticole qui longtemps arraché les arbres fruitiers qui entouraient les parcelles de vignes (mais les vigneron reviennent), c'est une gageure de trouver des approvisionnements en pommes. Jean-David Camus, qui a créé la société Monogramme pour accompagner les domaines viticoles dans leur communication (création de sites Internet, d'étiquettes et stratégie), a ainsi pris régulièrement son vélo pour repérer... des pommiers autour de Beaune.

### 56 lieux trouvés en trois ans

« Depuis trois ans, dès que je vois un arbre, je positionne un repère sur Google Maps. J'ai trouvé 56 lieux. Ensuite, il a fallu faire un travail de recherche pour savoir à qui appartiennent les arbres en utilisant le bouche-à-oreille, en faisant du porte-à-porte... Nous avons trouvé un bon approvisionnement à Savigny-lès-Beaune, par exemple, à la bibliothèque et dans le verger conservatoire.



Jean-David Camus auprès des fûts où sont élevés les cidres de la maison Eclectik. Photo LBPJM, D.

Mais je lance un appel : on recherche des pommes ! », raconte le cidrier, motivé. Au final, une tonne de pommes a été récoltée dans la région, avant d'être pressée dans un pressoir associatif à Vaux-sous-Aubigny. Il en est ressorti 500 litres de jus. Après partage avec les propriétaires, ce sont 150 litres de cidre de Beaune qui devraient être embouteillés dans plusieurs mois.

## REPÈRES

### ■ Quatre cuvées pour le millésime 2020

De cidre de là : les pommes sont issues de trois terroirs (pays d'Othe - plus d'une trentaine de variétés -, pays d'Auge et Vingeanne) et élevés dans des fûts de vins et spiritueux, dont Armagnac, whisky, calvados, vin blanc et rouge de Bourgogne ainsi que vin blanc du Jura.

Confluence : 100 % jus du pays d'Auge dans des fûts de vin uniquement, qui avaient servi à l'élevage de crus du Jura, de la Loire (chenin et cabernet) et de Bourgogne.

Satori : jus du pays d'Othe et dominante de fûts de spiritueux qui ont élevé du whisky, du marc et de la fine.

Amer amor : deux terroirs (pays d'Othe et pays d'Auge) élevés dans des fûts de vin et de spiritueux accompagnés par un soupçon de jus d'orange bigarade et des houblons Citra et Mosaic.



L'an dernier, les pommes utilisées pour les cuvées de cidre d'Eclectik venaient de diverses régions françaises, mais pas de celle beaunoise. Les cuvées de 2021 présenteront des fruits récoltés localement. Photo DR