



Le Petit Frisson Cidre de Glace

Méthode de fabrication

Les pommes dont se sert la famille Petit pour obtenir le Petit Frisson sont issues d'une cueillette tardive afin d'obtenir la maturité maximale du fruit. Deux méthodes naturelles sont utilisées dans la production du cidre de glace Petit Frisson, soit la cryoconcentration et la cryoextraction. Les pommes sont entreposées jusqu'à ce que les grands froids s'installent. À la fin décembre, on sort les bennes de pommes à l'extérieur pour les exposer aux quatre vents de l'hiver. Cette méthode, appelée la cryoconcentration ou concentration par le froid, a pour effet de concentrer le sucre contenu dans le fruit en gelant l'eau. En pressant la pomme gelée, on en tirera un maximum de nectar. On exposera ensuite le jus aux quatre vents du mont Saint-Hilaire afin d'assurer une concentration suffisante à l'obtention d'un pourcentage d'alcool voulu. Durant les froides nuits d'hiver, la magie s'effectue dans les cuves. L'eau cristallisée sera récupérée afin de soutirer le nectar de pomme le plus concentré.

La méthode de cryoextraction est plus délicate, car il est difficile de trouver des variétés de pommes qui peuvent geler sur l'arbre et y rester. On presse la pomme gelée que le froid a littéralement confite et qu'on cueille à la fin décembre ou au début janvier. Il en résulte un liquide extrêmement concentré qu'on fait également fermenter pendant de nombreux mois avant de l'embouteiller.

LES POMMES : McIntosh, Cortland, Empire et Golden Russet.

Selon les récoltes, on verra varier l'assemblage pour un meilleur équilibre.

TAUX D'ALCOOL : 10%

Pour les yeux

À l'oeil, Petit Frisson présente une belle robe d'un doré éclatant. On devine également l'aspect liquoreux du produit par son onctuosité.

Arômes Nez et Bouche

Au nez, on dénote des arômes profonds de pommes fraîches. En laissant vieillir quelques mois en bouteille, des arômes un peu plus complexes d'ananas, abricots et de vanille se développeront. En bouche, Petit Frisson présente une acidité agréable venant équilibrer le sucre de la pomme concentré par le froid. Bien que l'on soit tenté de comparer le cidre de glace au « Ice Wine » par la ressemblance des méthodes de production, l'équilibre sucre-acidité du cidre de glace en fait un produit plus polyvalent et délectable.

À table

Les chefs de la région présentent le cidre de glace avec des foies gras poêlés, des fromages forts et des desserts. On peut également le présenter en dégustation avec des chocolats noirs afin de rechercher l'équilibre sucre-acidité.

Comme il s'agit d'un cidre de glace à 10% d'alcool présentant un sucre agréable, il peut également se servir seul, en appétitif ou en digestif.

Son charme

2010 Médaille double or Finger Lakes International Wine Festival Competition

2010 Sceau de distinction Coupe des nations, Festival de la Gastronomie de Québec

2009 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec

2008 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec

2007 Grande Or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec

2007 Médaille d'argent Sélections Mondiales des Vins SAQ

2006 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec

2006 Médaille d'argent Finger Lakes International Wine Festival Competition

2005 Médaille d'or Coupe des Nations, Festival de la Gastronomie du Québec



Format 375ml

(200 et 500 ml sont également disponibles pour commandes spéciales)