



**Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate**

**Le Domaine Leduc-Piedimonte lance
trois nouveaux produits de cidre avec sa cuvée 2004**

Rougemont, le 24 octobre 2005 – À l'occasion de la saison de la récolte des pommes, le Domaine Leduc-Piedimonte lance trois nouveaux produits fabriqués de façon artisanale avec sa cuvée 2004. Situé dans la vallée montérégienne à Rougemont, le Domaine Leduc-Piedimonte se concentre sur la production de cidre de glace, de cidre mousseux et de cidre sec à partir des variétés Spartan, Empire, McIntosh, Golden Russett, Délicieuse Rouge et Cortland.

Cidre de glace

Ce type d'alcool est unique au Québec, principalement dû au fait qu'il nécessite deux choses très importantes : une production de pommes (verger) et des températures hivernales bien en dessous de zéro (-25°C). Les arômes et les saveurs se transforment lors de la surmaturation des fruits puis se concentrent sous l'action du froid. Le résultat final est un doux nectar d'un fruité intense et complexe supporté par un équilibre parfait entre sucre, acidité et alcool.

La cuvée 2004 du cidre de glace Leduc-Piedimonte est d'un beau jaune paille et faite à partir de Spartan et d'Empire. Elle présente d'agréables arômes de tangerine, de zeste d'orange et de citron vert. En bouche on retrouve des saveurs de pomme verte et d'agrumes avec en final une légère amertume rafraîchissante. La bouteille de 375 ml est offerte au coût de 24,50 \$ et est disponible à la cidrerie, au Marché des Saveurs (Marché Jean-Talon) et à l'épicerie fine L'Île (Marché Lachine).

Le cidre de glace peut très bien remplacer un bon vin liquoreux dans l'accompagnement de mets ou de fromages. La fermentation de ce moût doré se fait sur une longue période de plusieurs mois à basse température pour permettre aux saveurs subtiles de se développer. La quantité de pommes nécessaire pour produire une seule bouteille de 375ml de cidre de glace permettrait normalement de produire plus de quatre bouteilles de cidre sec de 750ml.

Cidre mousseux, méthode traditionnelle

Le cidre mousseux Leduc-Piedimonte subi une macération avant fermentation afin de faire ressortir certains arômes de la pulpe et de la pelure des pommes. L'effervescence naturelle est créée par une deuxième fermentation en bouteille générant une mousse fine et durable. Finalement le cidre est laissé à vieillir sur lie développant des arômes et saveurs plus subtiles et d'une grande finesse. La cuvée 2004 est élaborée à partir d'Empire, de Spartan, de McIntosh, Délicieuse Rouge et de Golden Russett. La bouteille de 750 ml est offerte au coût de 19,75\$ et est disponible à la cidrerie, au Marché des Saveurs (Marché Jean-Talon) et à l'épicerie fine L'Île (Marché Lachine).

Le cidre sec

Le cidre sec Leduc-Piedimonte est un cidre fort tranquille, c'est-à-dire sans effervescence. Il est élaboré selon la même méthode de fabrication que le cidre mousseux mais est embouteillé sans deuxième fermentation. Cela permet de conserver le côté fruité et vif des pommes utilisées. De couleur légèrement doré, la cuvée 2004 de ce cidre sec est jeune et tout en fruit supporté par une bonne acidité. Il est parfait en après-midi sur la terrasse, au cocktail ou en accompagnement de fruit de mer. La bouteille de 750 ml est offerte au coût de 14,00 \$ et est disponible à la cidrerie seulement.

À propos du Domaine Leduc-Piedimonte

Le Domaine Leduc-Piedimonte, propriété de Robert McKeown et Andrée St-Denis, est une nouvelle cidrerie québécoise établie à Rougemont, dans la capitale de la pomme. Animés par une grande passion pour les produits du terroir, Robert et Andrée n'ont pas hésité à quitter la ville et leur emploi dans un milieu corporatif pour effectuer un retour à la terre. Le verger du domaine, qui comprend plus de 3 000 pommiers, offre un terroir des plus propices à la culture de la pomme et à la production de cidres à saveurs riches et complexes répondant aux goûts des amateurs de cidre et de vin d'aujourd'hui. Depuis le début de leur nouvelle aventure en 2003, ils travaillent en étroite collaboration avec un œnologue dans le but de parfaire leur technique de production. Le cidre de glace du Domaine Leduc-Piedimonte sera bientôt disponible à la SAQ.

- 30 -

Source

Domaine Leduc-Piedimonte
450.469.1469
www.leduc-piedimonte.com

Informations

Valérie Gonzalo
514.626.6976
gonzalo@videotron.ca