



**Communiqué de presse  
Pour diffusion immédiate**

**Le cidre de glace du Domaine Leduc-Piedimonte maintenant à la SAQ!**

**Rougemont, le 29 mars 2006** – Bonne nouvelle! **Le cidre de glace, Cuvée 2004, du Domaine Leduc-Piedimonte**, est maintenant disponible à la SAQ. Déjà près d'une centaine de succursales à travers la province (Abitibi-Témiscamingue, Outaouais, Laurentides, Centre du Québec, Région de Québec, Montérégie, Chaudière Appalaches, Cantons de l'est, Bas St Laurent, Île de Montréal, Laval, Lanaudière) offrent cette délicieuse boisson à leur clientèle. Des milliers d'amateurs s'en trouveront ravis, ayant dégusté ce nectar lors de salons promouvant la gastronomie et les saveurs du terroir ou des produits de fabrication artisanale.

L'excellence atteinte dès la première récolte transformée et l'entrée remarquable du Domaine Leduc-Piedimonte sur le marché du cidre de glace ont suscité l'étonnement et l'appréciation chez les experts et les amateurs de cidre de glace.

**Le cidre de glace, Cuvée 2004, Domaine Leduc-Piedimonte**, est de couleur or paille et présente de subtils arômes de zeste d'orange, de pomme verte, de beurre et de miel. Il est moelleux sans être trop liquoreux, à la fois fin et vif. La langue s'imprègne de saveurs de pamplemousse rose confit avec en finale une légère amertume rafraîchissante qui se prolonge agréablement. Le cidre de glace Domaine Leduc-Piedimonte atteint un équilibre quasi parfait entre le sucre, l'alcool et l'acidité.

Il se marie très bien à plusieurs mets. Il peut être servi à l'apéro avec des biscottes tartinées de pâtés ou de rillettes ou encore avec une entrée de foie gras poêlé. Il accompagne particulièrement bien les fromages goûteux tels un chèvre noir ou un bon cheddar vieilli quelques années, et offre une alchimie surprenante des saveurs en bouche. Bien sûr, il s'assortit très bien à plusieurs desserts, dont la tarte Tatin. Enfin lorsque toute la tablée se transportera au salon pour poursuivre les conversations, plusieurs convives seront ravis d'y déguster le cidre de glace, Domaine Leduc-Piedimonte seul ou accompagné de pastilles de chocolat amer.

**À propos du Domaine Leduc-Piedimonte**

Le Domaine Leduc-Piedimonte, propriété de Robert McKeown et de Andrée St-Denis, est une nouvelle cidrerie québécoise établie à Rougemont, dans la capitale de la pomme. En choisissant le nom de leur domaine, les propriétaires ont décidé de prendre le nom de famille de leurs grand-mères maternelles : Leduc est le nom de la grand-mère d'Andrée et Piedimonte, le nom de la grand-mère de Robert. Ils voulaient ainsi mettre l'accent sur le côté familial de l'entreprise et aussi s'assurer que cette tradition qu'ils veulent perpétuer ait symboliquement de fortes racines.

Dès la première année, Robert travaille avec un œnologue et un agronome afin de peaufiner ses connaissances et avoir accès à des guides expérimentés dans l'apprentissage de son nouveau métier. Immédiatement, les deux propriétaires se découvrent une réelle passion pour les cidres et sont très satisfaits des premiers résultats qu'ils obtiennent mais aussi très encouragés car leur désir le plus cher est de faire des cidres du Domaine Leduc-Piedimonte la référence première des connaisseurs.

Après plusieurs expériences avec différentes variétés de pommes, Robert et Andrée font leur sélection et la première récolte donnera : 600 bouteilles de cidre sec, 2 300 bouteilles de cidre mousseux, fait selon la méthode traditionnelle, 7 000 bouteilles de cidre de glace et 2 300 bouteilles de cidre de glace, réserve privée. Aux dires des amateurs qui ont goûté ces produits à la cidrerie ou lors de salons, le résultat est étonnant pour une première cuvée et les produits tout simplement exquis et d'une rare qualité!

### **Informations techniques**

**Le cidre de glace, Domaine Leduc-Piedimonte**, est élaboré à partir de pommes cueillies tard à l'automne et conservées à l'extérieur dans des caisses de bois recouvertes pour les préserver de la pluie ou de la neige fondante. Puis, quand le froid hivernal atteint régulièrement les -10° Celsius, les pommes sont pressées gelées (cryoextraction) et le jus concentré est laissé à geler à l'extérieur dans des réservoirs. Ce sont ces températures très froides (idéalement -25° Celsius) qui permettront ensuite par cryoconcentration de soustraire un jus sirupeux très concentré qui une fois fermenté donnera un produit unique que seul le climat typiquement québécois permet de réaliser.

Cidre de glace (2004)

Format : 375 ml

Alcool : 10%

Prix : 24,55 \$

Disponible dans les succursales de la SAQ (Code # 10472482)

**Le Domaine Leduc-Piedimonte** participe régulièrement à des salons et foires d'expositions à travers la province afin de promouvoir ses produits. Ils seront présents au Festival de la gastronomie de Québec les 21, 22 et 23 avril prochain et au Mondial de la Bière les 31 mai, 1<sup>er</sup>, 2, 3 et 4 juin à la Gare Windsor de Montréal.

– 30 –

### **Source**

Domaine Leduc-Piedimonte

450.469.1469

[www.leduc-piedimonte.com](http://www.leduc-piedimonte.com)

### **Informations**

Valérie Gonzalo

514.626.6976

[gonzalo@videotron.ca](mailto:gonzalo@videotron.ca)