



**LA SISTRONOMIE S'IMPOSE :
BEL ACCORD RÉINVENTE
L'ACCORD METS-CIDRE**

Longtemps cantonné à des usages traditionnels, le cidre amorce aujourd'hui une montée en gamme portée par une nouvelle génération d'acteurs et par l'évolution des pratiques gastronomiques. À la croisée du vin et de la bière, il s'impose progressivement comme un terrain d'expression pour des accords mets-boissons plus libres, plus précis, plus contemporains. Bel Accord propose une lecture exigeante et moderne du cidre, pensée pour sublimer les tables d'aujourd'hui et accompagner la montée en puissance de la sistronomie.

BEL ACCORD : MANIFESTE POUR UNE NOUVELLE CULTURE DU CIDRE À TABLE

Et si le cidre retrouvait sa place là où il a toujours eu vocation à être : à table.

Bel Accord est né de cette conviction. Celle qu'**un cidre peut être travaillé avec la même exigence qu'un vin, pensé en termes d'assemblage, d'équilibre, de structure et de longueur en bouche.** Celle qu'il peut accompagner un repas de l'entrée au dessert, avec précision et élégance.

À travers une **gamme construite autour des accords mets-cidre**, Bel Accord pose les bases d'une nouvelle approche : **la sistronomie.**

UNE VISION GASTRONOMIQUE DU CIDRE

Bel Accord ne se contente pas de revisiter le cidre. **La marque en propose une lecture résolument gastronomique.**

Chaque cuvée est pensée avec le plus grand soin : sélection de la qualité des pommes au moment du ramassage, et des typicités des variétés travaillées en cave, travail sur les équilibres sucre/acidité/tanins, maîtrise des fermentations, recherche de textures et de longueurs en bouche.

L'objectif est clair : créer des cidres capables de dialoguer avec les plats, d'accompagner, de contraster ou de prolonger les saveurs, avec justesse.

Du brut structuré au moelleux gourmand, du rosé délicatement infusé au profil minéral tendu, **la gamme couvre l'ensemble des moments du repas, de l'apéritif aux accords les plus gastronomiques.**



© Bel Accord - Gamme



© Bel Accord - 01 Le Brut

UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL D'EXCEPTION

Derrière Bel Accord, un ancrage prestigieux : **la cidrerie Fournier.**

Forte de plus de 80 ans de savoir-faire, cette maison normande cultive 150 hectares de vergers en agriculture biologique et maîtrise l'ensemble de la chaîne de production, du fruit à la bouteille.

Le travail des assemblages y est central, à la manière d'un domaine viticole. Variétés douces, douces-amères ou acidulées sont cultivées, puis associées avec précision pour construire des profils aromatiques complexes et équilibrés.

Un œnologue accompagne également le développement des cuvées, apportant une lecture technique et sensorielle exigeante, au service d'une montée en gamme du cidre français.

UNE GAMME DE 5 CUVÉES BIO, PENSÉE POUR LA TABLE

01_LE BRUT : LA STRUCTURE REVISITÉE

Notes de dégustation

Un brut équilibré, construit sur des variétés bio sélectionnées pour leur finesse et leur rondeur, sans excès d'âpreté. La bouche est nette, structurée, avec une effervescence maîtrisée et une finale sèche mais accessible.

Accords mets-cidre

Galettes, charcuteries fines...

Assemblage (pommes bio)*

Douce Moën, Douce Coet Ligné, Fréquin...

Degré d'alcool : 4,5°



© Bel Accord - 01 Le Brut

02_LE MOELLEUX : LA GOURMANDISE MAÎTRISÉE

Notes de dégustation

Un cidre doux à la richesse aromatique marquée, porté par des notes compostées et une rondeur enveloppante. La sucrosité naturelle est équilibrée par un travail précis du fruit et de la fermentation.

Accords mets-cidre

Desserts, fromages affinés...

Assemblage (pommes bio)*

Bedan, Doux Normandie, Tardive de la Sarthe, Babinet, Binet rouge...

Degré d'alcool : 2,5°



© Bel Accord - 02 Le Moelleux



© Cidrerie Fournier - Verger



© Cidrerie Fournier - Verger

03_LE DEMI-SEC : L'ÉQUILIBRÉ ACIDULÉ

Notes de dégustation

Un cidre demi-sec harmonieux élaboré à parti de pommes acidulées bio, qui lui confèrent une belle fraîcheur. L'équilibre sucre/alcool fait ressortir subtilement l'acidité. Il développe des arômes fruités et floraux. Sa délicatesse en fait un allié pour des instants légers et gourmands.

Accords mets-cidre

Apéritif, salades estivales, poissons grillés, tartes fines aux légumes...

Assemblage (pommes bio)*

Douce de l'Avent... Ce sont des variétés "douces-amères", avec plus de tanins que les pommes à jus mais peu d'amertume.

Degré d'alcool : 4°



© Bel Accord - 03 Le Demi-Sec

04_LE ROSÉ : L'ÉLÉGANCE INFUSÉE

Notes de dégustation

Un cidre demi-sec enrichi par une macération de fleurs d'hibiscus, qui lui confère une teinte rosée naturelle et une signature aromatique délicate. Une finale légèrement végétale et acidulée vient prolonger la dégustation.

Accords mets-cidre

Apéritif, viandes grillées...

Assemblage (pommes bio)*

Douce de l'Avent et variété de pommes à chair rouge "Rouge de Normandie". Jus rouge et notes acidulées...

Degré : 4°



© Bel Accord - 04 Le Rosé



05_LE MINÉRAL : LA TENSION PURE

Notes de dégustation

Une cuvée singulière, issue d'un assemblage réalisé après pressage, de cidre et de poiré bio, fermentée jusqu'à quasi-absence de sucres résiduels. Le profil est sec, précis, marqué par une belle amertume et une grande vivacité.

Accords mets-cidre

Poissons, fruits de mer...

Assemblage (pommes bio)*

Issu de poires biologiques Mordoue, Fausset, Plant de Blanc, Poire De Cloche ... et pommes biologiques Douce Coët Ligné...

Degré d'alcool : 6°

**Liste non exhaustive et indicative des variétés de pommes et de poires bio utilisées pour chaque recette. Selon les cuvées et les contraintes d'approvisionnement, certaines variétés peuvent être remplacées par d'autres présentant une typicité similaire, afin de garantir la cohérence du profil aromatique.*

Prix moyen conseillé : 3,69 € et 6€

Format : 75 cl

Distribution : GMS et CHR

À PROPOS DE BEL ACCORD

Bel Accord est une marque de cidres premium dédiée aux accords mets-cidre. Pensée comme une véritable signature gastronomique, elle propose une lecture moderne et exigeante du cidre, inspirée des codes du vin et de l'œnologie.

Développée par La Révolution des Pommes, l'entreprise s'appuie sur le savoir-faire artisanal de la Maison Fournier, forte de plus de 80 ans d'expérience et de vergers biologiques, pour élaborer des cuvées conçues pour accompagner chaque moment du repas.

À travers Bel Accord, la marque entend participer à l'émergence d'une nouvelle culture du cidre à table : la sistronomie.



© Bel Accord - 05 Le Minéral

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Pour toute demande de dégustation, d'échange sur les processus de création et de fabrication des cidres ou de reportage à la cidrerie Fournier, contactez **Raphaëlle Baudart**.