

POUR LA GALETTE DES ROIS 2022 : LE CIDRE AUTREMENT !

Avec les conseils du chef étoilé Thierry Marx

C'est le rendez-vous annuel des gourmands, les retrouvailles autour d'un moment de partage incontournable ! Les traditionnelles galettes et brioches des rois peuvent aussi se transformer en expérience gustative : à chacun son style de cidre pour trouver son accord parfait.

« Un cidre, on impose ; deux cidres, c'est une alternative ; trois commence le choix »

Varié les styles de cidre est le meilleur moyen de permettre à chacun de trouver un accord gustatif réussi. Faudrait-il opter pour un cidre sucré relevant le côté gourmand de la galette ou au contraire contrebalancer par un cidre plus sec ? Ou encore un cidre aux notes acidulées rafraichissantes ?

Le chef étoilé Thierry Marx a pour coutume de dire : « *J'aime bien plusieurs cidres, je suis un peu gourmand. Un cidre, on impose ; deux cidres, c'est une alternative ; trois commence le choix.* » Il aime laisser l'opportunité à ses convives de découvrir par eux-mêmes les multiples saveurs et expériences proposées par les différents styles de cidre.

Quand la forme de verre affirme les arômes. Cette année, ce n'est pas un verre qu'il faudra disposer sur la table, mais bien plusieurs. « *Honorer un cidre, c'est le mettre dans un verre où il puisse s'épanouir* », explique Thierry Marx. Une condition indispensable pour déguster pleinement. Comme dans chaque dégustation, le verre a donc son importance : « *Pour les arômes, un verre un peu plus large* », conseille-t-il.

Plus ouvert, le verre permettra en effet de laisser s'exprimer l'intensité du cidre tandis qu'un verre plus fermé laissera transparaître les notes plus volatiles. Il est temps d'ouvrir les placards et de sortir les différentes verreries.

C'est l'occasion de découvrir la richesse des cidres et l'art de les servir, pour une nouvelle expérience de dégustation !

Tout savoir sur les 5 styles de cidres, pour choisir celui qui convient le mieux à chaque palais pour l'Épiphanie :

LES CINQ STYLES DE CIDRE		
MOELLEUX ET FRUITE		SAVOUREUX ET EQUILIBRE
Cidres riches en sucres résiduels (naturellement issus de la pomme), faiblement alcoolisés (2 à 3% vol.). Arômes de fruits d'automne frais, légèrement compotés, accompagnés de notes sucrées. Couleur jaune orangée à ambrée. Réalisés avec une dominante de pommes douces, et un soupçon de pommes douces-amères ou acidulées.		Cidres titrant de 4% à 5% vol., mariant harmonieusement les saveurs, ronds, avec un peu de douceur, une légère amertume et une pointe d'acidité. Une belle palette d'arômes, autour du fruit mûr et des notes florales. Couleur dorée, orangée ou ambrée. Proportion équilibrée de pommes douces, douces-amères et acidulées.
GENEREUX ET STRUCTURE	FRAIS ET ACIDULE	SEC ET CHARPENTE
Cidres titrant autour de 5% vol., peu sucrés, amples et riches. La structure est apportée par une amertume bien présente et très rafraîchissante en fin de bouche. Arômes de fruits mûrs avec des notes végétales et d'épices. Couleur dorée intense à orangée. Pommage constitué de pommes douces, douces amères et amères, avec très peu de pommes acidulées.	Cidres se distinguant par une belle acidité, pleine de fraîcheur, titrant entre 2,5 et 5% vol., avec des nuances en termes de douceur. Arômes de fruits frais, d'agrumes ou de fruits rouges, avec des notes florales. Forte proportion de pommes acides ou acidulées, complétées de pommes douces. Couleur jaune pâle à dorée, ou encore rosée	Cidres secs, présentant une teneur en alcool relativement élevée (jusqu'à 6% vol.), riches en tanins, qui donnent du corps et une belle intensité en bouche mariant amertume et astringence. Arômes de fruits très mûrs, avec des nuances végétales ou boisées. Couleur jaune dorée à ambrée intense. Les pommes douces-amères et amères dominant.