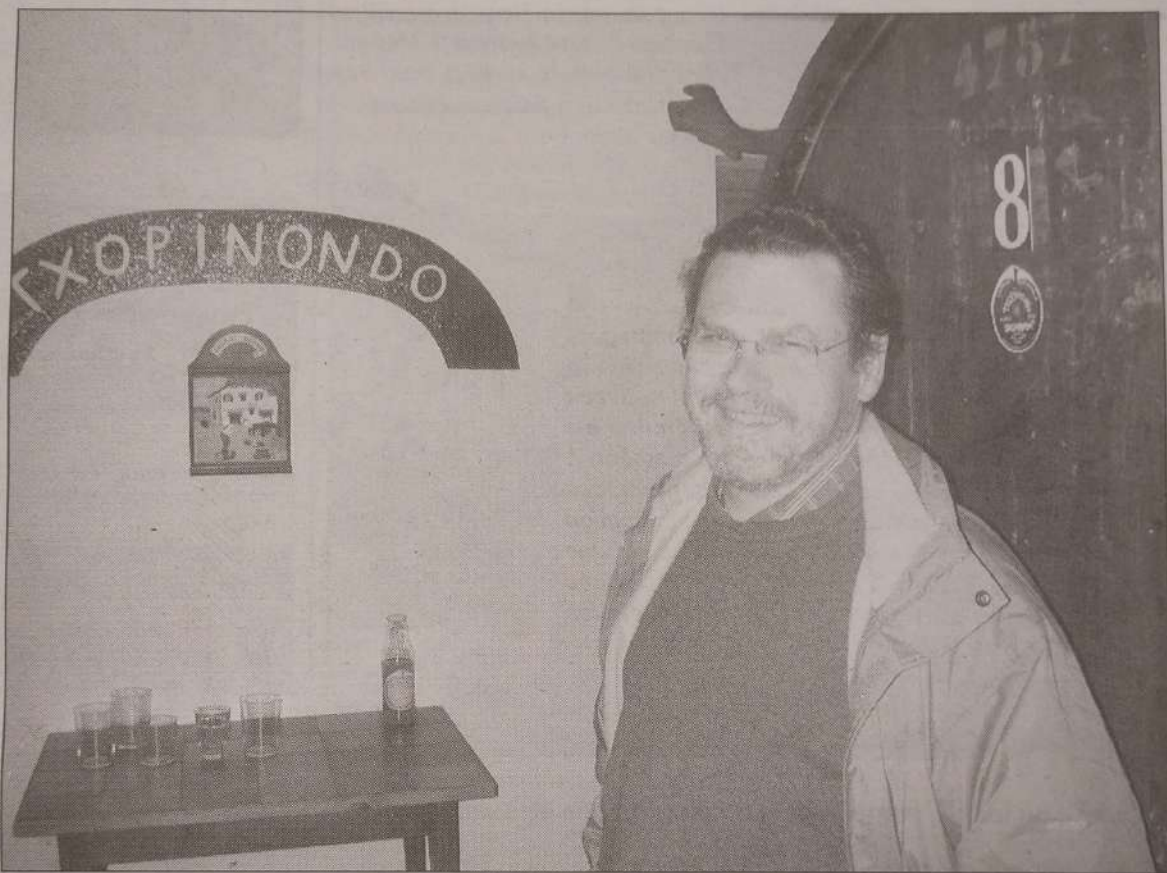


Sagarno 2003 : des notes de fruits mûrs...

Millésime. Maître artisan cidrier, à l'origine de la cidrerie artisanale Txopinondo à Urrugne, Dominic Lagadec* livre les clés du Sagarno, version 2003.

Comment se présente le millésime 2003 de Sagarno ?

Les chaleurs exceptionnelles de l'été ont conduit à une maturité plus rapide des pommes, et la récolte a débuté très tôt. Ces chaleurs ont également réduit la production fermière, et l'on a dû se tourner en partie, avec un cahier des charges précis, vers d'autres sources d'approvisionnement en Normandie ou en Bretagne. Des régions où furent implantées, dès le Moyen-âge, des variétés basques de pommes : la variété normande actuelle s'appelle par exemple la "Bisquette", qui vient de "Bizkaitarra".



(LSPB/CHRISTOPHE GALICHON)

Dominic Lagadec : «un cru généreux en bouche, rond, très structuré, accompagné d'une finale longue due à l'abondance de tanins très élégants».

Avec de tels coups de chaleur, ce millésime sera-t-il atypique ?

Il était assez citrique l'an dernier, avec des notes acidulées et rafraîchissantes de pamplemousse et de citron. Cette année, les pommes se sont concentrées en sucres fermentescibles, qui, sous l'action des levures, produisent de l'alcool et du glycérol. Le cru de cette année est donc généreux en bouche, rond, très structuré, accompagné d'une finale longue due à l'abondance de tanins très élégants. Les arômes se dévoilent plus en rétronasale qu'au nez. Ils présentent un bouquet de fruits mûrs : poire, abri-

cot, banane, raisin sec. Le sagarno 2003 sera bien adapté pour des repas corsés ! Grâce à sa concentration, c'est un produit qui va facilement tenir deux ans en bouteille s'il est bien fait.

La production bénéficie-t-elle cette année d'améliorations qualitatives ?

Les récentes améliorations apportées dans les chais ont acquis cette année toute leur signification, car pour lutter efficacement contre les inconvénients de la chaleur, il faut posséder des installations de contrôle du froid : le sagarno

aime à être travaillé autour de 12°C. Le processus de débourage, maintenant généralisé, améliore la qualité du moût mis en fermentation, en éliminant dès le départ les lies grossières responsables de la conservation en bouteille. Enfin, la fermentation contrôlée augmente la puissance aromatique du produit final : le sagarno actuel est un produit de qualité démontrée !

* Dominic Lagadec est également directeur de Sagardun, consortium créé en juin 2003 afin d'organiser et de développer les activités socio-culturelles liées au secteur cidricole d'Astigarraga.