

PÈRE MAGLOIRE & SON TRÉSOR :

# Le Musée du Calvados & des Métiers Anciens



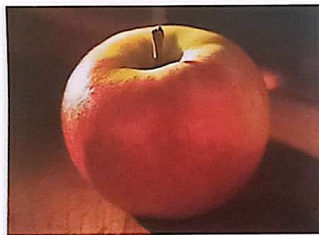
**IL Y A POMME ET POMME**  
Le Pays d'Auge réputé pour ses pur-sang, a une autre spécialité, les pommes à cidre. Très différentes des pommes de table, elles ont la particularité d'être riches en tanins sur lesquels se fixent les arômes. Elles se composent de quatre grandes familles, les douces, les amères, les douces amères, les acidulées. Le Pays d'Auge produit à 80 % des amères et douces amères. Elles donnent son caractère typique au Calvados du Pays d'Auge.

NAISSANCE  
D'UN PRODUIT  
UNIQUE

## Le Calvados



Une fois pressées ces pommes donnent un jus qui, après une fermentation totalement naturelle, devient cidre. C'est en maîtrisant parfaitement la fermentation que les hommes de PÈRE MAGLOIRE obtiennent un cidre à distiller de grande qualité, base indispensable pour obtenir un excellent Calvados.



Calvados Appellation d'Origine Contrôlée  
Calvados Appellation d'Origine Contrôlée Pays d'Auge



CALVADOS PÈRE MAGLOIRE

ROUTE DE TROUVILLE  
14130 PONT-ÈVÊQUE (FRANCE)

TÉL. 02 31 64 12 87 - FAX 02 31 61 44 73  
INTERNET : www.PERE-MAGLOIRE.com - E-MAIL : info@pere-magloire.com



DEPUIS 1821  
**Père Magloire**  
Calvados

AUTHENTIQUE & CHALEUREUX

NORMANDIE - FRANCE

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

### ENTRE LA LÉGENDE...

En l'an 1588, un des vaisseaux de l'invincible Armada du Roi Philippe II d'Espagne, qui voulait envahir l'Angleterre, se fracassa sur les rochers au large de nos côtes. Ce bateau se nommait "El Salvador". La légende indique que les habitants donnèrent au lieu du naufrage, ce nom qu'ils transformèrent en Calvados.

La naissance de l'eau de vie de Cidre, qui ne s'appellait pas encore Calvados, est très lointaine, le premier écrit officiel date du XVIème siècle. Le Sire de Gonberville, gentilhomme du Cotentin, parle dans son journal, le 28 mars 1553 très exactement, de la distillation du cidre en vue d'obtenir une eau de vie de bouche. En 1942, le Calvados est devenu une "Appellation d'Origine Contrôlée"

1821 est l'année de naissance de la Société qui aujourd'hui élève et produit les Calvados du PÈRE MAGLOIRE. Cette marque a toujours été synonyme de qualité, et d'année en année s'est affirmée comme la meilleure marque en France et dans de nombreux pays d'Europe.

### ...ET L'HISTOIRE

CONNAISSEZ-VOUS L'ORIGINE DU NOM

# Calvados



### MAGIQUE OU TECHNIQUE ?

Le cidre doit titrer au minimum 4,5 % d'alcool (la plupart font entre 5 et 6 %) et n'avoir fait l'objet d'aucune chapualisation\*. La distillation a lieu dans un alambic à "repasse" en deux chauffes successives. La première est effectuée à partir du cidre, en vue d'obtenir le "brouillis" ou "petites eaux", une eau-de-vie légère (25 à 30 %). La deuxième, dénommée "bonne chauffe" ou "repasse" permet de recueillir uniquement le cœur de ce qui peut désormais s'appeler Calvados A.O.C. du Pays d'Auge.



QUAND  
DISTILLER  
EST  
TOUT UN

# Art...

Sainte-Foy de Montgomery est le haut lieu de la distillation des Calvados PÈRE MAGLOIRE. Tout commence en automne, par l'arrivée des pommes. Puis vient le temps de la presse, de la fermentation et enfin, l'hiver arrivant, la distillation peut commencer. Cette subtile opération s'accomplit dans un léger bruissement, sous l'œil attentif des hommes. Le cuivre des alambics joue avec le soleil, les parfums de pomme emplissent l'air et le Calvados naît.

\* Chapualiser : rajouter du sucre



## L'imagination

A BON GÔUT

Entre amis, le PÈRE MAGLOIRE est très souvent présent en fin de repas. Mais le mode de consommation tend aujourd'hui à évoluer. De plus en plus, il est servi en apéritif et entre maintenant dans la composition de nombreux cocktails. Les époques changent, les modes aussi, à vous d'imaginer l'instant où vous dégusterez un Calvados PÈRE MAGLOIRE.

SOYEZ CRÉATIFS



### LA FINE

Calvados d'Appellation d'Origine Contrôlée. Allie la force de sa jeunesse au parfum de pomme de son bouquet. On l'utilisera volontiers pour les cocktails, pour la gastronomie ou pour le traditionnel trio normand en cours de repas.

## UNE Gamme

REFLET  
DE NOTRE  
ÉPOQUE

### LE V.S.O.P. Very Superior Old Pale

Calvados d'Appellation du Pays d'Auge Contrôlée. Finesse et subtilité caractéristiques de Calvados racé. La complexité de son bouquet et son goût typique du Pays d'Auge enchanteront les amateurs qui le dégusteront en fin de repas.

### LE X.O.

Calvados d'Appellation du Pays d'Auge Contrôlée. C'est un très "grand" et vieux Calvados. Un bouquet superbe de pommes mûres, une richesse de goût, une longueur en bouche remarquable font de ce produit une grande réussite qui mérite un grand moment pour l'apprécier. Un très beau cadeau à offrir.



### SAVOIR LIRE UNE ÉTIQUETTE

L'appellation d'origine du produit est obligatoire. Il doit respecter les indications suivantes :

"FINE" - "TROIS ÉTOILES" - "TROIS POMMES" ou mention similaire : vieillissement sous bois de 2 ans minimum  
"VIEUX" - "RÉSERVE" : vieillissement de 3 ans minimum  
"V.O." - "VIEILLE RÉSERVE" - "V.S.O.P." : vieillissement de 4 ans minimum  
"X.O." - "NAPOLÉON" - "HORS D'ÂGE" - "ÂGE INCONNU" : vieillissement de 6 ans minimum

En cas d'assemblage, seul l'âge de la plus jeune eau-de-vie est indiqué. Ainsi un Calvados de 10 ans d'âge peut également comporter du Calvados de 15 ou 20 ans.



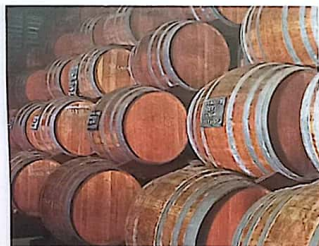
## LA Patience

EST  
UNE QUALITÉ

Le Calvados ainsi obtenu après distillation des cidres rentre dans les chais où il sera soumis à une procédure d'agencement par une commission de dégustation. Si le vieillissement du Calvados est une nécessité, il se bonifie au fil des années : bien vieillir est un art.

### MAÎTRE APRÈS DIEU

Vieiller sur près de 2000 fûts, telle est la lourde tâche de notre Maître de Chais, mais il ne se limite pas à laisser vieillir le Calvados. C'est un artiste qui compose et assemble, comme un bouquet de fleurs, les Calvados d'âges et de terroirs différents. Il les déguste régulièrement, afin de vérifier leur évolution pour obtenir un produit final d'une grande qualité, respectueux de ses origines.



## Le Musée du Calvados & des Métiers Anciens



C'est à Pont-l'Évêque, au cœur du Pays d'Auge en Normandie, au siège de la société, que vieillit tranquillement dans ses chais le Calvados PÈRE MAGLOIRE. Ces chais, nous vous proposons de les visiter, mais il existe aussi un trésor à découvrir : le Musée du Calvados et des Métiers Anciens. Pressoirs anciens, outils, personnages, chaque année ce sont 45 000 personnes de 20 pays qui redécouvrent les gestes de nos aïeux.

Ouvert tous les jours de 10h à 18h au 1er novembre de 10h à 12h 10 et de 14h à 18h 10  
Parking assuré

## A visiter

ABSOLUMENT

ROUTE DE TROUVILLE  
14130 PONT-LEVEQUE (FRANCE)  
TÉL. CIRCUIT VISITES 02 31 64 10 41