Obéissant à des contrôles rigoureux de qualité, la production est limitée à 400 kilos par arbre et à 700 litres de jus par tonne de fruits. L'appellation d'origine interdit toute addition d'eau et d'édulcorant.

« Cent ans pour venir, cent ans pour produire, cent ans pour mourir », tel est le dicton qui traduit le mieux la noblesse du poirier et la valeur du poiré. Et MANTILLY détiendrait le record du plus gros poirier du monde...

MANTILLY,

une journée nature à la découverte du bocage :

- Ses circuits des poiriers fleuris (en avril)
- Sa Fête du Poiré (en Juillet)
- Ses caves de production
- Ses manoirs
- Ses chapelles
- Ses étangs

MANTILLY

Capitale du poiré

Mairie de MANTILLY - 61350
Téléphone : 02.33.38.71.27
Télécopie : 02.33.38.82.53

Imp. VICQ - Tél. 02.33.65.00.55

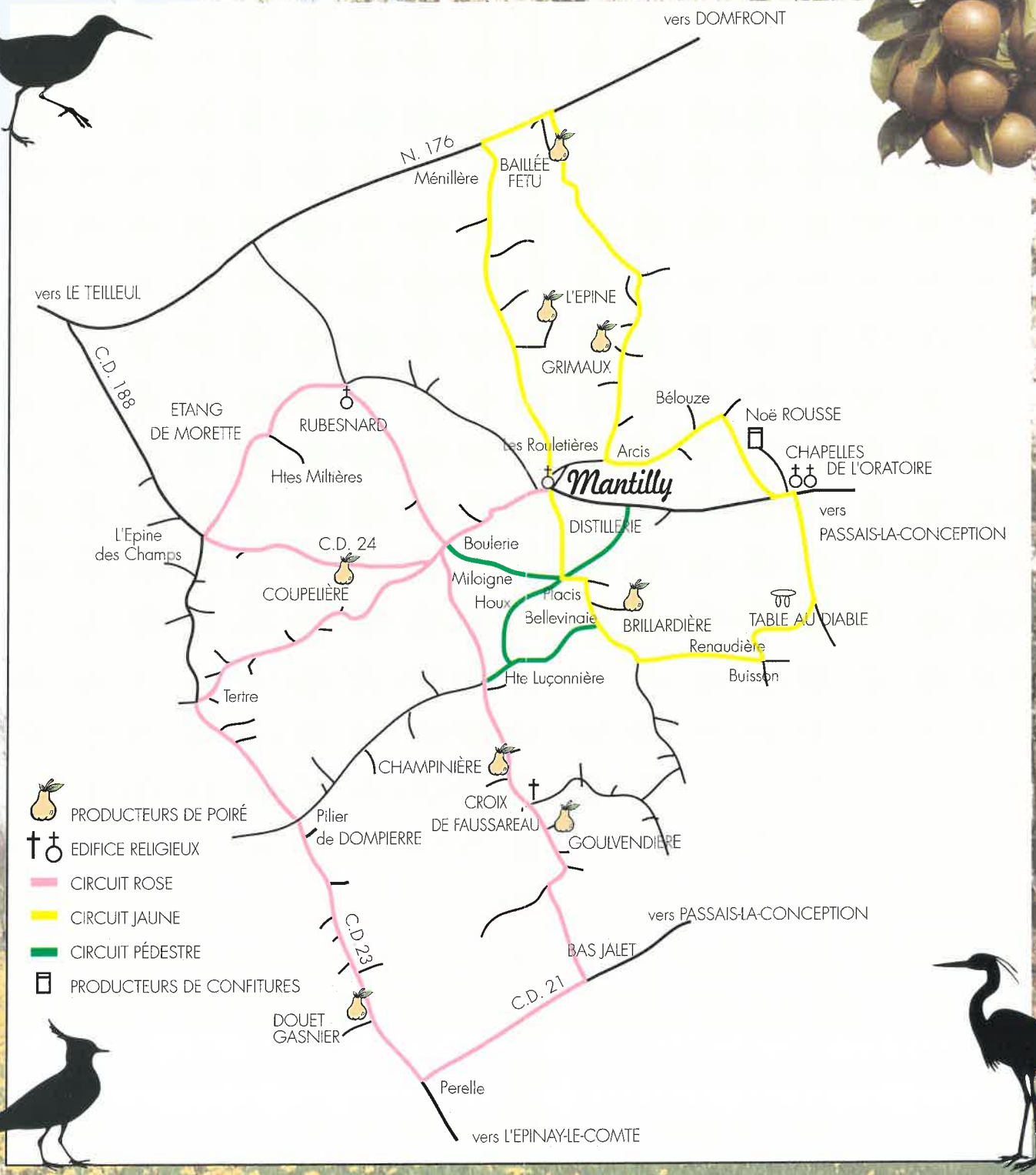
MANTILLY, commune très caractéristique du bocage normand est située à l'extrême pointe sud-ouest de la province, à l'entrée du Maine et de la Bretagne. Historiquement reliée au duché de Normandie et à l'abbaye du Mont-Saint-Michel, MANTILLY doit son nom à Mantilius, consul romain.

Terre de passage, aujourd'hui jumelée avec le village portugais de Miuzela do Côa, riche de son élevage et de sa production fruitière, lauréate des bourgs fleuris et illuminés, MANTILLY garde le charme d'une commune rurale et dynamique qui préserve son identité.

Les circuits des Poiriers

Remontant à l'Antiquité, le poirier est l'arbre de MANTILLY. Son poiré, breuvage limpide et pétillant, à la robe dorée, se rattache traditionnellement au cidre par son histoire, sa région de production et sa fabrication mais son aspect et son goût, en font un produit très différent.

Réconfortant l'hiver, rafraîchissant l'été (le servir toujours frais), peu alcoolisé (4 à 5 degrés), il est apprécié à l'apéritif et accompagne avec raffinement toutes les sauces et tous les mets, viandes, poissons et desserts.

La grande région de production est le Domfrontais, plus particulièrement la commune de MANTILLY, qui est aujourd'hui officiellement reconnue comme Capitale du Poiré et Site du Goût.

Cultivé en prés vergers haute tige, en nombreuses variétés dont la meilleure est le Plant de Blanc, le poirier se distingue par une taille majestueuse (reconnaissable aisément du pommier, plus rond et plus trapu), et une floraison blanche et somptueuse.