

Une nouvelle saison de txotx commence

Publié le 03/02/2018 à 3h47 par **Annie Dumay**.

S'ABONNER

f

Twitter



▲ Dominique Lagadec, avant de remplir le premier verre de sagarno. ©PHOTO A. D.

De part et d'autre des Pyrénées, l'hiver est le moment d'ouvrir les kupelas (barriques) dans les cidreries basques. À Ascaïn, le coup d'envoi de la saison sera donné à la cidrerie Txopinondo, ce soir, à 20 heures. À la veille de lancer sa 19e saison de production de cidre – ou sagarno (vin de pomme) -, le maître de chai Dominic Lagadec rembobine l'histoire de son entreprise.

Premiers essais en 1989 ; création de la marque Txopinondo (littéralement, autour du verre) l'année suivante, à Urrugne ; installation à Ascaïn en 2005. Depuis, dans cette cidrerie pouvant accueillir 200 personnes, il fait découvrir ce produit basque et gastronomique.

« Tous les jours, je raconte la même histoire sur la manière de remplir son verre au txotx (nom issu du petit morceau de bois qui ferme le tonneau) avec cette phrase : "le txotx consiste à choper au vol le jet qui sourd et qui choisit avant qu'il n'ait chu déchu au sol." »

Le titillement des papilles

Plus sérieusement, des explications révèlent le processus en cause. Des bulles sont cachées dans le sagarno. Le choc contre le verre déclenche l'apparition du CO2 : c'est ce gaz emprisonné lors de la fermentation alcoolique qui donne l'effervescence. « Pour avoir le titillement des papilles, il faut donc en verser peu à la fois et le boire dès qu'il est dans le verre. »

Et celui qui aime faire référence à Pierre Loti d'ajouter : « Le txotx à volonté pendant un repas est un geste récent. Il date à peine des années 1970. Par sa convivialité, c'est devenu un rite identitaire du Pays basque. Contrairement à l'ancien calendrier, où la saison du txotx ne dépassait pas le mois d'avril, la tendance actuelle est d'offrir le txotx en toutes saisons. On a maintenant des systèmes de refroidissement dans les cuves pour garder le sagarno toute l'année. »

2017, année à pommes

2017 a été une année à pommes. Aussi, la cuvée 2018 donne-t-elle un sagarno rafraîchissant et gouleyant, caractérisé par une rondeur en bouche provenant de la matière. « Comme nous sommes des artisans et non une coopérative fermière avec son propre approvisionnement, nous achetons les pommes. Cent tonnes de variétés à cidre, de diverses provenances. Mais notre jus de pommes est issu de pommes de villages basques : Bardos, Irissarry ou Etxalar », précise Dominic Lagadec.

Impliquée dans le développement durable, l'entreprise recycle ses déchets : les drêches des pommes pressées servent à l'alimentation bovine, les cendres de la cheminée à l'engrais des pommiers, les graisses de cuisine sont collectées pour leur recyclage, les restes de pains complètent la nourriture des pottok. Après découpe, les cuves désaffectées sont réutilisées pour la décoration de la cidrerie, les bouteilles de verre sont allégées en poids pour diminuer la consommation en carburant.

Ce soir, à Txopinondo, ZA Lan Zelai. Réservations au 05 59 54 62 34 ou txopinondo@wanadoo.fr

Recevez la newsletter **Sud Ouest Eco**

Trois fois par semaine, retrouvez toute l'actualité économique de la Nouvelle-Aquitaine, des infos exclusives, analyses, portraits de dirigeants...

S'inscrire

S'ABONNER



A LIRE AUSSI



Mérignac (33) : la mère qui a tué ses trois enfants a laissé une lettre



Un inconnu lui paie son plein d'essence et s'éclipse discrètement



Décès de Gonzague Saint-Bris : sa compagne condamnée à six mois avec sursis



Noyades dans l'île d'Oléron : "Mes parents n'étaient ni irresponsables, ni inconscients"

Recommandé par outbrain





SUD OUEST **100% NUMÉRIQUE**

SUR WEB, TABLETTE ET MOBILE

Le journal + L'accès aux articles abonnés + l'Édition du soir + Le club abonnés

S'ABONNER À PARTIR DE 1€