



À la tête du domaine familial, Étienne Dupont a renouvelé son verger et modernisé ses techniques. Effort aujourd'hui payant, puisqu'il a su donner à ses calvados un caractère qui leur est propre : une puissance alliée à une étonnante fraîcheur.

Calvados Dupont

La science de la chauffe

Étienne Dupont ressemble à ses calvados. Le regard droit, le parler franc, ce Normand a choisi de parfaire sa formation de distillateur à Cognac, où il a appris les arcanes de la bonne chauffe et l'importance du bois neuf dans le vieillissement. "Familial", le domaine Louis Dupont l'est assurément. Étienne Dupont a pris la succession de son père Louis en 1980, lequel avait succédé à Jules, le fondateur. Et la jeune génération suit, puisque Jérôme est arrivé en 2002.

Une petite pomme acide

La petite commune de Victot-Pontfol se trouve au cœur du Pays d'Auge. Le domaine de 27 hectares est aujourd'hui exclusivement planté en vergers basses-tiges qui comprennent une vingtaine de variétés de pommes. Étienne Dupont s'est attaché à planter une forte proportion de pommes acides – une originalité en Pays d'Auge – qui donnent à son calvados une grande fraîcheur, encore sensible sur les vieilles eaux-de-vie. Autre particularité, les pommiers poussant sur un sol pauvre ne donnent que de petits fruits, avec un rapport peau/pulpe qui favorise l'extraction des tanins et l'intensité aromatique des jus. Les

pommes sont ramassées à la main, seul moyen selon Étienne Dupont de garantir l'intégrité du fruit.

Les cidres sont distillés au bout d'un an. Le distillateur préfère un coulage rapide pour la vigueur et la puissance de l'eau-de-vie. Il compte ensuite sur l'action du bois pour dompter un calvados impétueux. Les fûts de chêne subissent une chauffe douce pour exacerber les notes vanillées. Le distillat séjourne trois mois dans des fûts neufs, puis poursuit sa maturation dans des fûts déjà utilisés et moins marqués par les tanins. Les calvados sont embouteillés sans filtration.

Oui, il existe bien un style Dupont qui donne priorité au fruit et à la vanille. Et toujours cette étonnante fraîcheur acidulée qui se marie si bien aux fromages de Normandie. ●



Calvados Dupont 1977 :
une vigueur étonnante et
une explosion d'épices en bouche.

À DÉCOUVRIR EN PRIORITÉ

Réserve, 42 %

Un calvados de 5 ans d'âge, vieilli pour 15 % environ dans du bois neuf. Le cidre est élaboré avec 40 % de pommes acides. Le nez s'impose d'emblée sur des notes fraîches de pommes vertes, d'angélique et de menthe. L'équilibre est parfait en bouche. Un délice sur un camembert crémeux. Cavistes, environ 28 €

1977, 45 %

Distillé dans un petit alambic, vieilli dans des foudres de 1 200 litres, ce calvados a conservé une étonnante vigueur. Non réduit, non filtré à froid, il exhale des notes de fruits confits (agrumes, coing), avec une explosion d'épices en bouche. Complexe, il se révèle pâtissier sur le temps. Splendide. Cavistes, environ 95 €

1969, 41 %

Le nez confirme l'âge avec de fortes notes de rancio : sous-bois (mousses, champignon, humus), cuir teinté de notes animales (sueur de cheval, gibier). La bouche est puissante avec de la fraîcheur. En finale, on trouve de la réglisse et des notes grillées (et une note de pain d'épices dans le verre vide). C'est vraiment une grande eau-de-vie. Cavistes, environ 150 €

OÙ LE GOÛTER ?

AU PAVÉ D'AUGE, À BEUVRON-EN-AUGE (14)

● À quelques lieues de Deauville, le petit village de Beuvron-en-Auge, tout droit sorti d'un livre d'images avec ses maisons à colombages, abrite une excellente table. *Le Pavé d'Auge*, installé sous les anciennes halles, offre le meilleur des produits régionaux revisités par Jérôme Bansard, le chef-propriétaire. On y sert le calvados blanc de Dupont en cocktail "Nouvelle vogue", mais aussi trois millésimes en digestif, sans oublier le cidre. Réservez une petite place pour les fromages normands, histoire de savourer de beaux accords.

Adresse p. 82

