

# Jean Boyer

## CALVADOS DOMAINE DE LA VIGANNERIE



Le Domaine de La Vigannerie est le nom de la propriété de la Famille Dupont, producteur de cidre depuis plus de quatre générations.

La Vigannerie est construite en 1753 dans une région déjà réputée pour la qualité de ses eaux-de-vie de cidre. Fait rare, dès cette époque, La Vigannerie est dotée d'un alambic, ce qui permet à ses propriétaires successifs de produire depuis très longtemps une eau-de-vie de cidre. En 1942, le Calvados de La Vigannerie contribue à la naissance de l'AOC Calvados mais aussi plus tard pour la distinction supérieure de l'AOC Calvados du Pays d'Auge. Depuis 1887, la famille Dupont exploite La Vigannerie. C'est en 1980 qu'est née la marque de Calvados La Vigannerie. Auparavant, elle avait été créée pour une communauté religieuse vivant de la production et du négoce d'alcools.



La présence de la Famille Dupont dans le Pays d'Auge remonte à plus de trois siècles.

Le Domaine s'étend sur plus de 30 hectares soit 6 000 pommiers issus de 13 variétés différentes de pommes parfaitement adaptées aux sols pauvres du Pays d'Auge. Si la proportion de pommes amères et douces amères est la plus importante, les variétés acides ont aussi leur rôle à jouer en apportant de la fraîcheur et une belle structure en bouche.



**JEAN BOYER**

Pour commander : [commandes@jeanboyer.com](mailto:commandes@jeanboyer.com)

Pour toute information : 05 58 42 10 10 ou [mail@jeanboyer.com](mailto:mail@jeanboyer.com)

# DOMAINE DE LA VIGANNERIE

## *Réserve, Hors d'Âge et 20 ans*

Calvados du Pays d'Auge

Pommes : 80% variétés amères, 20% variétés acidulées

Les pommes sont mélangées, broyées et pressées, le jus fermente complètement pour donner le cidre. Le cidre est distillé six mois plus tard. La première distillation donne la "petite eau" à 30%vol et après la seconde distillation, faite à partir de cette "petite eau", on obtient le Calvados.

L'élevage se fait systématiquement en barriques de chêne toasté de 400 litres dont 25% sont neuves.

70cl, 42%vol.

Non coloré, Non filtré à froid.

### **Domaine de la Vigannerie - Réserve**

Un calvados de 3 ans exceptionnel avec des pommes "à croquer dedans"

Se déguste au digestif.

Nez : pomme verte, géranium et une pointe mentholée

Bouche : consistante avec beaucoup de gras, très marqué par la pomme verte

### **Domaine de la Vigannerie - Hors d'Âge**

Une cuvée plus mûre, de 6 ans, ayant acquis la richesse des fûts de chêne.

Se déguste en digestif.

Nez : plaisant, fin, de belle complexité, notes boisées, friandes et vanillées,

Bouche : Attaque moelleuse et fruitée de pomme fraîche.

### **Domaine de la Vigannerie - 20 ans**

Ce calvados a pris la belle couleur acajou et la patine qui caractérisent les grands alcools.

Se déguste en digestif.

Nez : très fin et complexe de fruits soyeux, fleurs, vanille et sous-bois.

Bouche : puissant, persistant et intense. Eau-de-vie bien équilibrée entre les arômes de fruits secs et de vieillissement. Très soyeux et concentré ; Magnifique.

