

Chez Théo Capelle, le cidre est « une passion »

Dans La Hague, on trouve trois cidreries artisanales. Chez Théo Capelle, à Sotteville près des Pieux, on fabrique le cidre et le calvados depuis plus de trente ans. Découverte de cette entreprise familiale, fière du terroir.

L'aventure a débuté en 1981, avec Théo Capelle, agriculteur passionné de cidre. « Il y a eu un tonneau, puis deux, puis trois... », explique Ludovic, son fils. En 1994, Théo, avec sa femme Jacqueline, devient cidriculteur. Lorsqu'il part en retraite en 2008, Ludovic, alors éleveur porcin, prend la relève. Aujourd'hui, l'entreprise produit près de 50 000 bouteilles par an. Quatre personnes y travaillent. Le prénom de Théo, lui, demeure, « en hommage au créateur ».

Ici, le respect de la tradition prime. Après la récolte des pommes et la mise en bouteille, la prise de mousse se fait naturellement. Sur les 10 ha de pommiers, 30 % sont des variétés du Cotentin. Petit amer, marin onfroy, taureau : « Elles donnent une identité, une certaine amertume », assure Ludovic. On les retrouve dans la cuvée Cotentin, une spécialité maison.

Le goût de la créativité

Avec délectation, Ludovic évoque « la longueur en bouche et la rondeur ». Il déguste le cidre comme du vin. Au nez, puis au palais. Régulièrement, un œnologue vient pour ajuster la production de l'année. « Tous les ans, on repart à zéro, constate Ludovic. La qualité du cidre dépend surtout du climat, qui donne plus



La cidrerie, dirigée par Ludovic Capelle, propose une multitude de produits dérivés du cidre et du calvados.

ou moins de sucre aux fruits. »

Comme dans beaucoup de

cidreries, 5 000 litres de calvados, issus de la distillation du cidre, sont

produits par an. Et autant de pomeau. Mais les Capelle ont le goût de la créativité. Ils élaborent d'autres breuvages, comme le Cotentinoix, un apéritif à base de noix verte ou le Pétipom, un pétillant sans alcool. Pour toute création non-alcoolisée, Ludovic sollicite l'avis de ses enfants. Son fils de 4 ans, aussi prénommé Théo, assurera peut-être la relève. À une condition : « Que ce soit une passion. Le cidre, c'est un métier de passion. »

Du lundi au samedi, de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Visites guidées sur réservation à 11 h, 15 h et 13 h. Tarif : 2,50 € (à partir de 15 ans), gratuit pour les enfants. Renseignements : 02 33 04 41 17 ou sur www.theo-capelle.com

Deux autres cidreries artisanales établies dans La Hague

À Grosville, Jean-François Vaultier cultive un savoir-faire vieux de trois générations à la Commanderie. Renseignements 02 33 04 32 30 ou sur www.ferme-de-la-commanderie.com.

À Bricquebosq, chez Le Père Mahieu, Alain Pismont fabrique un cidre de tradition et biologique. Renseignements au 02 33 93 03 79.