

The Single Apple Company

Spiritueux singuliers
de Normandie



Produit emblématique de Normandie – tout comme le cidre, la crème fraîche ou encore le camembert – le calvados permet d'envisager une richesse infinie de saveurs. Plus de 200 variétés de pommes sont référencées dans l'AOC, autant de poires, et de très nombreux terroirs et spécificités entrent en jeu dans la production de cette eau-de-vie. Pourtant, le Calvados reste un alcool assez confidentiel...

The Single Apple Company a été créée pour proposer une vision moderne du Calvados et attirer la curiosité des amateurs d'autres spiritueux, comme le whisky, le rhum ou le cognac. Notre objectif est de les détourner, ne serait-ce que l'espace d'un instant, de leurs choix habituels.

Afin de changer la donne, nous voulons penser le Calvados différemment. Le cœur de notre projet est la création d'un orgue à saveur des eaux-de-vies de pommes monovariétales. Chacune apportera sa personnalité, ses notes d'amertume et de douceur, pour produire un Calvados monovariétal singulier, ou contribuer à un assemblage maîtrisé. Ce travail permet de révéler le terroir et ses spécificités. Il est accompagné de la création progressive d'un verger conservatoire, dédié notamment aux variétés anciennes.

Un autre aspect clé de notre approche est l'affinage de nos Calvados en différents types de fûts (Brandy, Bourbon, Scotch...). Ce procédé, inspiré du monde du whisky et du cognac, élargit considérablement le panel aromatique d'une eau-de-vie de pommes, allant du caramel à la tourbe, de la vanille au cuir, de la poire à la noix de coco.

Enfin, nous travaillons avec des producteurs passionnés pour sélectionner des lots d'exceptions, Calvados à base de pommes et de poires, que nous affinons selon nos propres visions.

The Single Apple Company est un projet nourri par la passion des pommes et des spiritueux, la curiosité et l'exploration. Je vous invite à découvrir les premières étapes de notre voyage, ou pèlerinage, sur les pages suivantes et me réjouis de vos retours.


Hacene Lahreche
Fondateur
The Single Apple
Company


Petite histoire de The Single Apple



Novembre 2016

Constitution de la société en Normandie à Saint-James, près du Mont Saint-Michel.

Février 2017

Obtention de l'agrément d'entrepositaire.

Juin 2017

Première production d'eau-de-vie de pommes.

Août 2017

Obtention de l'AOC Calvados.

Décembre 2017

Acquisition du premier lot de Calvados auprès d'un producteur indépendant.

Avril 2018

Première propre production de Calvados AOC.

Juin 2019

Création de premiers lots de Calvados mono-variétaux.

Juillet 2019

Mise en bouteille des deux premiers lots de Calvados affinés par The Single Apple Company, respectivement en fûts de Bourbon et de Brandy.

Septembre 2019

Mise en bouteille du premier lot produit par The Single Apple Company, vieilli en fût de Scotch Whisky.

Octobre 2019

Création de Single Apple Gin, une eau-de-vie à base de Calvados, de genièvre, de fleurs de pommiers et d'autres aromates.

Novembre 2019

Réalisation d'une campagne Kiss Kiss Bank Bank pour financer les prochains lots de Calvados.

Juin 2020

Création de Single Apple Gin à façon dans le cadre de collabs.

Septembre 2020

Préparation du premier lot de Calvados à base de poire.





Larme du Pèlerin



La Larme du Pèlerin est la première série de Calvados affinés par The Single Apple Company. Tel un pèlerin, nos eaux-de-vie de pommes voyagent en vieillissant dans des fûts de différentes régions du monde. Si les fûts de whisky ou de bourbon leur confèrent par exemple des notes épicées, vanillées ou légèrement tourbées, les fûts de brandy apportent des notes de fruits secs et de la rondeur, enluminant le caractère fondamental de nos Calvados, sans jamais le dénaturer.

Exploratrice, originale, épicurienne, la Larme du Pèlerin réveille tous les sens : l'odorat et le goût bien sûr, mais aussi la vue grâce aux créations uniques de nos artistes partenaires qui proposent chacun une œuvre dédiée à un pèlerinage unique sur nos différentes étiquettes. Le toucher est à l'honneur pendant les ateliers de découverte où l'on prend en main les greffons, les portes greffes, la terre, les pommes... quant à l'ouïe, elle est essentielle pour apprécier le silence pendant la dégustation.

La Larme du Pèlerin est un spiritueux dédié à la découverte, produit exclusivement en petite quantité.

Au bout du grand chemin d'étoiles, que retrouve le pèlerin ? Il a porté une indépassable charge de rêve qui l'a guidé de façon infaillible sur de trop longs itinéraires de bord de mer. Le jour baisse ; bientôt la lune éclairera la nuit comme elle gouverne, indifférente, patiente et inexorable la marée qui couvre et découvre l'herbe rase et les délaissés autour du Mont. La rencontre aura lieu, après la pluie barassante, autour de la pomme qui brûle le cœur sans le consumer. C'est l'heure de dénouer les entraves pour mieux se lover dans l'ample manteau. Les mèches qui se tordent sont des liens de soie et de tendresse comme les attachements de l'enfance : ils font émerger les souvenirs et renaître à une vie où les larmes, jadis de fatigue et de nostalgie deviennent des pierres précieuses.

Pèlerinage dans le Sud-Ouest

Notre toute première édition retrace le chemin des pèlerins quittant la Normandie pour Saint-Jacques-de-Compostelle, en passant par le sud-ouest de la France. Dans ce Calvados de 8 ans d'âge, les deux régions se rencontrent : produit et vieilli en Sud Manche, Larme du Pèlerin – Chapitre 1 a ensuite été affiné à Saint-James en fût de brandy issu du Sud-Ouest. Cette eau-de-vie offre des notes de fruits et fruits secs, ainsi qu'un côté floral et légèrement épicé. On retrouve également des arômes de bois, de cuir et une légère amertume sur la finale.

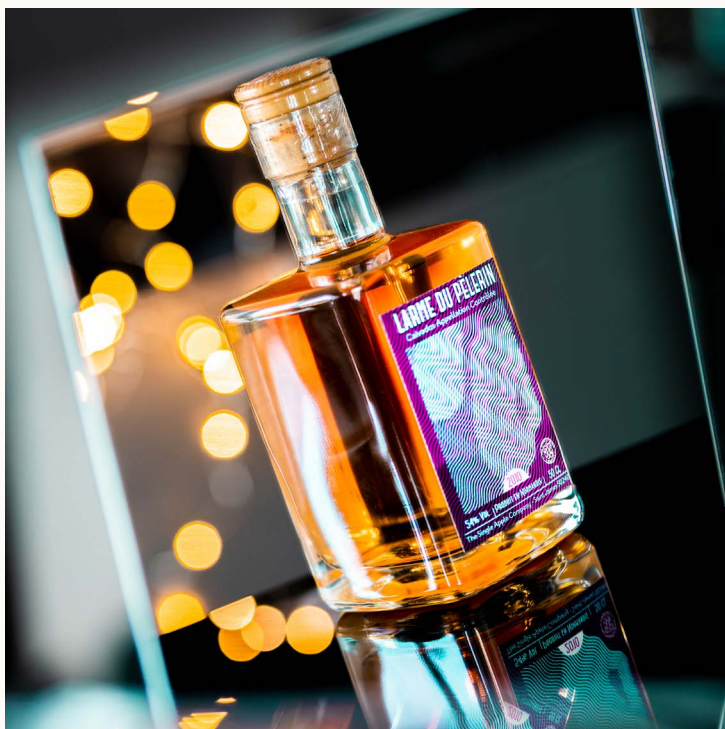
Calvados
de 8 ans d'âge.
Single Cask
(Fût de Brandy).
Lot de 450
bouteilles
de 50cl à 47 %.



Pèlerinage aux États-Unis

Notre deuxième pèlerinage nous mène aux États-Unis, plus précisément dans l'État du Texas. Ici, Calvados et Bourbon, pomme et maïs, eau-de-vie et whiskey se rencontrent pour donner naissance à une création originale. Larme du Pèlerin – Chapitre 2 offre des notes rondes et florales de violette, de tarte tatin et de bois ainsi qu'une longue finale chaude et gourmande. Comme le premier chapitre de nos créations, ce calvados a été produit et vieilli en Sud Manche, puis affiné dans nos chais à Saint-James.

Calvados
de 8 ans d'âge.
Single Cask
(Fût de Bourbon).
Lot de 120
bouteilles
de 50cl à 54 %.



Pèlerinage dans les Highlands



À travers ce troisième voyage s'exprime toute l'identité de The Single Apple Company : une eau-de-vie de pommes produite, affinée et embouteillée à Saint-James, dans nos chais. Pour cette toute première production issue de nos propres vergers, quel autre vieillissement choisir qu'un fût de whisky écossais ? Larme du Pèlerin – Chapitre 3 a été vieilli pendant deux ans dans un fût de Scotch Whisky de type Hogshead, offrant des notes fraîches et végétales de tourbe, de fruits et d'amandes ainsi que des nuances de fruits exotiques et de caramel. Un vrai « Single Apple » !

Eau-de-vie
de pommes
de 2 ans d'âge.
Single Cask
(Fût de Scotch
Whisky).
Lot de 280
bouteilles
de 50cl à 42,9 %.

Pommes et poires

Ce Calvados est le résultat d'un assemblage de 50 % de pommes et autant de poires. Il est produit dans l'Orne puis affiné par nos soins pour être embouteillé à 9 ans d'âge. Au nez il est très fruité et marqué par de légères notes florales de mimosa. Son palais délicat offre une touche de miel qui s'ajoute à la poire et à la pomme confite, pour laisser une touche finale de réglisse.



COMMING SOON !

Le premier lot
comportera
120 bouteilles,
pensez
à en réserver !

En Normandie l'hiver, la nuit qui tombe n'est pas douce sur les routes de solitude. Qui, de la Lune et des étoiles, est le guide le plus sûr pour celui qui marche au creux des chemins ? À un détour d'une allée, proche de l'étape, l'arbre fabuleux attend ; il dispense ses merveilles au pèlerin en quête de saveurs nouvelles, des fruits forts et savoureux comme des lèvres fraîches. Le froid aiguë provoque les larmes ; mais l'homme pressent qu'elles ne sont que le prélude à une goutte subtile et ardente qu'une distillation patiente a épurée. Il pourra alors poser son sac, échanger un sourire, passer de longues heures à écouter ce que dit la nuit, et à rêver.



Une vision
moderne
du Calvados,
et au-delà !



Proposer une vision moderne du Calvados, voilà le crédo de The Single Apple Company. Depuis la première pomme, ce principe guide tout ce que nous faisons...

MONOVARIÉTÉS

Saviez-vous qu'il existe entre 10 000 et 20 000 variétés de pommes et de poires à travers le monde ?

L'AOC Calvados en autorise plus de 200 pour la production de notre spiritueux. En général, les Calvados sont issus d'un assemblage entre des pommes amères (comme la Marie Menard), douces (dont la Belle fille de la Manche ou la Douce Coët Ligne) et acides (par exemple l'Avrolles). Chacune de ces pommes apporte ses propres arômes caractéristiques. Chaque variété est unique.

Alors pourquoi pas produire un Calvados à base d'une seule variété, comme c'est le cas pour de nombreux autres spiritueux dont le rhum ou le whisky ? Il faudra patienter encore un peu avant de pouvoir goûter le premier Single Apple issu d'une seule variété de pommes mais vous pouvez d'ores et déjà déguster et comparer nos distillats monovariétaux, produits en 2019, lors de nos ateliers pomologie. Nous testons pour l'instant des variétés bien connues, et nous attendons avec impatience que les variétés anciennes de notre verger conser-vatoire permettent de produire des Calvados uniques.

Depuis 2019, The Single Apple Company travaille sur la recette de son propre Gin. Des pommes de Normandie, du genièvre, une sélection d'arômes d'ici et d'ailleurs, et le tour est joué. Quercus Communications pour The Single Apple Company Single Apple Gin est un Gin aromatisé pour lequel chaque arôme est extrait par seconde distillation d'une eau-de-vie de pomme, elle-même produite par distillation d'un cidre naturel à base de pommes non traitées. Nous avons sélectionné des arômes d'ici et d'ailleurs pour ce Gin délicat : fleur de pommes, fleurs desureau, baies de sureau et de cassis, bleuet, guimauve, cumbawa... et bien sûr des pommes. L'arôme de Gin est quant à lui extrait par distillation d'un alcool neutre bio, conformément à la réglementation.

Ce Gin est fruité et floral, marqué par la fraîcheur des pommes qui ont permis sa création. Une vision moderne du gin, inspirée du calvados. À la dégustation, notre gin révèle des notes herbacées et fruitées au nez, avec une pointe d'épices. La bouche est douce et crémeuse, avec une forte présence de la pomme sur la finale. Après un premier lot produit en très petite quantité, nous allons élargir la production dès 2020 avec plusieurs recettes, notamment dans le cadre de collaborations.

GIN

Un gin à base de pommes ?
On a envie de vous dire :
pourquoi pas !

Notre façon de distiller, le choix de nos fûts ou encore l'apparence de nos bouteilles et étiquettes. Mais nous avons envie d'aller encore plus loin. Découvrez nos derniers projets et innovations.

COLLABORATIONS

Vous êtes caviste, barman,
restaurateur
ou simplement amateur
et avez envie
de produire votre propre
Calvados ?

Nous serions ravis de travailler avec vous pour réaliser une cuvée spéciale ! Nos avantages par rapport aux grandes Maisons : un suivi du projet en une seule main, sans intermédiaire, de la récolte des pommes à la mise en bouteille ; la possibilité de produire une quantité réellement adaptée à votre projet ; et un vieillissement rapide grâce à l'usage de fûts de petite taille.

Un premier projet :
Vinomancie.

Vinomancie est l'un de nos premiers distributeur. Bien plus que cela, c'est un partenaire avec lequel The Single Apple Company conçoit un Single Apple Gin sur mesure.





Notre verger

Vous savez désormais que les pommes possèdent trois caractères d'intensité variable : la douceur (due à un fort taux de sucre), l'amertume (due aux tanins) et l'acidité. Elles peuvent également être douces-amères, acidulées-sucrées, très acides... Et selon ces caractéristiques, elles seront préférées pour être croquées, pressées en jus, utilisées en cidres ou distillées en eau-de-vie.

Quelle saveur apportera la pomme « d'argent », la « belle fille d'Avranches », la « doux évêque », la « calville des prairies », la « court-pendu rouge » ou la « court-pendu gris » ? Quel équilibre peut apporter chacune des variétés dans un assemblage ? C'est précisément ce que nous souhaitons découvrir, afin de proposer des eaux-de-vie passionnantes et différentes.

Tout commence par la greffe des pommiers, seule façon de reproduire les variétés souhaitées, car non, planter un pépin d'une bonne pomme ne donne pas la même pomme ! C'est d'ailleurs la technique du semis qui a permis historiquement d'inventer de nouvelles variétés : on sème, on patiente, on découvre, on est chanceux ou alors déçu... La sélection des pommes est au cœur du sujet. Et il faut être patient : 7 ans sont nécessaires pour une première récolte productive.

Les pommes sont ensuite ramassées. Elles ne sont pas cueillies sur l'arbre, mais tombent sur un délicat tapi d'herbe quand elles arrivent à maturité. Puis elles sont pressées. Le jus est stocké dans des cuves afin d'entrer dans sa lente phase de transformation en cidre qui dure plusieurs mois. Des bactéries naturellement présentes dans l'air vont progressivement transformer le sucre du jus en éthanol et en d'autres merveilles aromatiques. Si on veut produire du cidre à consommer doux, on le met en bouteille à 2 %, sec entre 5 et 6 %. Dans notre cas, on laisse le cidre se transformer complètement, lentement, pour le distiller au printemps. Il peut alors dépasser 8 % d'alcool selon les variétés de pommes choisies.

Notre objectif est de maîtriser toute la chaîne, depuis la sélection et la greffe du pommier jusqu'à la mise en bouteille du distillat vieilli.



Mêler
deux passions :



l'Art
& les spiritueux

Le rôle de l'imaginaire est fort pour des produits comme les spiritueux, que l'on déguste dans un esprit de découverte. Notre ambition est de partager cet imaginaire avec des artistes de la nouvelle vague, afin d'apporter une touche de modernité aux spiritueux normands qui ont tant de qualités méconnues.

Les premiers chapitres de la Larme du Pèlerin, à découvrir sur les pages 9 à 13 de cette brochure, ont été réalisés avec les artistes **Claire Courdavault, Alex Pariss, Niarki, Alex Herou et Saint-Homas**. D'autres créations sont en cours, et dans leur sillage de nombreuses rencontres avec des illustrateurs, peintres, sculpteurs talentueux.

ALEX PARISS



NIARKI



CLR.C



ALEX HEROU



Atelier pomologie



Expérience

Connaissez-vous la « pomologie » ?
C'est la science des pommes ! Avec
des milliers de variétés au monde, dont
200 référencées par l'AOC Calvados,
on comprend vite pourquoi la pomme
possède sa propre science...

En effet, chaque variété de pomme offre ses propres caractéristiques, avantages et inconvénients lorsqu'il s'agit de la distillerie. Découvrir et comprendre ces particularités est l'objectif des ateliers proposés par The Single Apple Company. Car ce n'est pas le bois (fût) ni le cuivre (alambic) mais surtout la pomme qui fait la qualité d'un Calvados.

De l'identification des pommes à la dégustation, en passant par la greffe et la distillation, l'objectif de nos ateliers pomologie est d'offrir une véritable immersion dans le monde du calvados. En quelques heures, vous pourrez apprendre à reconnaître différentes pommes, sélectionner votre espèce préférée, couper, greffer, planter et repartir avec votre propre greffe de pommier à Calvados. Et qui sait, peut-être aurez-vous bientôt un petit début de verger dans votre jardin ?

Pour mettre en pratique ces nouvelles connaissances, vous aurez l'occasion de comparer nos eaux-de-vie mono-variétales afin de juger vous-même de l'influence de la pomme sur les arômes du Calvados ; de créer votre Gin de Calvados « maison » à l'aide de nos eaux-de-vie aromatisées ; et même d'assembler votre propre calvados The Single Apple Company avec nos spiritueux vieillis en différents types de fûts.



Contactez-nous
pour connaître
les dates
des prochains
ateliers pomologie,
ou pour
organiser un atelier
sur mesure.





Témoignages



QUELQUES HOMMES DE BONNE VOLONTÉ

De nombreux pèlerins pour
Compostelle ou ailleurs se sont
arrêtés en Calvados. Émus par
la Larme du Pèlerin, ils ont laissé
des témoignages dans leurs
Mémoires et correspondances.
Ces témoignages ont été recueillis
au cours des ans par les
historiens locaux et constituent
la mémoire de la Larme.

VICTOR HUGO

Combien de pèlerins, combien de pénitents,
En route pour Saint Jacques par le pays normand
Ont déposé pour Laure une larme d'opale
Offrande à son amour emporté par les ondes ?
Et combien ont goûté la liqueur d'ambre pâle
Que produisent les fruits qui au verger abondent ?
Honneur à qui produit, alchimiste savant,
Ce magnifique alcool, cet esprit des géants !

PROUST

Dans la douceur des soirs d'été qui se
prolongeaient à Combourg bien au-delà de
l'heure à laquelle, revenant des champs, Yvette
rejoignait la cuisine et nous préparait un
souper léger, fait de ses légumes du jardin
frais et savoureux, mêlés aux senteurs salines
et iodées de la baie du Mont Saint Michel
toute proche, dans la douceur de ces soirs
longs, tièdes et parfumés des chèvrefeuilles
qui envahissaient le parc du château, offrant
aux mésanges et aux hirondelles le refuge de
leurs branches ployant sous les fleurs
entêtantes, après le repas frugal, allongés
dans les chaises du jardin et devisant des
affaires du jour, de la tournée du facteur, du
résultats des courses auxquelles le mari
d'Yvette aimait à parier, on versait dans les
verres un peu de la liqueur du village voisin,
fait des pommes dont la légende racontait la
tragique histoire d'amour qui avait relié à tout
jamais Laure et son amant Gilles, et les
parfums de réglisse, d'abricots, et parfois
même de cacao et de cafés exotiques se
mêlaient aux senteurs du soir dans un
assoupissement presque voluptueux des sens.

LE PETIT N.

Ce midi, comme c'était dimanche, on a été
manger chez ma mémé. Moi j'aime bien ma
mémé, elle me fait toujours des bisous sur les
joues en m'appelant mon chéri, et elle dit à
maman de me laisser avoir un chocolat avant
le déjeuner, et que non ça ne va pas me gâcher
l'appétit et que je suis maigrichon c'est à se
demander ce qu'on me donne à manger à la
maison. Alors maman lève les yeux au ciel et
papa lui dit calme toi ma chérie vient plutôt
au salon. Et moi je peux manger mon chocolat.

Après le repas, pépé a proposé à papa une
petite goutte pour digérer tout ça, et papa a
dit c'est pas de refus, et maman a levé les yeux
au ciel. Pépé a dit justement j'ai un nouveau
Calvados, produit par un petit exploitant près
du Mont Saint-Michel, il va vous mettre la
larme à l'œil. Alors maman a fait les gros yeux
en lui disant papa ne le fait pas boire tu vois
bien qu'il n'en n'a pas besoin alors mémé a dit
calme toi ma chérie vient plutôt dans la cuisine.

Moi je suis resté avec les hommes, comme dit
pépé. J'ai écouté les histoires de pépé quand il
était soldat et papa était un peu rouge. Il avait
les yeux un peu fermés et il écoutait en
souriant et en disant qu'il sentait la poire, les
fruits secs et la vanille et peut être même un
peu la violette et qu'il était drôlement bon et
qu'il allait en prendre une dernière goutte.

C'est maman qui a conduit pour rentrer à la
maison. Elle faisait les gros yeux pendant que
papa disait que pour une fois il avait passé un
drôlement chouette après-midi chez mémé et
pépé et qu'il s'en souviendrait longtemps, de
la Larme du Pèlerin.

LE DUC DE SAINT-SIMON

[1712] Mes Pâques faites à la Ferté Vidame, je
regagnai Versailles accompagné de Madame
de Saint Simon. J'y trouvai le Roy fort entiché
d'une eau-de-vie que lui avait fait connaître le
Duc de Normandie. À Saint James, bourgade
aux confins du duché, un Monsieur de la Rêche
distillait la pomme et même, disait-il, la poire,
pour en faire une liqueur qui réchauffait le
cœur et les tripes. Fort émoustillé, le Roy
décida sur le champ d'anoblir le sieur de la
Rêche. Cela n'alla pas sans susciter un fort
courroux chez Madame de Maintenon qui ne
goûtait pas ce genre de facétie. Aussi, on dit
qu'après dîner, le Roy se cachait d'elle pour en
boire, et même qu'il en commanda une caisse
pour son plaisir personnel et celui de son
confesseur.

© The Single Apple Company, Septembre 2020

Illustration de couverture : Alex Herou

Textes : Hacene Lahreche, Samuel Monthuley, Amina Lahreche, Arnoul Charoy

Conception graphique : Elise Montanari | Studioburo

Photographies : Hacene Lahreche, Julien Bilger (p.9-11), Freepik (p.4+24)

Typographies : Millimetre (titres), Lapture Caption (textes)

