



CIDRERIE MAXIME HAUPAIS

CATALOGUE PRODUITS 2025



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.
Maxime.haupais@orange.fr

Nos cidres ne sont ni pasteurisés, ni gazéifiés, la prise de mousse se fait naturellement en bouteille grâce au travail des levures.

Nous n'ajoutons aucun sulfite lors de l'élaboration de nos cidres.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON

06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr

Le Cidre Brut AOP Cotentin (bouteille 75 cl ou 33 cl)

Tous nos Cidres Brut sont produits sous l'Appellation d'Origine Protégée Cidre Cotentin. Le Cidre AOP Cotentin répond à un cahier des Charges dans lequel la préservation du paysage bocager et du verger traditionnel Hautes Tiges est une exigence. Issus de variétés de pommes phénoliques locales dont Le Cartigny, Le Petit Amer ou La Clozette, ce cidre de caractère dévoile des arômes de beures frais et d'herbe séchée, le tout dominé par une belle amertume.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr



Le Cidre Extra Brut AOP Cotentin (bouteille 75 cl)

Version moins sucrée que le Cidre Brut, il répond au même cahier des charges et laisse pleinement s'exprimer les arômes développés au cours d'une fermentation plus longue.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON

06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr

Le Cœur de Bocage :
Cidre ½ sec
(bouteille 75 cl ou 33
cl)

A Mi-chemin entre le Cidre Brut et le Cidre Doux, le Cidre ½ sec est le bon compromis entre rondeur et caractère. Issu d'un assemblage de pommes douces et douces-amères, il titre 4.5 % vol et développe des arômes fruités, légèrement évolués couronnés d'une pointe d'amertume.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr



La Cuvée Bernadette : Cidre Doux (bouteille 75 cl ou 33 cl)

Avec le Cidre Doux, c'est le sucre qui domine, produit très peu fermenté, issu d'un assemblage de pommes douces et sucrées, la bouche est envahie, dès la première gorgée, de délicieux arômes de fruits.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr

Le jus de pomme (Bocal 1 L ou BIB de 5L)

Issu d'un assemblage de pommes douces et de pommes acidulées. Les 2 variétés principales qui entrent dans sa composition sont le Judor et le Rouget de Dol. 100 % pur jus, sans sucre ajoutés, le jus n'est pas clarifié et reste naturellement trouble et conserve ainsi toute sa puissance aromatique.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr



L'A.B.C. (Apéritif à Base de Cidre – bouteille 70 cl)

Résultat du mutage entre le moût de cidre clarifié et l'eau de vie de cidre, l'ABC est vieilli au moins 12 mois en fût de chêne. Subtil équilibre entre le sucre du moût et l'alcool de l'eau de vie, ce produit titrant 17 % vol se déguste à l'apéritif et accompagne parfaitement melon ou foie gras.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON

06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr

Le Pommeau de Normandie A.O.C. – Bouteille 70 cl (Commercialisation à partir d’Avril 2025)

Issu du mutage entre le moût de pommes et le Calvados, le Pommeau de Normandie répond à un cahier des charges bien précis.

Les variétés de pommes, soigneusement sélectionnées, apportent corps et sucrosité qui se fondent avec l’alcool du Calvados après un vieillissement minimum de 14 mois en fût de chêne.

Titrant 17 % vol, il se consomme à l’apéritif et accompagne également très bien le melon ou le foie gras.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr

Le O’Pom (bouteille 70 cl)

Autre apéritif élaboré sur notre domaine, le O’Pom est notre punch Normand ! Assemblage de Jus de Pomme, d’Eau de Vie de Cidre et de sirop de sucre de canne, contrairement à l’A.B.C et au Pommeau de Normandie, il n’est pas vieilli en fût et titre 11 % vol.

A boire bien frais à l’apéritif !



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr



Le 44 (bouteille 70 cl – 26.8 % vol)

Liqueur traditionnelle que l'on retrouve dans de nombreuses fermes normandes, le 44 est une boisson spiritueuse à base d'eau de vie de cidre dans laquelle on fait macérer des oranges, du sucre roux et des grains de café.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON

06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr

L'O de Vie (bouteille 70 cl – 40 % vol)

Ne bénéficiant pas de l'A.O.C. Calvados sur nos premières distillations, les eaux de vies qui en sont issues ne peuvent donc pas porter ce nom.

L'eau de vie que nous commercialisons actuellement, baptisée tout simplement « O de Vie », a été distillée en 2012 et mise en bouteille en 2022. Le fût de chêne dans lequel elle a vieilli pendant ces 10 années lui a apporté ses tanins et de subtils arômes de vanille.

Depuis 2017, nous bénéficions de l'A.O.C. Calvados. Ainsi, les eaux de vie élaborées depuis cette date pourront, après vieillissement en fût de chêne, être commercialisées sous cette appellation.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr

Le FLIP (bocal de 1 L – 4.5 % vol – disponible uniquement en hiver)



Produit très réputé dans les campagnes au début du XXème siècle, un temps oublié, le FLIP, nom communément donné au Cidre Chaud, revient à la mode sur les marchés de Noël normands. Cidre doux dans lequel on fait macérer oranges, citrons et épices, le tout agrémenté d'une pointe d'eau de vie. A boire bien chaud, le FLIP dégage des effluves de cannelle, ambiance fêtes de fin d'année.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON

06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr

LE MOJI'NO (Bouteille 70 cl)

Version Normande d'un célèbre cocktail, Le *Moji'No* est une infusion de Calvados avec de la menthe cultivée sur l'exploitation, des citrons verts et du sucre roux. Il se consomme allongé d'eau pétillante ou de Cidre Brut AOP Cotentin, mais il peut aussi être consommé pur avec de la glace pilée.



Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.

Maxime.haupais@orange.fr



Le Cidre Pression – Fût de 20 L

Le cidre pression élaboré sur la cidrerie se situe à la frontière entre le cidre brut et le cidre ½ sec.

Volontairement très équilibré, sa fraîcheur et sa légèreté sont ponctuée par une agréable pointe d'amertume en fond de bouche, il plaira ainsi au plus grand nombre...

Autre façon de servir et de consommer le cidre, le fût de 20 litres (environ 80 verres de 25 cl) est idéal pour la restauration, les associations, l'évènementiel, mais aussi pour les particuliers à l'occasion de mariages, fêtes de familles... pour cela, notre tireuse est proposée à la location.





Maxime HAUPAIS – 17b, Route de la Duquerie – 50 570 MONTREUIL-SUR-LOZON
06.70.38.06.62.
Maxime.haupais@orange.fr