CONCOURS
DES CIDRES
NORMANDIE

Les lauréats du Concours des Cidres Normandie 2020

Faites pétiller la Normandie !

17e édition du Concours des Cidres Normandie !

Ce concours professionnel récompense chaque année les meilleures productions de cidres, poirés et jus de pommes de la Normandie. C'est ainsi l'occasion de mettre en lumière la qualité et la diversité des produits emblématiques de la région, fruits du travail passionné des producteurs et des transformateurs normands.

Sélectionnez *cidres et poirés* pour chaque *spécialité !*

	Apéritif	Charcuteries	Poissons Fruits de mer	Viandes blanches	Fromages	Desserts
Cidres et poirés *Fraîcheur*	●●●		●●			●
Cidres *Corsés*	●	●●●	●●	●●●	●●	
Cidres et poirés *Douceur*		●		●●	●●●	●●●
Cidres et poirés *Fruités*	●●●					●●●
Cidres *Rosés*	●●●					●
Cidres *de Glace*	●	●●● Foie gras			●●● Bleus	●●●

MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

La Maison Cidricole de Normandie est une association ayant pour vocation de représenter la filière cidricole normande et a pour volonté de la mettre en 1re ligne. Elle s'appuie pour cela sur le professionnalisme de ses acteurs, la qualité et la diversité de ses produits. La Maison Cidricole de Normandie définit la stratégie de la filière et met en œuvre les actions de promotion et de communication de la filière cidricole normande. Ses quatre missions principales sont de stimuler :

- l'amélioration constante de la qualité des produits,
- le développement économique de la production,
- l'attractivité de la filière et de ses métiers,
- la connaissance des produits et des occasions de consommation auprès du grand public.

Elle met pour cela en œuvre des opérations comme le Concours régional annuel des Cidres Normandie, l'organisation de la présence des produits cidricoles sur les grandes manifestations publiques, la mise en avant des cidres et des poirés à chaque occasion où cela est possible.

AOP Cidre Cotentin

Ces cidres "Corsés" sont souples en attaque de bouche, peu sucrés, assez amertumés et charpentés. Ce profil particulier joue un très beau contraste avec l'onctuosité de la crème et s'associe parfaitement avec les viandes ou la matière puissante du Livarot.

SARL Théo Capelle

1 Le Haut de la Lande - 50340 SOTTEVILLE
02 33 04 41 17
theocapelle@wanadoo.fr - www.theo-capelle.com

Théo Capelle Brut - Récolte 2019 — Médaille d'Or

Ce joli cidre Cotentin offre à la vue une teinte jaune d'or brillante limpide, surmontée d'un fin cordon de bulles persistant. Le nez dévoile des notes fermes de végétal sec et de fruits mûrs. Très bien équilibré en bouche, son caractère cotentin est affirmé grâce à une belle amertume toute en délicatesse. La finale de fruits secs et de foin séché en fait un très beau représentant de l'appellation, à proposer sur un carré d'agneau de pré salé.

EARL Cidre Lemasson

Le Vaucher - 50570 CAMETOURS
02 33 45 80 73
cidrelemasson@yahoo.fr - www.cidre-lemasson.fr

Extra-brut - Récolte 2019 — Médaille d'Or

Derrière un rideau de fines bulles, cet extra-brut dévoile une robe jaune ambrée qui ne laisse pas indifférent. Le nez est lui aussi flatteur, avec ses notes de beurre et de fruits jaunes mûrs, complétées en arrière-plan par du tabac séché. La bouche anime un ensemble de saveurs fruitées, végétales et torréfiées de belle facture. Le tout se ponctue d'une finale persistante où l'amertume se montre fine et sur la retenue, même si le caractère sec propre à un cidre Cotentin extra-brut est bien présent.

Cuvée Jazz sous les Pommiers - Récolte 2018 — Médaille d'Or

Ce magnifique cidre offre une couleur jaune doré intense et brillante. Les fines bulles qui l'animent lui donnent un air de fête indéniable. Au nez, tout un bouquet de végétal et de fruits secs se relève d'une pointe fumée élégante. La bouche est au diapason, délivrant à la fois une belle saveur fruitée douce au palais, ponctuée par la touche amertumée et tonique attendue pour un cidre Cotentin. Un joli swing final qui en fait un cidre désaltérant à boire seul ou en accompagnement de viandes grillées.

Ferme de la Commanderie - Jean-François Vaultier

La Commanderie - 50340 GROSVILLE
02 33 04 32 30
vaultier.jeanfrancois@orange.fr - www.ferme-de-la-commanderie.fr

Ferme de la Commanderie Brut - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

La robe de ce cidre est jaune d'or pâle, avec une belle limpidité et un cordon de fine mousse. Un nez franc exprime la pomme mûre et le beurre fondu. L'équilibre ressenti en bouche est réussi, bien dans la typicité cotentine : amertume présente, appuyée sur une charpente tannique soyeuse et délicate. La finale tonique le rend apte à accompagner un plateau d'huîtres de Normandie.

GAEC de Claids - Alain Dauget

Ferme de Claids 38 chemin Perrey - 50190 SAINT-PATRICE DE CLAIDS
02 33 45 62 57
gaec-de-claids@sfr.fr - www.cidre-fermier.e-monsite.com

Claids Brut - Récolte 2018 — Médaille d'Argent

Doré et limpide à l'œil et agrémenté d'une fine mousse blanchâtre, ce cidre développe au nez de puissantes notes empyreumatiques qui rappellent tout particulièrement le pain grillé et les amandes torréfiées. La bouche est encore très souple en attaque, avec une belle fraîcheur pour un millésime 2018. La finale tonique en fait un cidre à proposer sur un plateau d'huîtres de Normandie.

Claids Brut - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

Avec sa belle couleur jaune orangé et sa fine effervescence, le verre invite à la dégustation. Au nez, ce sont des senteurs fumées et végétales qui nous accueillent, relevées d'une pointe de fruits mûrs. La bouche se caractérise par une jolie fraîcheur à laquelle l'amertume délicate n'est pas étrangère. La finale longue et racée en fera un bon compagnon pour des fromages de chèvre secs.

EARL Les Vergers de la Passion

26 Hameau Delay - 50260 RAUVILLE-LA-BIGOT
02 33 41 90 99
cidrerie@lesvergersdelapassion.com
www.lesvergersdelapassion.com

Les Vergers de la Passion Brut - Récolte 2018 — Médaille d'Argent

La teinte est jaune doré à reflets orangés, avec en surface une jolie mousse crémeuse. Le nez riche et puissant exhale des senteurs de fruits à l'alcool, de fruits secs grillés et une note plus fraîche de poire. Ce fruité se retrouve en bouche, où il se mêle élégamment à une souplesse qui évolue vers une finale plus tannique typique des cidres Cotentin. Il tiendra bonne compagnie à un carré d'agneau en croûte de sel.

Les Vergers de la Passion - Petit Louis - Récolte 2018 — Médaille d'Argent

La robe jaune orangé de ce cidre 2018 laisse admirer un joli train de fines bulles. Le nez délicat exprime des notes lactiques de beurre et de crème, rehaussées d'une touche présente de fruits secs. La bouche est équilibrée entre le fruité frais et une finale à la fine astringence qui ponctue la dégustation par un caractère tonique bienvenu. Cet extra-brut accompagnera très bien des crustacés ou des viandes grillées.

Maison Hérout

36 route de Cantepie - 50500 AUVERS
02 33 71 07 89
contact@maisonherout.com - www.maisonherout.com

Hérout Cuvée tradition - Récolte 2018 — Médaille d'Argent

Ce cidre de 2018 arbore une robe doré limpide et brillante à la mousse légère. Le nez est complexe, avec des senteurs épicées et fruitées très mûres. La bouche fait la part belle à la structure tanique et à une belle fraîcheur en finale. A savourer sur des fromages normands affinés.

AOP Cidre du Pays d'Auge

Ces cidres "Douceur" sont souples en attaque de bouche et assez structurés ; ils présentent une texture ronde, voire onctueuse et restent longtemps en bouche. Ils s'associent particulièrement bien avec l'Andouille de Vire, le Camembert, le Pont-l'Évêque et le Neufchâtel, les plats à la crème ou bien encore les tartes aux fruits.

Cidrerie Desvoye
135 chemin de la Cour aux Grix - 14340 BEAUFOUR-DRUVAL
cavedesvoye@gmail.com - www.cidre-calvados-desvoye.fr

Cuvée premières - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

La robe de ce magnifique cidre est jaune d'or soutenu, égayée par de nombreuses bulles fines et délicates. Le nez est puissant, évoquant des notes de fruits mûrs confits relevées par une pointe d'épices et de torréfaction. La bouche offre une entrée en matière très douce, comme il se doit pour un cidre Pays d'Auge. L'amplitude qu'elle développe se mue en une finale à la fine amertume portée par une charpente tannique délicate. Les notes fruitées qui persistent signent un très joli cidre à l'équilibre remarquable. Il fera honneur à un plateau de fromages normands affinés et au dessert fruité qui suivra.

GAEC de la Galotière - Nathalie et Jean-Luc Olivier
La Galotière - 61120 CROUTTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr - www.lagalotiere.fr

La Galotière - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce Cidre Pays d'Auge dévoile une robe jaune orangé soutenu du plus bel effet. Les fines bulles qui la soulignent portent jusqu'au nez des senteurs de pomme cuite et une jolie fraîcheur beurrée. Une pointe d'abricot bien mûr et de mangue souligne le tout d'une belle virgule fruitée. L'ampleur augeronne est de mise en bouche, avec en finale une fine amertume très bien fondue. Les notes fruitées qui persistent en font un digne représentant de la famille Pays d'Auge, pour un accord parfait avec une viande blanche à la crème ou à l'aigre-doux.

GAEC du Manoir de Grandouet - Lucile et Stéphane Grandval
Grandouet - 14340 CAMBREMER
02 31 63 08 73
cavesdumanoir@orange.fr - www.manoir-de-grandouet.fr

Le Manoir de Grandouet - Cuvée réserve - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

La teinte de ce cidre Pays d'Auge de 2018 est jaune orangé soutenue et sa brillance est remarquable, mettant en valeur une multitude de fines bulles. Le nez est orienté vers les fruits mûrs, les fruits secs et le foin séché, le tout dans une ambiance très élégante. La bouche délivre une attaque ronde qui développe en finale une charpente tannique délicate, à la fine amertume finale. Un cidre qui a su conserver une grande finesse pour le plaisir d'un accord réussi avec un rôti de veau à la crème et aux champignons.

Cidre du Pays de Caux

Ces cidres à la délicate effervescence sont acidulés, finement amertumés et peu sucrés. Ils accompagnent très bien une viande blanche ou un poisson.

Vincent Godefroy
1315 route de Goderville - 76110 BRETTEVILLE-DU-GRAND-CAUX
02 35 27 41 09
vincentgodefroy@wanadoo.fr - www.ecomuseeducidre.fr

Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce cidre du Pays de Caux dévoile une robe jaune doré aux reflets ambrés qui sont illuminés par les nombreuses bulles et le fin cordon de mousse qu'elles forment en surface. Très gourmand, le nez exprime des senteurs de miel, de fruits mûrs et de réglisse. La bouche est ronde, avec une vivacité qui équilibre bien l'ensemble. Les fruits que l'on y retrouve rappellent ceux déjà ressentis au nez, évoluant vers une finale suave. Un très joli cidre à servir sur une sole à la crème.

EARL Saint-Joseph - Pierre Lambard
740 Le Quesnay - 76360 PISSY-PÔVILLE
earlsaintjoseph@gmail.com - www.domaine-du-quesnay.fr

Les Vergers du Quesnay - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La robe est limpide, avec une teinte dorée et des reflets orangés. La bulle est fine et forme en surface un très fin cordon de mousse. Au nez, une ambiance végétale s'exprime, rehaussée d'une pointe florale et d'une touche de fruits compotés. En bouche, l'acidité bien dosée s'allie à une rondeur délicate. Les arômes de foin séché, de cire et de céréale de la finale en font un cidre très agréable.

Cidre du Perche

Ces cidres "Douceur" sont complexes, car à la fois acidulés, sucrés et tanniques. Ils sont intenses, longs en bouche et rafraîchissants, pour profiter de la délicatesse et de la finesse d'un poisson tout comme de la puissance des tripes.

Cidrerie Traditionnelle du Perche - Nathalie et Dominique Plessis
Tronas Le Theil-sur-Huisne - 61260 VAL-AU-PERCHE
02 37 49 67 30
cidrerie.traditionnelle.perche@gmail.com
www.cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr

L'Hermitière Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce cidre percheron arbore une robe jaune orangé du plus bel effet. La mousse qui la surmonte provient d'un rideau de fines bulles favorisant le développement des arômes : les fruits mûrs comme l'ananas, l'abricot et le coing se mêlent ainsi pour notre plus grand plaisir. On n'oublie pas la pointe de végétal sec qui ponctue le tout. La bouche est parfaitement équilibrée dans la typicité du Perche, c'est-à-dire avec une rondeur présente qui laisse la part belle à une fine amertume et une délicate fraîcheur en finale. L'ensemble est long et savoureux, pour accompagner au mieux un filet mignon aux champignons.

L'Hermitière - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La robe est jaune d'or orangé et limpide. Le nez exhale des senteurs miellées rehaussées d'une pointe de végétal sec. La bouche est ronde en attaque, avec un caractère sucré discret qui est bien équilibré par une fine charpente tannique. Un cidre du Perche réussi qui n'attend qu'une terrine de campagne pour s'exprimer à merveille.

L'Hermitière - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

L'œil se plait à admirer la robe jaune d'or profonde de ce brut percheron. La mousse est délicate et met en lumière le verre que l'on a hâte de porter au nez. Là, les notes fruitées se conjuguent à celles plus végétales et fumées qui font son originalité. La mise en bouche fait ressortir une effervescence crémeuse qui porte à merveille les arômes fruités et la structure tannique bien dosée. La finale suave le rend apte à accompagner tout en repas entre amis.

L'Hermitière - Demi-sec - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre arbore une robe jaune orangé limpide et brillante. La mousse est fine et légère, en accord avec la première impression de délicatesse ressentie au nez. Là, ce sont des senteurs de beurre et de pâtisserie qui s'expriment, suivies par des notes de fruits mûrs. La bouche fait à nouveau ressortir la pâtisserie dans un ensemble ample et moelleux, ponctué par une structure tannique très fine. Un joli cidre percheron à proposer sur un boudin aux pommes.

AOP Poiré Domfront

Ces poirés "Fruités" présentent à la fois des caractères acidulés et sucrés. Ils sont intenses, longs en bouche et rafraîchissants, pour profiter des saveurs délicates et de la finesse d'un poisson. Ils feront également merveille à l'apéritif ou bien sur des desserts fruités.

GAEC des Grimaux
Ferme des Grimaux - 61350 MANTILLY
02 33 30 12 06
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com - www.pacory.eu

Pacory Ferme des Grimaux - Le Cadet - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce poiré Domfront arbore une robe jaune d'or pâle que met en valeur une délicate effervescence. La mousse crémeuse qui se forme en surface apporte un trait de lumière à l'ensemble. Le nez nous plonge immédiatement dans l'univers domfrontais, avec ses notes de fleurs blanches, de fruits blancs bien mûrs et de réglisse. L'équilibre de la bouche est lui aussi très réussi, donnant à l'ensemble un caractère suave et délicat qui séduira vos invités à l'apéritif ou en accompagnement d'une sole à la crème.

GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon
La Guerrelière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
02 33 59 43 94
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr

La Cave Normande - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce poiré offre à la vue une belle teinte jaune d'or pâle brillante et limpide aux mille éclats de fines bulles. Le nez offre une entrée en matière très fraîche rappelant sans ambiguïté la poire juste cueillie. Cette fraîcheur perdure en bouche où des notes d'agrumes viennent compléter le panier de fruits qui y a été déposé. La finale est longue, en faisant un poiré qui tiendra compagnie à des poissons de nos côtes.

IGP Cidre de Normandie

Les cidres normands IGP (Indication Géographique Protégée) garantissent, par des contrôles stricts, une origine normande des fruits exclusivement de variétés cidricoles, leur transformation dans la région et une traçabilité à toutes les étapes de leur fabrication. Leur diversité en fait des cidres parfois "Fruités", "Douceur", "Corsés" ou "Fraîcheur", pour des accompagnements variés.

SAS Cidrerie Viard

135 chemin de la cidrerie - 14400 GUÉRON
02 31 92 09 15
cidrerie.viard@wanadoo.fr - cidrebayeux.jimdo.com

Cidre Artisanal de Bayeux - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce cidre de Normandie brut se laisse admirer vêtu d'une robe jaune orangé aux reflets cuivrés. Ce bel aspect est rendu encore plus attirant par la présence de fines bulles étincelantes. Le nez très puissant se démarque par ses touches de fruits cuits comme la poire, mais également de poire ou de coing. En bouche, la rondeur et l'amplitude caractérisent ce cidre à la finale longue, relevée d'une pointe tannique toute en finesse. Un cidre à proposer sur une viande blanche rôtie.

Cidre Artisanal de Bayeux -Doux - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Voici un cidre doux à la robe jaune orangé, presque cuivrée. Le fin cordon de mousse qui surplombe le verre apporte de l'élégance et de la brillance. Le nez rappelle la compote de poire, les épices douces et le caramel. La bouche est elle aussi expressive, avec une douceur très bien équilibrée par de la fraîcheur qui donne du tonus à la finale. A offrir en accompagnement de viennoiseries par exemple.

SARL Le Pressoir d'Or

Saint-Jean de Frenelles - 57 bis route des Andelys
27150 BOISEMONT
02 32 69 41 25
contact@pressoirdor.com - www.pressoirdor.com

Le Pressoir d'Or - Demi-sec - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce cidre demi-sec attire l'œil par sa robe jaune doré limpide égayée de mille bulles étincelantes. Son nez franc et riche exhale des senteurs de fruits jaunes et de fruits exotiques, avec une pointe d'herbe fraîche qui souligne le tout. Très fruité en bouche, il développe une palette d'arômes qui vivent en parfaite harmonie : banane, mangue, pomme mûre et vanille sont de la fête. La finale onctueuse se fait douce et invite à un mariage de raison avec une tarte aux abricots.

Le Pressoir d'Or - Demi-sec - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Voici un cidre qui attire l'œil par sa belle teinte jaune doré brillante. La bulle est fine et délicate, alimentant un fin cordon de mousse. Le nez exhale des senteurs fruitées fraîches de poire et de pamplemousse. La bouche est croquante, donnant l'impression de savourer un bonbon acidulé. La finale aux accents de poire est très rafraîchissante. Un cidre de plaisir à déguster à tout moment mais que l'on vous recommande particulièrement pour un pique-nique estival !

Les Celliers Associés

Rue Raymond Brûlé - 50890 CONDÉ-SUR-VIRE
02 33 06 95 88
v.sautereau@lescelliersassocies.com - www.valderance.com

Dujardin - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce cidre bio arbore une robe à la teinte jaune doré limpide et brillante, surmontée d'un fin cordon de mousse blanche. Le nez est franc et intense, évoquant la compote et le miel. En bouche, le panier de fruits s'enrichit de notes de fruits blancs qui contribuent à la délicatesse et à la longueur de la finale. Un cidre bien équilibré et bien né, à proposer sur des fromages normands et le dessert à suivre.

Dujardin - Doux - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

L'effervescence délicate met en valeur la robe jaune doré limpide de ce cidre doux. Le nez est intense, avec des sensations chaudes de tarte aux pommes, de fleurs blanches et de céréales. La bouche explose de fruits exotiques, avec une richesse et un équilibre notables. La finale sucrée et acidulée en fait un cidre de plaisir à déguster sur des tartes aux fruits.

SCEA Clos des Citots

165 route de la Mailleraye - 76940 HEURTEAUVILLE
02 35 37 92 59
closdescitots@orange.fr - www.leclosdescitots.fr

Clos des Citots - Doux - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

La teinte est de couleur jaune paille aux reflets dorés. L'effervescence délicate rend cette robe très brillante et très gaie. Le nez exhale des senteurs franches et complexes de fruits mêlées d'une pointe beurrée qui apporte du volume. La rondeur est de mise en bouche, avec là encore beaucoup de fruits mûrs qui donnent une impression de générosité sucrée. La finale acidulée équilibre bien l'ensemble et en fait un cidre réussi qui accompagnera bien les desserts.

Les Vergers de Ducy

Domaine de la Flaguerie - Rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
lesvergersdeducy@wanadoo.fr - www.domaine-flaguerie.fr

Domaine de la Flaguerie - Fraîcheur - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre jaune doré limpide porte au nez des notes d'agrumes et de miel très élégantes. La bouche s'équilibre autour de sensations sucrées et acidulées harmonieuses qui en font un cidre de plaisir à savourer à tout moment.

Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 hameau de la Loterie - 14570 CLÉCY
cavedelaloterie@orange.fr - http://cavedelaloterie.fr

Cave de la Loterie - Fraîcheur - Récolte 2018 — Médaille d'Argent

La robe est intense et dorée, avec un aspect brillant très joyeux. Le nez exprime une richesse qui s'appuie sur les fruits jaunes, les agrumes et une pointe de cire. La bouche offre un équilibre acidulé affirmé qui fait son attrait. Cette vivacité finale en fait un cidre à proposer à l'apéritif ou sur un fromage blanc au coulis de fruits jaunes.

Eclor Boissons
20 rue Rouget de Lisle - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
01 71 10 73 19
stransin@eclorsa.com - www.cidre-ecusson.com

Ecusson - Brut généreux - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

Ce cidre à la robe jaune doré est particulièrement limpide et brillant. Son effervescence alimente un fin cordon de mousse blanche qui lui donne un aspect attirant. Le nez est intense, dévoilant des senteurs fruitées, de miel, d'amande et de caramel. La bouche est fraîche et équilibrée, avec une finale persistante. Un cidre à proposer à l'apéritif pour les amateurs de cidre de caractère.

Ecusson - Doux fruité - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

La robe jaune dorée de ce cidre est relevée par une multitude de fines bulles et une brillance étincelante. Franc et expressif, le nez développe des senteurs de poire, de tarte aux pommes et de caramel. En bouche, les fruits confits et le miel apportent une touche de gourmandise supplémentaire, ponctuée par une finale douce et acidulée. Un cidre de dessert à servir sur une salade de fruits frais par exemple.

Cidre rosé

Des cidres d'une couleur saumonée à rose qui fait leur originalité. Frais et très fruités, acidulés en bouche, ils sont parfaits à l'apéritif et se plaisent à accompagner des desserts aux fruits.

Les Celliers Associés
Rue Raymond Brûlé - 50890 CONDÉ-SUR-VIRE
02 33 06 95 88
v.sautereau@lescelliersassocies.com - www.valderance.com

Dujardin - Récolte 2019 — Médaille d'Or

Voici un très joli cidre rosé dont la fine effervescence met en valeur la robe. Le nez développe des senteurs de fruits confits tels que la fraise ou la framboise. Une pointe de pomme au four vient compléter ce joli bouquet. La bouche offre une belle fraîcheur qui équilibre à merveille la sucrosité et le caractère gourmand des fruits confits. A savourer sur une tarte aux fruits rouges.

SARL Le Pressoir d'Or
Saint-Jean de Frenelles - 57 bis route des Andelys
27150 BOISEMONT
02 32 69 41 25
contact@pressoirdor.com - www.pressoirdor.com

Le Pressoir d'Or - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

Ce cidre rosé offre se laisse admirer, vêtu de sa robe rose brillante qui brille grâce à de fines bulles. Le nez développe des notes de groseille et de fraise des bois, annonçant une bouche savoureuse. Et en effet, la promesse est tenue avec une bouche à l'équilibre réussi entre la fraîcheur tonique et la rondeur sucrée. Sa finale persistante en fait un cidre qui séduira à l'apéritif.

Eclor Boissons
20 rue Rouget de Lisle - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
01 71 10 73 19
stransin@eclorsa.com - www.cidre-ecusson.com

Ecusson Rosé naturel - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

La robe rose saumonée de ce cidre rosé est éclairée par une fine effervescence qui développe une mousse blanche brillante. Le nez est puissant, offrant des senteurs de pomme au four, de fruits rouges bien mûrs et de caramel mêlées. La bouche se distingue par sa remarquable fraîcheur, sa rondeur et à nouveau la puissance des arômes. Un cidre charmeur qui fera sensation à l'apéritif.

Cidre

La grande diversité des variétés de pommes et des terroirs normands permet de trouver des cidres très différents, parfois sucrés, amers, acidulés ou encore associant plusieurs de ces saveurs. Chacun d'entre eux trouvera ainsi sa place au cours du repas.

Cidre de Grévilly - Brigitte Criaud
8 route de Crouay - 14400 TOUR-EN-BESSIN
brigitte.criaud@yahoo.fr - cidre-grevilly.jimdofree.com

Le Cidre de Grévilly - Demi-sec - Récolte 2018 — **Médaille d'Or**

Ce cidre à la teinte jaune d'or intense arbore une belle effervescence étincelante. Le nez exprime des épices, de la torréfaction et des agrumes. En bouche, le café et la cannelle se mêlent à nouveau à des notes d'agrumes. L'équilibre est orienté vers la fraîcheur et la rondeur en finale, pour un cidre qui fera merveille en accompagnement d'un poisson ou de fruits de mer.

Le Cidre de Grévilly - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre brut se dévoile drapé d'une robe jaune doré limpide. La brillance est soutenue par de nombreuses bulles très fines et guillerettes. Le nez est puissant, évoquant la pomme et les fruits exotiques comme la papaye. La bouche est souple dès l'entrée en matière, puis ravivée par une fine effervescence. La finale suave en fait un joli cidre destiné à accompagner des fromages normands.

SCEA Cidricole de la Sapinière
12 route de Port en Bessin - 14710 SAINT-LAURENT SUR MER
02 31 22 40 51
contact@fermedelasapiniere.com - www.fermedelasapiniere.com

Ferme de la Sapinière - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce cidre brut se révèle très brillant, avec une teinte jaune doré limpide. Son nez gourmand exhale des senteurs de fruits mûrs, de fruits secs et de foin séché. L'équilibre est réussi entre la fine rondeur et une pointe tannique en finale. Ce très joli cidre bien né s'accordera parfaitement avec un carré d'agneau rôti aux herbes.

Ferme de la Sapinière - Apple oak - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

La robe est belle, dans un registre doré ambré, avec une fine effervescence et une belle brillance. Le nez est intense et très riche, avec des senteurs boisées et de fruits macérés. En bouche, l'impression de puissance perdure, agrémentée de senteurs de végétal sec comme le tabac. La finale très chaleureuse en fait un cidre de caractère à proposer sur des viandes rôties.

Le Lieu Roussel - EARL Maertens
Le Lieu Roussel - 14430 DOUVILLE-EN-AUGE
02 31 23 71 15
lieu-roussel@orange.fr - http://lieu-roussel.pagespro-orange.fr

Lieu Roussel - Demi-sec - Récolte 2018 — **Médaille d'Or**

Ce cidre offre à la vue une belle robe à la couleur jaune paille qu'une belle effervescence rend lumineuse et brillante. Le nez dévoile une note épicée bien présente, rappelant le houblon. La bouche s'ouvre sur une sensation très fruitée où le caractère acidulé apporte beaucoup de fraîcheur. Suit alors un cortège de fruits mûrs qui aboutissent à une finale finement amertumée qui signe un cidre harmonieux à proposer sur des fromages normands.

EARL Les Vergers du Chouquet - Christophe Aguinet
Le Chouquet - 61120 CAMEMBERT
02 33 39 00 99
vergers.du.chouquet@wanadoo.fr

Les Vergers du Chouquet - Demi-sec- Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce cidre demi-sec laisse admirer une effervescence bien présente, toute en délicatesse, qui met en valeur une robe à la teinte jaune doré soutenue. Franc et puissant, le nez est intense, délivrant des senteurs fruitées variées : pomme, poire, abricot et mangue sont au rendez-vous. La bouche est également fruitée et élégante, avec une belle expression fruitée. La finale gourmande le rend séducteur et le destine à accompagner une volaille à la crème et aux champignons.

SCEA Fougeray Duclos
211 route de Pommereux - 76440 SAINT-MICHEL D'HALESCOURT
02 35 90 61 39
aurelie@domaine-duclos-fougeray.com
www.domaine-duclos-fougeray.com

Domaine Duclos Denise - La Douce - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce cidre doux arbore une belle teinte jaune doré. Le nez intense mélange des senteurs végétales de foin fraîchement coupé et de fruits jaunes bien mûrs. La bouche est suave et généreuse, elle aussi dans un registre fruité croquant. La finale finement acidulée apporte une fraîcheur très bienvenue qui signe un cidre de gourmandise. Une tarte aux prunes lui tiendra une excellente compagnie.

La Ferme de Billy - Olivier Vauvrecy
31 rue de l'Eglise - 14980 ROTS
02 31 26 50 51
olivier@vauvrecy.com - www.ferme-de-billy.com

Ferme de Billy - Fraîcheur - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre arbore une belle teinte jaune paille dorée brillante. La mousse blanche naît d'une multitude de bulles très fines et délicates. Le nez est frais, avec des arômes fruités exotiques et d'agrumes ponctués d'une note de paille fraîche. La bouche évoque les fruits rouges dans un registre acidulé affirmé qui apporte beaucoup de tonus et d'élégance. La finale est longue et gourmande, pour un cidre à proposer sur une cuisine exotique.

Ferme de Billy - Corsé - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

La robe jaune d'or est brillante, agrémentée de fines bulles brillantes. Le nez exprime des senteurs de foin séché et de fruits secs, ainsi que de fruits macérés. En bouche, l'équilibre s'oriente vers un caractère sec auquel la fine astringence finale apporte de la longueur. Les notes de prune à l'eau-de-vie sont chaleureuses et en font un cidre généreux au type affirmé.

EARL Courtoux Bourut
960 route du Val Saint-Aubin le Guichard
27410 MESNIL-EN-OUCHE
02 32 43 45 19
marie.bourut@free.fr - www.manoirduval.fr

Cidre du Pays de la Risle - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

L'œil est tout de suite attiré par la teinte cuivrée limpide et brillante de ce cidre brut. Le nez est très intense, évoquant les fruits rouges et les fruits à noyaux. L'équilibre en bouche est réussi, mêlant avec subtilité la fraîcheur à une fine amertume finale très désaltérante. La finale longue et fruité ponctue la dégustation d'un joli cidre à proposer sur des fromages.

EARL des Noës - Hervé et Christophe Leber
Rue des Noës - 27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON
02 32 53 06 80 - ch.leber@neuf.fr - www.fermedesnoes.com

La Ferme des Noës - Demi-sec - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Voici un cidre très plaisant qui saura vous séduire : avec sa robe délicatement orangé d'abord, et ses fines bulles qui composent une collerette de mousse blanche. Avec son nez ensuite, aux senteurs de pomme mûre, de caramel et de tabac blond. Avec sa bouche enfin, où l'équilibre entre la vivacité acidulée et la délicate amertume se montre particulièrement réussi. Un cidre de plaisir à déguster sur une viande blanche ou un plateau de fromages.

La Ferme des Noës - Fruité - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

La teinte jaune doré est limpide et brillante, avec une effervescence fine et délicate. Le nez est joli, dévoilant des notes originales d'épices douces, de cumin, derrière un ensemble fruité dominé par la pêche bien mûre. La bouche est acidulée avec un caractère fruité très tourné vers les agrumes. La pointe d'amertume en finale lui donne un côté tonique désaltérant.

Ferme de l'Hermitière - Jean-Luc Coulombier
L'Hermitière - 50320 SAINT-JEAN DES CHAMPS
02 33 61 31 51
infos@ferme-hermitiere.com - www.ferme-hermitiere.com

Ferme de l'Hermitière -Demi-sec - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre demi-sec affiche une teinte jaune d'or brillante. Le nez est fruité, dans un registre acidulé où le citron apporte une touche de finesse élégante. Une note fumée annonce une bouche dont l'équilibre est la marque de fabrique. Avec sa finale fruitée persistante, ce cidre se montre idéal à l'apéritif ou en accompagnement d'un tajine d'agneau au citron confit.

GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon
La Guerrelière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
02 33 59 43 94
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr

La Cave Normande - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre brut offre à l'œil une jolie teinte jaune d'or limpide et brillante. Le nez est gourmand, avec des notes bien affirmées de fruits, de miel et de réglisse. Le pétillant en délicat en bouche, soulignant une belle longueur où les arômes fruités persistent avec élégance. Un cidre de plaisir à proposer sur une viande blanche en sauce à la normande.

EARL Ferme de Cutesson
Lieu dit Cutesson route de Gacé - 61120 VIMOUTIERS
fermedecutesson@orange.fr - ferme-de-cutesson.com

Ferme de Cutesson -Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Voici un élégant cidre brut, vêtu d'une robe jaune paille intense. Sa brillance annonce une dégustation de plaisir ! Le nez est intense, avec une personnalité particulière où les fruits secs tiennent une place de choix. La bouche est celle d'un cidre très agréable, à l'équilibre réussi entre rondeur et amertume délicates. A proposer sur des fromages normands affinés.

GAEC des Grimaux
Ferme des Grimaux - 61350 MANTILLY
02 33 30 12 06
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com - www.pacory.eu

Pacory Ferme des Grimaux - Doux - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La couleur est celle de la paille dorée des moissons et la mousse est persistante, grâce à une effervescence généreuse mais très fine. Le nez évoque la pomme verte et les fruits jaunes, avec une pointe exotique. L'effervescence crémeuse apporte en bouche un caractère rond très suave, renforcé par les notes de fruits bien présentes. Un cidre gourmand, pour les gourmands de dessert !

SARL des Patrets - Olivier Havard
Le Tertre - 61380 MAHÉRU
domainedutertre@orange.fr - https://domaine-du-tertre.com

Domaine du Tertre - Cuvée acidulée - Técolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre offre à la vue une belle limpidité qui met en valeur une jolie teinte dorée. Le nez est frais et exotique, relevé d'une pointe d'agrumes. La promesse de sensation acidulée est tenue en bouche, avec une grande finesse des arômes et un équilibre réussi entre une fine rondeur et une belle vivacité. La finale souple en fait un joli cidre de dégustation, à servir sur un poisson en sauce.

Thierry Olivier
La Vente Bunoust - 61450 LA FERRIÈRE-AUX-ETANGS
02 33 64 13 28
thierry.olivier11@yahoo.fr - ledomaineolivier.com

Le Domaine Olivier - Brut -Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Le cidre brut à la robe jaune paille attire l'œil par sa remarquable limpidité et sa brillance. Le nez se révèle à la fois fruité et très floral, évoluant ainsi dans un registre très élégant qui ne laisse pas indifférent. En bouche, les fruits sont à nouveaux bien présents, ponctués de senteurs végétales délicates et d'une pointe d'amertume finale très appréciable. A savourer en accompagnement d'un carré d'agneau aux herbes.

EARL des Coudréaux
25 chemin du Plateau - 76490 VILLEQUIER RIVES-EN-SEINE
fx.craquelin@wanadoo.fr

Le P'tit Clos Normand - Extra-brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La bulle est fine et met parfaitement en valeur une teinte jaune doré limpide. Le nez est élégant avec ses notes de fruits frais qui rappellent la pêche et l'ananas. En bouche, l'équilibre sec est bien mis en valeur par une fraîcheur bien présente et des saveurs fruitées qui font revivre celles déjà perçues au nez. Un joli cidre de début de repas, à proposer sur des charcuteries par exemple.

EARL du Pradon - Emmanuel Palfray
Ferme du Pradon RD 6015 - 76700 GONFREVILLE L'ORCHER
info@lesnormandisesdupradon.com
www.lesnormandisesdupradon.com

Les Normandises du Pradon - Extra-brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La robe est jaune doré et très brillante. Les fines bulles qui montent le long du verre portent au nez des notes très franches de fruit frais où l'on distingue nettement la pomme, la poire et l'abricot. En bouche, le fruité se marie parfaitement à une belle vivacité, le tout ponctué par une fine amertume sublimée par le caractère extra-brut. Un joli cidre à déguster à l'apéritif ou avec un poisson grillé.

Cidre de glace

Des cidres liquoreux, à la couleur naturellement ambrée et remarquablement riches. Leur caractère sucré et charpenté prononcé les destine à accompagner le foie gras, les fromages bleus et les desserts sucrés.

Les Vergers de Ducy
Domaine de la Flaguerie - Rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
lesvergersdeducy@wanadoo.fr - www.domaine-flaguerie.fr

Domaine de la Flaguerie - Récolte 2017 — **Médaille d'Or**

Ce cidre de glace arbore une belle robe orangée limpide. Son nez est intense, évoquant la pomme mûre, la réglisse et les fruits secs. La bouche offre une harmonie parfaite entre la rondeur sucrée et la vivacité qui apporte de la retenue. Les notes de fruits secs et de fruits confits qui composent la finale en feront un compagnon idéal de vos desserts chocolatés.

EARL des Noës - Hervé et Christophe Leber
Rue des Noës - 27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON
02 32 53 06 80
ch.leber@neuf.fr - www.fermedesnoes.com

La Ferme des Noës - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

La robe est limpide, avec une teinte ambrée brillante qui attire l'œil. Le nez est fin et délicat, dévoilant des senteurs fruitées de pomme et de poire mûres. La suavité qui règne en bouche apporte exprime parfaitement la pomme mûre et confite, avec une finale qui repose sur un équilibre réussi entre la rondeur et la fraîcheur. Un cidre de glace à proposer sur un fromage bleu par exemple.

SARL Théo Capelle
1 Le Haut de la Lande - 50340 SOTTEVILLE
02 33 04 41 17
theocapelle@wanadoo.fr - www.theo-capelle.com

Théo Capelle -Kapel Ice - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La robe ambrée de ce cidre de glace est limpide et annonce un beau moment de plaisir. Le nez est délicat, avec des touches fleuries de rose et de fruits confits. La bouche elle aussi fruitée se dévoile dans un registre confit à la pomme tient une place de choix. La rondeur est présente, avec en finale une fine amertume tonique qui aiguise la dégustation. A servir sur un chocolat noir amer.

SCEA Fougeray Duclos
211 route de Pommereux - 76440 SAINT-MICHEL D'HALESCOURT
02 35 90 61 39
aurelie@domaine-duclos-fougeray.com
www.domaine-duclos-fougeray.com

Domaine Duclos - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre de glace offre à l'œil une robe limpide et dorée du plus bel effet. Le nez exprime des notes intenses de muscat, de rose, avec une pointe de torréfaction. La bouche développe un équilibre harmonieux entre la fraîcheur et la rondeur, ponctué d'une finale où l'amande se remarque au milieu des fruits confits. Un cidre à proposer à l'apéritif ou sur un dessert aux fruits.

EARL du Pradon - Emmanuel Palfray
Ferme du Pradon RD 6015 - 76700 GONFREVILLE L'ORCHER
info@lesnormandisesdupradon.com
www.lesnormandisesdupradon.com

Les Normandises du Pradon - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La robe est limpide, avec une teinte ambrée brillante qui attire l'œil. Le nez est fin et délicat, dévoilant des senteurs fruitées de pomme et de poire mûres. La suavité qui règne en bouche apporte exprime parfaitement la pomme mûre et confite, avec une finale qui repose sur un équilibre réussi entre la rondeur et la fraîcheur. Un cidre de glace à proposer sur un fromage bleu par exemple.

Cidre aromatisé

GAEC de la Galotière - Nathalie et Jean-Luc Olivier
La Galotière - 61120 CROUTTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr - www.lagalotiere.fr

La Galotière - Le houblonné - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre aromatisé offre à la vue une jolie teinte orangée brillante. Son nez est franc et intense, dévoilant sans mystère l'aromate qui fait son originalité : les fleurs et les herbes sèches sont bien présentes, caractéristiques d'un houblonnage de qualité. Son équilibre en bouche est réussi, avec une grande fraîcheur qui en fait un cidre très désaltérant.

Eclor Boissons
20 rue Rouget de Lisle - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
01 71 10 73 19
stransin@eclorsa.com - www.cidre-ecusson.com

Ecusson Cidre et poire subtil - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce cidre à la robe jaune pâle brillante ne laisse pas indifférent. Les arômes qu'il développe au nez évoquent la pomme mûre et la rhubarbe. Très gourmand en bouche avec une sucrosité affirmée, son effervescence se montre délicate et crémeuse, participant ainsi à une fraîcheur bien dosée. La finale de fruits blancs en fait un cidre de plaisir à savourer à l'apéritif ou sur un dessert aux fruits.

Poiré

Ces poirés "Fraîcheur" sont acidulés, voire vifs, moyennement sucrés et peu tanniques. Ils laissent ressortir la puissance de l'iode des divers produits de la mer (crabes, huîtres et autres crustacés) tandis que la légère sucrosité gomme la salinité de l'aliment.

Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 hameau de la Loterie - 14570 CLÉCY
cavedelaloterie@orange.fr - http://cavedelaloterie.fr

Cave de la Loterie Fruité - Récolte 2018 — **Médaille d'Or**

La jolie robe jaune paille de ce poiré est teintée de reflets dorés brillants. Les fines bulles forment en surface du verre une mousse blanche onctueuse. C'est la richesse qui domine le nez, offrant un ensemble de fruits jaunes mûrs très subtil, égayé par une pointe florale présente. On retrouve cette intensité et cette générosité en bouche, dans un écrin de rondeur et de fraîcheur qui donne à ce poiré un caractère particulièrement agréable. La finale très aromatique laisse une impression de gourmandise certaine, ce qui en fait un poiré de dessert.

GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon
La Guerrelière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
02 33 59 43 94
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr

La Cave Normande - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

La robe de ce poiré est limpide et brillante, dans un ton jaune pâle qui flatte l'œil. Le nez est intense, sur des notes de pomme, de fleurs blanches et de fruits cuits. En bouche, l'équilibre est réussi entre rondeur et fraîcheur délicate. Les fruits du nez se retrouvent ici mêlés dans un équilibre subtil empreint d'une grande finesse. Un poiré de plaisir à savourer à l'apéritif.

Thierry Olivier
La Vente Bunoust - 61450 LA FERRIÈRE-AUX-ETANGS
02 33 64 13 28
thierry.olivier11@yahoo.fr - ledomaineolivier.com

Le Domaine Olivier - Récolte 2018 — **Médaille d'Or**

Le verre brille de mille éclats grâce à des bulles remarquablement fines qui montent dans un décor jaune d'or pâle très brillant. Le nez intensément fruité invite à la gourmandise avec ses notes de fruits jaunes mûrs et d'agrumes confits. En bouche, la rondeur sucrée est bien équilibrée par une vive fraîcheur qui fait la part belle aux notes citronnées déjà perçues au nez. Ce poiré se plairait à accompagner une salade de fruits d'été.

Domaine Sicera - Paul Caillouel
244 rue d'Amfreville - 27350 ETURQUERAYE
paul@sicera.fr - www.sicera.fr

Sicera Odette - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Les bulles forment en surface un cordon blanc qui met en valeur la robe jaune d'or pâle de ce joli poiré. Le nez est délicat, oscillant entre des notes fruitées et des notes grillées qui lui donnent de la profondeur. La bouche est ample et généreuse, jouant un jeu d'équilibre réussi entre l'acidité et la rondeur. Le côté grillé que l'on retrouve en finale ponctue la dégustation d'un poiré de plaisir.

EARL des Martellières - Thierry Boisgontier
Les Martellières - Sept-Forges - 61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr - www.les-martellières.com

Les Martellières - Brut - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

Ce poiré arbore une robe jaune paille brillante et limpide où les bulles s'animent avec fougue. Le nez est complexe et intense, exprimant pêle-mêle des notes de miel, de fleurs blanches et de végétal. L'attaque en bouche est souple mais évolue ensuite vers une vivacité bien dosée qui souligne les notes de fruits frais. Un poiré d'apéritif qui pourra aussi accompagner le début du repas avec des crustacés.

Les Martellières - Brut - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La mousse délicate qui surplombe le verre souligne délicatement une robe jaune paille doré et limpide. Au nez, ce sont les notes exotiques de fruits de la passion qui répondent à d'autres plus végétales de menthe fraîche et d'herbe sèche. Ces arômes intenses se retrouvent en bouche, mettant en valeur une structure ample qui s'appuie sur de l'acidité et une fine amertume finale. Un poiré à servir à l'apéritif.

Jus de Pomme

Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 hameau de la Loterie - 14570 CLÉCY
cavedelaloterie@orange.fr - http://cavedelaloterie.fr

Cave de la Loterie - Récolte 2019 — Médaille d'Or

Ce magnifique jus de pommes dévoile une robe jaune d'or orangé limpide et brillante. Le nez est à la fois agréable et gourmand, plein d'un panier de fruits mûrs. En bouche, la rondeur et la fraîcheur sont de mise, dans un ensemble très équilibré. Un jus de gourmandise à savourer à tout moment.

GAEC de Claids - Alain Dauget
Ferme de Claids - 38 chemin Perrey
50190 SAINT-PATRICE DE CLAIDS
02 33 45 62 57
gaec-de-claids@sfr.fr - www.cidre-fermier.e-monsite.com

Claids - Récolte 2019 — Médaille d'Or

Voici un très bon jus de pommes qui offre au nez un panier de fruits acidulés. En bouche, on remarque d'emblée le caractère affirmé de la pomme, avec notamment des accents de pommes à cidre. La finale généreuse ponctue la dégustation d'un jus de caractère qui séduira à toute heure de la journée.

GAEC de la Galotière - Nathalie et Jean-Luc Olivier
La Galotière - 61120 CROUTTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr - www.lagalotiere.fr

Domaine de la Galotière - Récolte 2019 — Médaille d'Or

La teinte jaune doré de ce jus de pommes annonce une dégustation très gourmande. Le nez exprime des senteurs de tarte aux pommes et de pâte d'amande. En bouche, les arômes de fruits blancs et de fruits exotiques se révèlent avec une grande élégance. L'équilibre de la finale donne une grande impression de gourmandise.

GAEC Cave de la Fosse
La Fosse - 61390 TELLIÈRES LE PLESSIS
02 33 28 41 64
cavedelafosse@orange.fr

Cave de la Fosse - Récolte 2018 — Médaille d'Or

Ce jus de pommes dévoile un nez intense et riche, fait de miel et de fruits à chair blanche, avec une pointe de caramel au lait. L'équilibre en bouche est réussi, mêlant parfaitement le caractère sucré à une belle vivacité. Voilà donc un jus très gourmand pour accompagner la tarte aux fruits que vous savourerez au goûter.

Les Vergers de Ducy
Domaine de la Flaguerie - Rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
lesvergersdeducy@wanadoo.fr - www.domaine-flaguerie.fr

Domaine de la Flaguerie - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

Ce jus de pomme particulièrement limpide arbore une jolie teinte jaune orangé. Son nez de pomme fraîche est attirant. En bouche, la sensation de croquer dans une pomme verte est intense, suivie par une finale plus compotée mais qui reste fraîche. Un joli jus pour le petit déjeuner.

Les Vergers du Fumichon - Thomas Pelletier
Le Grand Fumichon - 14400 VAUX-SUR-AURE
02 31 22 25 64
vergersfumichon@orange.fr - www.vergers-de-fumichon.fr

Vergers de Fumichon - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

Ce jus se remarque par sa jolie robe jaune doré intense. Son nez puissant dévoile des senteurs de fruits exotiques comme l'ananas. La bouche suave et gourmande à la finale savoureuse en fait un jus idéal pour un beau moment de partage en famille à l'heure du goûter ou à l'occasion d'un pique-nique champêtre.

Le Lieu Roussel - EARL Maertens
Le Lieu Roussel - 14430 DOUVILLE-EN-AUGE
02 31 23 71 15
lieu-roussel@orange.fr - http://lieu-roussel.pagespro-orange.fr

Lieu Roussel - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

Ce jus de pomme attire par sa teinte jaune pâle qui évoque la fraîcheur. Le nez est compoté à souhait, avec en prime quelques notes de fruits blancs comme la pêche. L'équilibre acidulé de la bouche en fait un jus agréable à savourer pour bien démarrer la journée.

Lieu Roussel - Récolte 2019 — Médaille d'Argent

Ce joli jus de pomme exprime au nez des senteurs de pomme mûre et de tatin. Une pointe de fraîcheur florale apporte beaucoup de finesse. En bouche, l'équilibre réussi entre la vivacité, le sucre et la pointe d'amertume en fait un jus tonique qui pourra servir de base à des cocktails réussis.

Jus de Poire

SCEA Cidricole de la Sapinière
12 route de Port en Bessin - 14710 SAINT-LAURENT SUR MER
02 31 22 40 51
contact@fermedelasapiniere.com - www.fermedelasapiniere.com

Ferme de la Sapinière - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce jus à la très belle présentation offre au nez des notes compotées très délicates, rehaussées de touches de fruits plus frais. En bouche, l'équilibre est frais, avec une saveur dominante de pomme verte qui le rend très désaltérant. Un jus idéal pour bien commencer la journée.

Ferme de la Sapinière - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Voici un joli jus de pommes à la teinte jaune d'or limpide. Son nez est très intense, évoquant facilement la pomme, la poire et les fruits exotiques. Très gourmand en bouche, il se ponctue par une fine amertume tonique qui en fait un jus idéal pour bien démarrer la journée.

GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon
La Guerrelière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
02 33 59 43 94
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr

La Cave Normande - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce jus de pomme offre à la vue une jolie teinte jaune doré. Son nez aromatique exprime les fruits croquants tels que la pomme ou la poire fraîche. La bouche s'anime d'une délicate vivacité qui ponctue la dégustation par une sensation de fraîcheur qui sera appréciée au petit déjeuner comme au goûter.

Les Celliers Associés
Rue Raymond Brûlé - 50890 CONDÉ-SUR-VIRE
02 33 06 95 88
v.sautereau@lescelliersassocies.com - www.valderance.com

Dujardin - Sous le pommier - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Voici un jus de pomme très coloré qui dévoile des senteurs fruitées intenses : la pomme mûre et la pomme au four s'expriment avec force et délicatesse à la fois. En bouche, le fruité continue à s'exprimer, soutenu par un équilibre réussi entre la sucrosité et la vivacité. Un jus riche de sensations, donc de plaisirs !

EARL Les Vergers du Chouquet - Christophe Aguinet
Le Chouquet - 61120 CAMEMBERT
02 33 39 00 99
vergers.du.chouquet@wanadoo.fr

Les Vergers du Chouquet - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce jus de pomme se remarque par sa robe jaune pâle. Son nez délicat évoque intensément la poire. Puissant et délicat en bouche, la finale acidulée en fait un joli jus rafraîchissant à boire à tout moment de la journée.

EARL des Martellières - Thierry Boisgontier
Les Martellières - Sept-Forges - 61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr - www.les-martellières.com

Les Martellières - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Ce jus de poire laisse percevoir de légers reflets roses sur un fond jaune paille. La poire et le miel sont très présents au nez, annonçant une bouche équilibrée où l'acidité rafraîchissante alterne avec une rondeur plus suave. Un jus de poire à savourer à l'occasion d'un pique-nique estival, à l'ombre d'un verger.

GAEC des Grimaux
Ferme des Grimaux - 61350 MANTILLY
02 33 30 12 06
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com - www.pacory.eu

Pacory - Ferme des Grimaux - Récolte 2018 — **Médaille d'Argent**

Ce jus de poire se présente élégamment avec une teinte d'or pâle. Le nez est intense, sur la poire mûre. La bouche s'oriente plus sur le côté chaleureux d'une tarte aux poires vanillée. L'harmonie de l'ensemble en fait un très joli jus très agréable.

Jus de Pomme pétillant

Ferme des Ruelles - Michel Galmel
Ferme des Ruelles - 27510 TILLY
02 32 52 74 61
eta.galmel@orange.fr - www.fermedesruelles.com

La Ferme des Ruelles - Pétillant des Ruelles - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Voici un jus de pommes pétillant qui ne laisse pas indifférent : sa robe est jaune d'or très limpide et brillante et ses fines bulles apportent une fraîcheur déjà perceptible à l'œil. Le nez fait de pommes fraîches s'agrémente de touches de miel et de vanille très gourmandes. La bouche pétille grâce à des bulles très fines qui soulignent une fine acidité bien dosée. L'équilibre entre le fruit et la vivacité est très réussi !

GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon
La Guerrelière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
02 33 59 43 94
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr

La Cave Normande - Bulles de pomme - Récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Le nez de pomme au four de ce jus pétillant est très flatteur, tout comme sa fine effervescence qui fait étinceler sa robe jaune doré. La bouche exprime les fruits frais et le miel dans un ensemble frais, avec en finale une pointe d'amertume tonique. Les petits comme les grands apprécieront !

Le Lieu Roussel - EARL Maertens
Le Lieu Roussel - 14430 DOUVILLE-EN-AUGE
02 31 23 71 15
lieu-roussel@orange.fr - http://lieu-roussel.pagespro-orange.fr

Lieu Roussel - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

Ce jus pétillant dévoile au service une mousse abondante formée par une multitude de fines bulles. Plaisant, le nez dévoile un fond fruité généreux, ponctué d'une touche de foin séché agréable. La bouche s'exprime dans un registre de fruits compotés, balancé entre acidité et sucrosité et où l'effervescence apporte son côté désaltérant.

EARL du Mont Viné - Constance Hyest
1 rue Saint-Thomas - 27870 VESLY
constance.hyest@gmail.com - www.cidreriedumontvine.com

Le Mont Viné - Délice de pomme - Récolte 2020 — **Médaille d'Argent**

Ce jus de pomme pétillant offre à la vue une teinte jaune d'or surmontée d'une belle mousse blanche crémeuse. Le nez est riche, avec une un panier de fruits où la poire s'exprime particulièrement. La bouche est très gourmande, avec une rondeur tempérée par la vivacité due à la fine effervescence. La finale très fruitée en fait un jus de gourmandise qui séduira petits et grands à l'heure du goûter.

SCEA Clos des Citots
165 route de la Mailleraye - 76940 HEURTEAUVILLE
02 35 37 92 59
closdescitots@orange.fr - www.leclosdescitots.fr

Clos des Citots - Récolte 2019 — **Médaille d'Argent**

La robe dorée participe à la belle présentation de ce jus de pomme pétillant où les bulles sont fines. Le nez exprime des senteurs intenses de pomme au four, sur un fond fruité et relevé de notes d'herbe fraîche. Acidulé et très fruité en bouche, ce jus se montre au final très plaisant et saura ravir toute la famille à l'heure du goûter.

Jus de Poire pétillant

GAEC de la Cave Normande - Sébastien Guesdon
La Guerrelière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
02 33 59 43 94
la.cave.normande@hotmail.fr - www.lacavenormande.fr

La Cave Normande - Bulles de Poire - récolte 2019 — **Médaille d'Or**

Derrière une robe jaune paille brillante, ce jus de poire pétillant dévoile un nez fruité intense où les fruits blancs s'expriment harmonieusement. La bouche met en musique un équilibre intéressant entre vivacité et rondeur sucrée, avec une pointe tonique en finale. Un joli jus auquel l'effervescence onctueuse apporte une belle tenue.

CIDRIVORES

Nos **boissons** normandes, on les **adore** !

CIDRES
POIRÉS
JUS DE POMME
#cidrivores

Fiers de notre Normandie, soyons fiers de nos boissons normandes !

**Cidres, poirés, jus de pomme et jus de poire,
à déguster avec tous types de mets, salés et sucrés.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

maison-cidricole-normandie.fr

#cidrivores

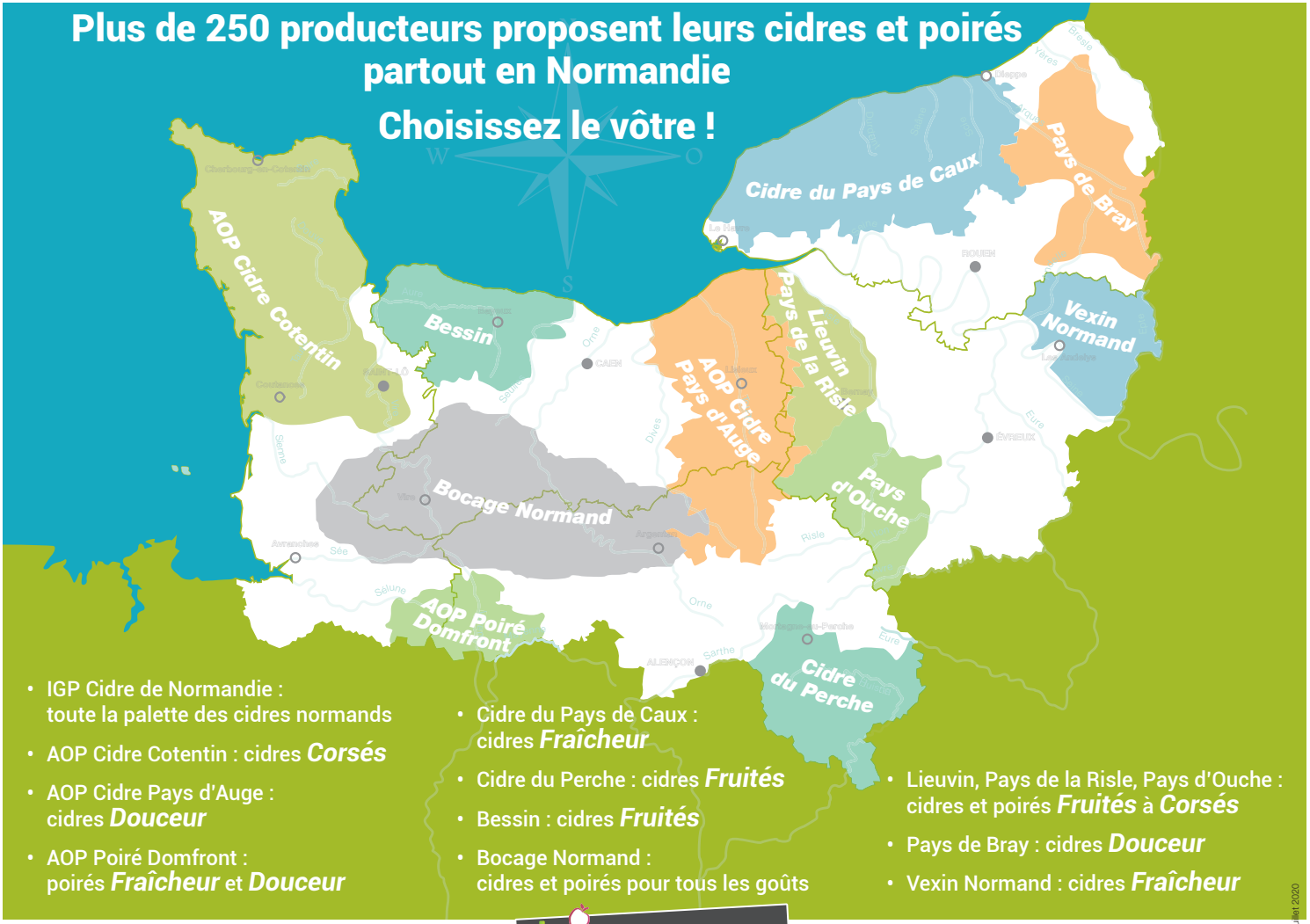
MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

RÉGION NORMANDIE

CIDRES DE FRANCE

Plus de 250 producteurs proposent leurs cidres et poirés partout en Normandie

Choisissez le vôtre !



- IGP Cidre de Normandie : toute la palette des cidres normands
- AOP Cidre Cotentin : cidres ***Corsés***
- AOP Cidre Pays d'Auge : cidres ***Douceur***
- AOP Poiré Domfront : poirés ***Fraîcheur*** et ***Douceur***

- Cidre du Pays de Caux : cidres ***Fraîcheur***
- Cidre du Perche : cidres ***Fruités***
- Bessin : cidres ***Fruités***
- Bocage Normand : cidres et poirés pour tous les goûts

- Lieuvin, Pays de la Risle, Pays d'Ouche : cidres et poirés ***Fruités*** à ***Corsés***
- Pays de Bray : cidres ***Douceur***
- Vexin Normand : cidres ***Fraîcheur***

MAISON CIDRICOLE DE NORMANDIE

6 rue des Roquemonts • CS 45346 •14053 CAEN cedex 4
Tél. 02.31.47.22.47 • info@maison-cidricole-normandie.fr
www.maison-cidricole-normandie.fr

RÉGION NORMANDIE

CIDRES DE FRANCE

Conception-Réalisation : SR COM - Chambre régionale d'agriculture de Normandie - ALem - Juillet 2020