



CONCOURS DES
CIDRES
DE NORMANDIE

LES LAURÉATS DU CONCOURS
DES CIDRES DE NORMANDIE

2022

19^e édition pour le grand Concours des Cidres de 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.

A propos de la Maison Cidricole de Normandie

La Maison Cidricole de Normandie est une association ayant pour vocation de représenter la filière cidricole normande et pour volonté de la mettre en première 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 de 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.

Sélectionnez cidres et poirés pour chaque spécialité !

	Apéritif	Charcuteries	Poissons Fruits de mer	Vian des blanches	Fromages	Desserts
Cidres et poirés Fraicheurs	•••		•••			
Cidres Corsés	•	•••	••	•••	••	
Cidres et poirés Douceur		•		••	•••	•••
Cidres et poirés Fruités	•••					•••
Cidres Rosés	•••					•
Cidres et Poirés de Glace	•	•••			••	•••



LA NORMANDIE DES CIDRES ET POIRÉS

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, la matière puissante du Livarot ou les huîtres de Normandie.**



FERME DE LA COMMANDERIE BRUT CUVÉE HÉRITAGE RÉCOLTE 2021

Ferme de la Commanderie Benjamin Lepelley
2 La Commanderie
50340 GROSVILLE
02 33 04 32 30
lepelley.benjamin@sfr.fr
ferme-de-la-commanderie.fr

Voici un joli cidre Cotentin à la belle robe jaune doré ornée d'un fin cordon de mousse. Le nez exprime des notes subtiles de beurre frais, de foin coupé. En bouche l'attaque est d'abord ronde, puis laisse apparaître un caractère plus charpenté grâce à la présence de tannins soyeux. Les notes de fruits secs apportent de la complexité à un ensemble déjà bien fruité. Un cidre à savourer dès à présent sur une planche de charcuteries ou sur des viandes blanches.

THÉO CAPELLE BRUT RÉCOLTE 2020

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

Ce cidre Cotentin de 2020 offre à l'œil une robe jaune doré limpide et brillante, ornée de jolies bulles fines. Le nez intense se montre légèrement beurré et agrémenté d'une note de coing. La bouche généreuse est typique du Cotentin, avec un équilibre réussi entre fine acidité et franche amertume. Un très joli cidre à proposer sur un plateau d'huîtres de Normandie.



FERME DE LA COMMANDERIE EXTRA-BRUT RÉCOLTE 2021

Ferme de la Commanderie Benjamin Lepelley
2 La Commanderie
50340 GROSVILLE
02 33 04 32 30
lepelley.benjamin@sfr.fr
ferme-de-la-commanderie.fr

Ce cidre Cotentin extra-brut offre à l'œil une jolie teinte jaune doré intense et limpide. Le nez exprime des notes fraîches, à la fois végétales et de fruits rouges. Sa bouche est ample, généreuse et longue. Elle apporte beaucoup de fraîcheur et surtout une belle structure tannique typique de l'appellation. Il fera votre bonheur sur des tapas à l'occasion de vos apéritifs estivaux.



FERME DE LA COMMANDERIE BRUT RÉCOLTE 2021

Ferme de la Commanderie Benjamin Lepelley
2 La Commanderie
50340 GROSVILLE
02 33 04 32 30
lepelley.benjamin@sfr.fr
ferme-de-la-commanderie.fr

La robe jaune orangée de ce cidre Cotentin supporte une mousse dense et généreuse. Le nez se révèle franc avec des senteurs de fruits confits et de fruits rouges. La bouche est acidulée en attaque, puis franche et généreusement amertumée. Un cidre à déguster dès à présent sur une viande rouge grillée, mais offrant également un beau potentiel de garde.



THÉO CAPELLE EXTRA-BRUT RÉCOLTE 2020

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

La Cidrerie Théo Capelle propose ce cidre Cotentin extra-brut du millésime 2020 à la très belle présentation. Le nez évoque le végétal sec et les fruits confits, avec également une pointe de tabac blond. La bouche fait preuve d'un équilibre réussi entre fraîcheur et fine amertume tannique. La finale longue signe un cidre réussi, à déguster sur de l'agneau grillé.



CIDRERIE CLAIDS RÉCOLTE 2020

EARL Cidrerie de Claims Alain Dauget
Ferme de Claims - 38 chemin Perrey 50190
SAINT-PATRICE DE CLAIDS
06 31 34 03 22
cidrierieclאים@gmail.com
cidrierieclאים.fr

La robe orangée de ce cidre brut 2020 laisse découvrir de jolies bulles fines et vivaces. Le nez développe un très beau fruité intense où la pêche mûre et l'abricot confit sont bien présents. La bouche est elle aussi fruitée, avec une amertume finement dosée qui en fait un Cotentin accessible au plus grand nombre.

AOP CIDRE COTENTIN



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 PREMIÈRES RÉCOLTE 2021

Ferme Cidrerie Desvoye
135 chemin de la Cour aux Gris
14340 BEAUFOR-DRUVAL
06 17 34 67 19
cavedesvoye@gmail.com
cidre-calvados-desvoye.fr

Cette cuvée « Premières » se montre sous son plus bel aspect, avec une teinte jaune ambré limpide et brillante, qui laisse admirer ses bulles délicates. Le premier est très intense, évoquant inmanquablement la pomme fraîche. Puis viennent des notes plus mûres et végétales qui complètent le bouquet. En bouche, l'équilibre bien dosé repose sur une rondeur sucrée et une amertume tannique qui vivent en parfaite harmonie. Les fruits mûrs y sont encore bien présents, accompagnés de touches de cannelle et de vanille. Un Pays d'Auge qui sera parfait sur une viande blanche à la normande.



FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR DEMI-SEC RÉCOLTE 2021

Ferme de la Vallée au Tanneur - Astrid et Vincent Gautier
Chemin de la Vallée au Tanneur
14340 AUVILLARS
06 18 87 34 94
vincent@valleeautanneur.fr

Ce cidre Pays d'Auge se présente vêtu d'une belle robe jaune doré profonde, ornée d'un cordon de mousse alimenté par un chapelet de fines bulles. Son nez plaisant évoque d'emblée les fruits jaunes mûrs : pêche, abricot et pomme sont au rendez-vous. Cette générosité est également de mise en bouche, avec une rondeur soyeuse qui enveloppe les senteurs fruitées déjà ressenties au nez et agrémentées d'une pointe épicée. La finale persistante met en évidence une belle structure tannique. A proposer sur un plateau de fromages normands affinés.

Médaille d'Argent



MANOIR D'APREVAL CUVÉE SAINT-GEORGES
RÉCOLTE 2021

Manoir d'Apreval - Agathe Letellier
15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
02 31 14 88 24
a.letellier@apreval.com
apreval.com

Cette cuvée Saint-Georges se drape d'un jaune doré profond et limpide qui brille de mille bulles. Son nez, fait de fruits jaunes mûrs et de fruits exotiques frais, annonce une bouche très équilibrée où la générosité du fruit est de mise, pour votre plus grand plaisir !



Médaille d'Argent



LES VERGERS D'AUVILLARS
RÉCOLTE 2021

Les Vergers d'Auvillars
30 rue de Luc
14780 LION-SUR-MER
06 70 02 03 24
jeanlouis.caignon@hotmail.com

Ce cidre Pays d'Auge à la robe limpide et brillante dévoile une teinte jaune doré à la fine effervescence. Le fruité est très présent au nez, dans un registre de pomme mûre, de poire et de banane. La bouche généreuse est bien équilibrée entre le sucre et une pointe d'acidité en harmonie avec le fruit.

Médaille d'Argent



CIDRERIE DESVOYE TRADITION CAMBREMER
RÉCOLTE 2021

Ferme Cidricole Desvoye
135 chemin de la Cour aux Gris
14340 BEAUFOUR-DRUVAL
06 17 34 67 19
cavedesvoye@gmail.com
cidre-calvados-desvoye.fr

La robe jaune orangé brillante de ce joli cidre laisse apparaître des bulles très élégantes. Son nez est riche de senteurs de fruits mûrs, de fruits confits et d'épices douces. La rondeur de la bouche se laisse chahuter par une présence tannique bienvenue qui signe son origine augeronne.



Médaille d'Argent



LE LIEU ROUSSEL
RÉCOLTE 2021

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

La robe jaune doré brillante de ce cidre attire l'œil et le retient grâce au ballet envoûtant de ses fines bulles. Le nez est fin et délicat, exhalant des notes fruitées riches et séduisantes. La bouche fait preuve d'une franchise et d'une intensité propres à l'appellation Pays d'Auge, avec un équilibre réussi entre rondeur sucrée et fine amertume bien dosée.



Ces cidres «Fruités» 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**.

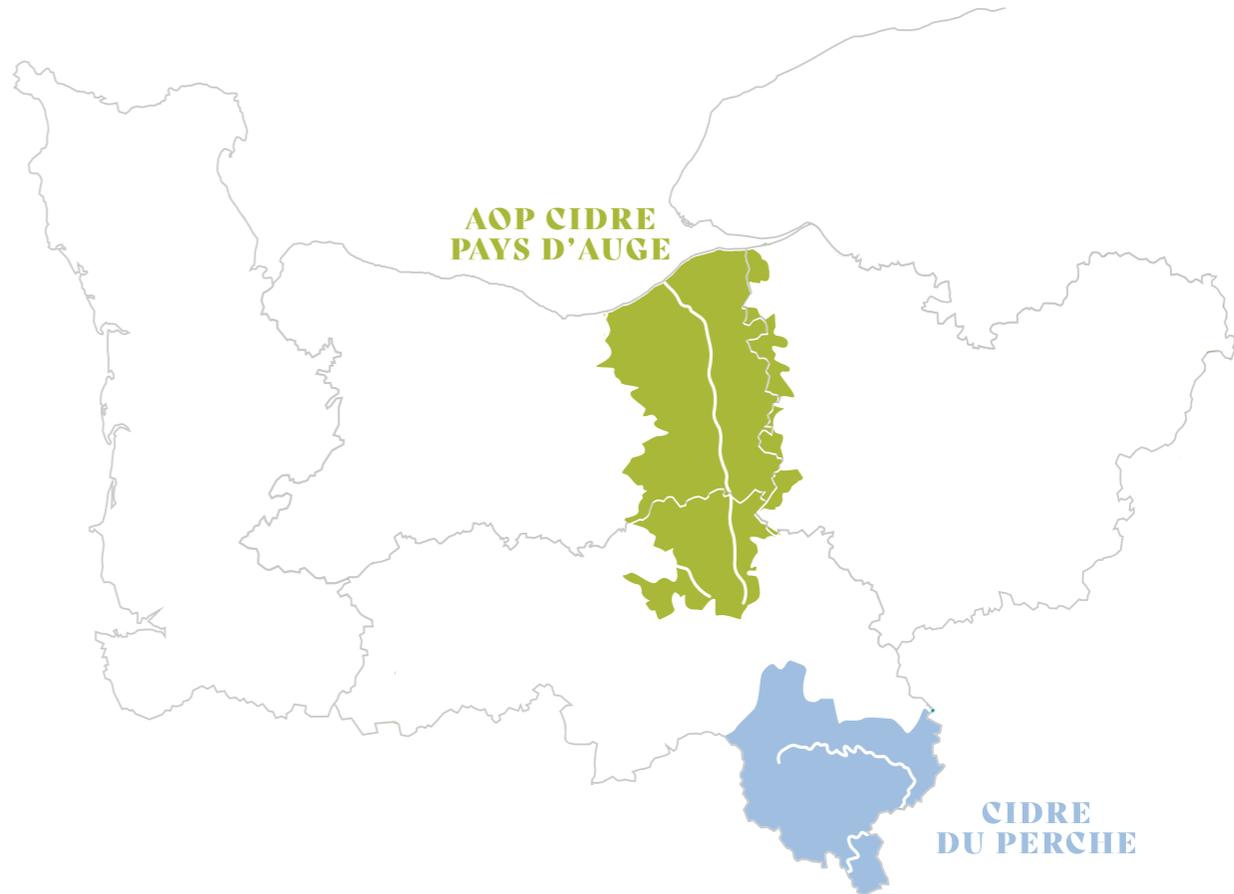
Médaille d'Or



DOMAINE DU RUISSEAU DEMI-SEC
RÉCOLTE 2021

Domaine du Ruisseau - Jean-François Leroux
Le Ruisseau Boissy-Maugis
61110 COUR-MAUGIS-SUR-HUISNE
02 33 73 73 34
leroux.leruisseau@wanadoo.fr

Le Domaine du Ruisseau propose ici un cidre du Perche fort réussi. Sa robe jaune orangé s'agrément d'une belle effervescence crémeuse qui souligne sa brillance. Le fruité du nez est généreux, développant par ailleurs des accents d'anis et de rose très élégants. L'équilibre typique de l'appellation se retrouve bien en bouche, avec une fraîcheur en parfaite harmonie avec la rondeur et les tannins. La finale longue en fait un cidre parfait pour des charcuteries ou encore des desserts.



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

Médaille d'Or



DOMAINE DU PRADON

RÉCOLTE 2021

EARL du Pradon
Route Départementale 6015
76700 GONFREVILLE L'ORCHER
02 35 30 42 41
emmanuel.palfray@pradon.eu
lesnormandisesdupradon.com

Le Domaine du Pradon nous propose un cidre du Pays de Caux à la teinte jaune d'or pâle. Ses bulles persistantes et sa belle brillance engagent à la dégustation. Arrive alors au nez un bouquet riche et complexe fait de senteurs de fruits à chair blanche et d'agrumes. Puis la dégustation se ponctue par une bouche à l'équilibre harmonieux et à la longueur généreuse où la vivacité s'allie à un caractère tonique typiquement cauchois. Un cidre pour savourer les produits de la mer.

Médaille d'Argent



FERME DE CATTEVILLE

RÉCOLTE 2021

GAEC Hédouin Cidre
5 rue de l'Eglise
76450 CRASVILLE LA MALLET
06 85 06 57 34
richard.hedouin76@gmail.com

La robe de ce cidre du Pays de Caux est jaune doré brillante. Le nez frais et fruité s'agrément de notes de végétal sec et d'iode. En bouche, la fraîcheur et la délicate rondeur sont agrémentées d'une pointe d'amertume bien dosée qui destine tout particulièrement ce cidre à accompagner une sole à la normande.

CIDRE DU PAYS DE CAUX



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 avec des desserts fruités.**

Médaille d'Or



LA CAVE NORMANDE

RÉCOLTE 2020

La Cave Normande - Famille Guesdon
La Guerrelière
50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
06 60 64 36 61
la.cave.normande@hotmail.fr
www.famille-guesdon.com

Voici un poiré Domfront de la récolte 2020 qui se présente dans une robe jaune pâle brillante et limpide. L'effervescence fine renforce l'attrance et incite à découvrir au nez des senteurs intenses de fruits mûrs comme la poire, la pêche, mais aussi une note de pâtisserie et de confiserie. La bouche s'équilibre bien entre rondeur et fraîcheur, rappelant une poire à croquer ! Un joli poiré qui se fera apprécier à l'apéritif ou en début de repas.

Médaille d'Or



LA CAVE NORMANDE

RÉCOLTE 2020

La Cave Normande - Famille Guesdon
La Guerrelière
50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
06 60 64 36 61
la.cave.normande@hotmail.fr
www.famille-guesdon.com

La robe de ce poiré Domfront du millésime 2020 est jaune pâle très claire et brillante. La mousse blanche est délicate, égayant joliment le verre. Au nez, c'est un bouquet de poire fraîche, de tarte aux poires et de fleurs blanches qui se dévoile avec générosité. La bouche fait preuve d'un très bel équilibre bien dosé entre vivacité et sucrosité, ce qui en fait un poiré de dessert idéal.

AOP POIRÉ DOMFRONT



Médaille
d'Or

LE PRESOIR D'OR CIDRE DU VEXIN NORMAND

RÉCOLTE 2021

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

La robe jaune d'or et limpide brille d'une multitude d'éclatantes joyeuses. Derrière un premier nez franc et fruité, l'on découvre des notes d'abricot et de fruits blancs très frais. La bouche ajoute à ce panier des accents de fruits confits qui apportent beaucoup de chaleur et de générosité. Cette richesse aromatique se retrouve dans une finale à l'équilibre très réussi entre la structure tannique et la fraîcheur. Un cidre à proposer en début de repas.

Médaille
d'Argent

LE PRESOIR D'OR DOMAINE DE FRENELLES

RÉCOLTE 2020

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

Ce cidre à la teinte jaune d'or limpide et brillante laisse découvrir une multitude de fines bulles qui se transforment en un beau cordon de mousse. Le nez frais de fruits se complète de notes lactées qui lui apportent une dimension supplémentaire. En bouche, règne une belle harmonie fruitée acidulée qui se ponctue par une finale légèrement amertumée.

Médaille
d'Argent

CAVE DE LA LOTERIE BRUT

RÉCOLTE 2021

Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 Hameau de la Loterie
14570 CLÉCY
06 15 99 77 71
cavedelaloterie@orange.fr
cavedelaloterie.fr

Ce cidre brut arbore un fin cordon de mousse fine qui souligne à merveille une robe jaune d'or limpide. Le nez riche évoque les fruits mûrs et s'agrémentent de notes toastées et lactées. La bouche est elle aussi bien fruitée et cette sensation est renforcée par une fraîcheur finale qui lui apporte du pep.

Médaille
d'Argent

LES VERGERS BRUT

RÉCOLTE 2021

Cidrierie de la Brique
23 route de la Brique
50700 SAINT-JOSEPH
02 33 40 19 27
contact@cidrierielabrique.com
www.cidrierielabrique.com

Ce cidre de Normandie se dévoile dans une robe jaune d'or brillante et limpide que son effervescence délicate rehausse élégamment. Au nez, ce sont des senteurs acidulés de fruits jaunes et de pommes cuites qui se dégagent. La bouche ferme développe elle aussi un caractère fruité de belle facture qui en fait un cidre qui plaira au plus grand nombre.

Médaille
d'Or

DOMAINE DUCLOS-FOUGERAY DENISE LA PATRONNE

RÉCOLTE 2021

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

L'or de la médaille obtenue par ce cidre se retrouve dans sa robe brillante décorée de mille bulles plus fines les unes que les autres. Son nez puissant évoque avec richesse la poire et les fruits jaunes confits. Toute la bouche est alors emplie de senteurs fruitées généreuses : pêche, coing, citron confit et miel se côtoient avec harmonie. Les sensations de fraîcheur et de suavité qui ponctuent la finale signent un cidre bien né qui fera merveille tout au long du repas.

Médaille
d'Argent

DOMAINE DUCLOS-FOUGERAY DENISE LA DOUCE

RÉCOLTE 2021

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

Ce cidre doux à la teinte jaune ambré révèle une belle brillance qui met en valeur un cordon de mousse persistant. Son nez intensément fruité exprime des senteurs vanillées qui agrémentent un fond fruité frais. L'équilibre en bouche est réussi entre la rondeur sucrée et une belle vivacité qui lui donnent de la longueur.

Médaille
d'Argent

LES VERGERS DOUX

RÉCOLTE 2021

Cidrierie de la Brique
23 route de la Brique
50700 SAINT-JOSEPH
02 33 40 19 27
contact@cidrierielabrique.com
www.cidrierielabrique.com

Nous voici devant un cidre doux à la robe jaune d'or brillante et aux délicates notes de poire et de miel que soulignent des senteurs de pomme au four. Cet ensemble fruité gourmand s'exprime aussi très bien en bouche où la finale s'articule avec délicatesse entre fraîcheur et rondeur sucrée.

Médaille
d'Or

POMME D'AURE DEMI-SEC

RÉCOLTE 2020

Cidrierie Viard - Bayeux
135 chemin de la Cidrierie
14400 GUÉRON
06 28 98 11 72
vsagot@cidrierie-viard.fr
www.cidrebaieux.com

La robe jaune doré est brillante et supporte un cordon de mousse extrêmement fin. Le nez séduit d'emblée par ses notes de pomme compotée et de caramel très gourmandes. La bouche présente une attaque ronde, presque sirupeuse, qui s'équilibre vite par des tannins fins qui lui donnent de l'amplitude. Les arômes de bouche sont puissants et persistent dans une finale aux accents de confiserie.

Médaille
d'Argent

DOMAINE DUCLOS-FOUGERAY DENISE LA BRUTE

RÉCOLTE 2020

SCEA Fougeray-Duclos
1315 route de Goderville
76110 BRETTEVILLE DU GRAND CAUX
02 35 27 41 09
vincentgodefroy@wanadoo.fr
ecomuseeducidre.fr

Le Domaine Duclos-Fougeray propose ce cidre brut bien nommé. Avec sa robe jaune d'or limpide, il développe au nez des senteurs de pomme très mûre et de végétal séché. Sa bouche nous plonge dans un univers acidulé et plutôt sec, dont la finale persistante et charpentée constitue le point d'orgue. À déguster sur une viande grillée.

Médaille
d'Argent

CAVE DE LA LOTERIE FRUITÉ

RÉCOLTE 2021

Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 Hameau de la Loterie
14570 CLÉCY
06 15 99 77 71
cavedelaloterie@orange.fr
cavedelaloterie.fr

Ce cidre qui se qualifie de fruité assure sa mission avec brio ! Derrière une teinte jaune doré, se dévoile un nez d'abord floral, qui évolue rapidement vers un ensemble de notes fruitées fraîches qui éveillent les sens. La bouche permet de retrouver cette ambiance fruitée intense, en la soulignant d'un très bel équilibre entre fine amertume et vivacité, qui se prolonge par une finale rappelant les agrumes et les fruits confits.

Médaille
d'Argent

BAYEUX DOUX PLAISIR

RÉCOLTE 2021

Cidrierie Viard - Bayeux
135 chemin de la Cidrierie
14400 GUÉRON
06 28 98 11 72
vsagot@cidrierie-viard.fr
www.cidrebaieux.com

Avec sa robe jaune orangé brillante, ce cidre séduit l'œil par une mousse particulièrement fine. Le nez explore un univers fruité assez riche où la poire tient une bonne place, ainsi que la tarte aux pommes. La bouche fait revivre cet ensemble très fruité et gourmand, en y ajoutant une belle touche d'équilibre entre la suavité du sucre et une fine amertume tonique.

Médaille
d'Or

BAYEUX BRUT TANNIQUE

RÉCOLTE 2021

Cidrierie Viard - Bayeux
135 chemin de la Cidrierie
14400 GUÉRON
06 28 98 11 72
vsagot@cidrierie-viard.fr
www.cidrebaieux.com

Ce cidre brut offre à l'œil une teinte jaune orangé intense bien brillante. La mousse est légère et crémeuse, avec un bullage discret. Le nez intense révèle des notes de noix et de fruits plus frais. La bouche offre une structure fruitée qui se prolonge dans une finale persistante.

Médaille
d'Argent

DOMAINE DES 5 AUTELS L'EXTRALUCIDE RÉCOLTE 2020

Domaine des 5 Autels
3 rue de la Forge
14190 FIERVILLE-BRAY
07 89 82 59 63
etienne@5autels.com
cinquatels.com

La robe jaune paille laisse admirer de fines bulles étincelantes. Le nez développe un caractère fumé aux côtés de senteurs plus fruitées et végétales. La bouche exprime elle aussi un caractère sec relevé par les notes de végétal et une délicate astringence en finale. Un cidre de caractère pour le cœur du repas.

Médaille
d'Argent

MICHEL BRÉAVOINE RÉCOLTE 2021

SARL Michel Bréavoine
504 route de Honfleur
Domaine du Lieu Gosset
14130 COUDRAY-RABU
02 31 64 03 28
edouard@breavoine.fr
breavoine.fr

L'œil est attiré par une présentation irréprochable qui fait briller de mille feux une robe jaune d'or. Le nez évoque les fruits frais comme l'abricot, la pêche ou encore la banane. La bouche y ajoute une pointe de pâte de fruits qui apporte un caractère confit très flatteur. Un cidre très gourmand.

Médaille
d'Argent

DOMAINE DES HAUTS VENTS CUVÉE PAULE RÉCOLTE 2021

SCEA des Hauts Vents - Alain Caboulet
Rue de La Londe Impasse des Hauts Vents
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
06 08 21 99 34
contact@leshautsvents.com
www.leshautsvents.com

Cette cuvée de cidre extra-brut montre une très belle robe brillante. Son nez intense exprime des notes d'agrumes et de pomme mûre, rehaussées de touches exotiques. En bouche, l'équilibre est naturellement orienté vers un côté sec que souligne une délicate amertume. Les agrumes reviennent égayer la finale pour notre plus grand plaisir.

Médaille
d'Or

CIDRE DE LA FLAGUERIE DEMI-SEC RÉCOLTE 2020

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

Ce cidre demi-sec de 2020 se montre dans une robe jaune orangé brillante agrémentée d'une belle et fine effervescence. Son nez évoque les fruits cuits avec également une pointe de tabac blond et de cuir. En bouche, les fruits frais et confits sont de mise, se fondant dans un ensemble suave à la finale rappelant la pâtisserie. Un cidre à servir sur une volaille à la normande.

Médaille
d'Or

CIDRE DE LA FLAGUERIE CALYPSO RÉCOLTE 2020

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

La belle robe jaune d'or soutenu s'agrémenté d'une très belle effervescence aux bulles fines et délicates. Ce cidre extra-brut annonce au nez des senteurs épicées et boisées, sur un fond de fruits jaunes mûrs. Avec un équilibre clairement réussi, la bouche offre une bonne attaque franche et généreuse. Les notes de fruits mûrs et de fruits secs qui perdurent en finale signent un très beau cidre à proposer au cœur du repas.

Médaille
d'Argent

CIDRE DE LA FLAGUERIE DEMI-SEC RÉCOLTE 2021

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

Ce cidre demi-sec montre une belle mousse persistante supportée par une robe à la teinte jaune d'or brillante. Le nez développe des senteurs fines de fleurs et de miel. La bouche nous plonge dans un équilibre réussi avec une rondeur ponctuée d'une virgule amertumée bienvenue en finale.

Médaille
d'Or

FERME DU MANOIR DU VAL RÉCOLTE 2020

EARL Courtois Bourrut
960 route du Val Saint-Aubin le Guichard
27410 MESNIL-EN-OUICHE
02 32 43 45 19
marie.bourrut@free.fr
manoirduval.fr

Avec un peu plus d'un an de bouteille, ce cidre garde à l'œil une teinte jaune d'or orangé très attirante. Ses bulles sont restées intactes et soutiennent le développement d'arômes très riches. Le sous-bois, la fleur blanche et les fruits confits composent un bouquet des plus agréables. La bouche dévoile elle aussi de grandes qualités, avec un équilibre qui reste de mise entre la fraîcheur et la générosité des fruits exotiques et confits. Un très joli cidre à proposer sur une cuisine aigre-douce.



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.**

Médaille
d'Or

CIDRE DE LA FLAGUERIE BRUT RÉCOLTE 2020

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

La teinte jaune paille limpide a su rester jeune chez ce cidre de 2020. Son nez riche explore plusieurs univers, du floral à l'épicé, en passant naturellement par le fruit. Avec un équilibre savamment dosé entre vivacité et charpente tannique, la bouche se montre complexe et généreuse. Ce cidre fera merveille en accompagnement d'une selle d'agneau.



Médaille d'Argent



FERME DU MANOIR DU VAL BRUT RÉCOLTE 2021

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

Nous voici face à un cidre brut à la robe jaune d'or limpide et brillante. Les fines bulles égayent l'ensemble et portent à la surface du verre un bouquet d'arômes très plaisants : pomme fraîche, abricot et mangue se mêlent à des notes plus végétales de foin frais. Grâce à une fine effervescence crémeuse, la bouche bien charpentée se montre très souple et se ponctue par une fraîcheur très agréable.



Médaille d'Argent



FERME DU MANOIR DU VAL DOUX RÉCOLTE 2021

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

Nous découvrons ici un cidre doux à la belle robe jaune d'or profonde et brillante. Le nez expressif révèle des senteurs de fruits confits et d'épices douces qui invitent à la dégustation. La bouche est alors soyeuse et gourmande à l'attaque et développe elle aussi des notes de fruits juteux. La finale s'équilibre très bien entre la rondeur sucrée et une fine amertume tannique.



Médaille d'Argent



LES VERGERS DU QUESNAY DOUX RÉCOLTE 2021

EARL Saint-Joseph - Pierre Lambard
740 Hameau le Quesnay
76360 PISSY-PÔVILLE
06 25 55 35 18
earlsaintjoseph@gmail.com
lesvergersduquesnay.fr

Les Vergers du Quesnay proposent ce cidre doux à la belle robe jaune d'or intense étincelante. Son nez fait de senteurs de fruits frais dévoile un côté agrume bien présent et très rafraîchissant. La bouche propose un équilibre bien balancé entre la douceur et une vivacité bienvenue qui fait revivre les notes d'agrumes en finale.



Médaille d'Or



DEMI-SEC RÉCOLTE 2021

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

Ce cidre demi-sec offre au regard le spectacle envoûtant d'un ballet de mille bulles très fines. Le fond doré qui leur sert d'écran est particulièrement brillant. Au nez, ce sont des notes à la fois fruitées et végétales qui se donnent la réplique sans se heurter. Cette impression de souplesse et de légèreté se retrouve en bouche, où les fruits frais composent une partition sans fausse note. Un cidre long en bouche à proposer sur une entrée de crudités.

Médaille d'Or



LA FERME DES NOËS FRUITÉ RÉCOLTE 2021

EARL des Noës
rue des Noës
27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON
06 75 58 51 88
ch.leber@neuf.fr
fermedesnoes.com

Ce magnifique cidre se dévoile derrière un rideau jaune doré étincelant de mille bulles d'une remarquable finesse. Son nez est intense et riche d'arômes tous plus plaisants les uns que les autres : ananas, mangue, pêche de vigne et banane sont de la fête. La bouche offre elle aussi un plaisir certain grâce à son très bel équilibre entre rondeur et délicate vivacité, ponctué par une belle longueur. Un vrai cidre de plaisir à savourer tout au long du repas.



Médaille d'Argent



LA FERME DES NOËS SEC RÉCOLTE 2021

EARL des Noës
rue des Noës
27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON
06 75 58 51 88
ch.leber@neuf.fr
fermedesnoes.com

La Ferme des Noës propose ce cidre qui séduit l'œil d'emblée, avec sa belle robe jaune doré limpide et étincelante. Son nez remarquablement fin et délicat exprime la poire, les agrumes et tout un cortège de fruits frais. La bouche est dans la même veine de jeunesse et de fraîcheur, ponctuant la dégustation d'un cidre de plaisir.



Médaille d'Or



PACORY RÉCOLTE 2021

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

Ce très beau cidre doux est revêtu d'une robe jaune d'or aux reflets orangés étincelants. Son nez intense et gourmand fait penser à un bonbon ! Ses notes de fruits jaunes, de fleurs et de miel invitent au péché de gourmandise ! En bouche, le fruit est à nouveau très présent et vit en parfaite harmonie avec la fraîcheur apportée par une finale acidité bien dosée. Un cidre de plaisir qui pourra agrémente vos collations estivales et vos desserts.



Médaille d'Or



PACORY BRUT RÉCOLTE 2021

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

La robe jaune d'or limpide se pare d'un chapelet de fines bulles guillerettes. Avec un nez complexe où se mêlent les fruits frais et confits, ce cidre invite assurément à un grand moment de plaisir. La bouche fait preuve d'un remarquable équilibre entre le croquant et la fraîcheur du fruit et une délicate astringence. La finale persistante, toujours dans le registre du fruit mûr, laisse présager un beau potentiel de longévité : vous pourrez le savourer encore longtemps sur une viande blanche à la crème par exemple.

Médaille d'Or



LE LIEU-ROUSSEL RÉCOLTE 2021

EARL Maertens
Le Lieu Rousset
14430 DOUVILLE-EN-AUGE
02 31 23 71 15
lieu-rousset@orange.fr
lieu-rousset.fr

Ce cidre brut offre à la vue une très jolie teinte jaune d'or profond. L'effervescence est généreuse et délicate, formant un élégant cordon de mousse blanche. Le nez est subtil et intense à la fois, avec une remarquable fraîcheur. Les fruits mûrs et exotiques s'y croisent en toute élégance. La bouche est elle aussi raffinée et fraîche, délivrant en finale une rondeur subtilement moelleuse. Un cidre brut qui plaira à tous pour accompagner des fromages normands.



Médaille d'Or



LES VERGERS DU QUESNAY BRUT RÉCOLTE 2019

EARL Saint-Joseph - Pierre Lambard
740 Hameau le Quesnay
76360 PISSY-PÔVILLE
06 25 55 35 18
earlsaintjoseph@gmail.com
lesvergersduquesnay.fr

Ce millésime 2019 arbore une robe jaune d'or à la mousse crémeuse délicate. Son nez complexe dévoile des senteurs d'agrumes relevées d'une pointe anisée très fraîche. La bouche démontre une jolie fraîcheur reposant sur une acidité bien dosée, en parfaite harmonie avec la rondeur apportée par une légère sucrosité. La finale porte des notes de fruits à chair blanche et d'épices douces qui lui donnent un caractère gourmand.



Médaille d'Or



FERME DE LA SAPINIÈRE CUVÉE LOUISE GAUTIER RÉCOLTE 2021

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

Ce cidre aux accents de douceur se dévoile dans une robe jaune paille brillante. Une fine effervescence attire l'œil et porte au nez des arômes intenses de fruits jaunes mûrs, de fruits exotiques et de vanille. La bouche s'enroule avec volupté autour d'une présence sucrée très douce que vient stimuler une délicate amertume. La finale fraîche et tonique signe un très joli cidre de gourmandise, idéal sur un dessert aux fruits.



Médaille d'Argent



FERME DE LA SAPINIÈRE APPLE OAK RÉCOLTE 2020

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

Ce cidre vieilli en fûts de Calvados offre à la vue une teinte jaune d'or orangé limpide. Son nez est très intense, évoquant le tabac blond, la vanille et les épices douces, avec par ailleurs une élégante note de fleurs blanches. La bouche est riche et généreuse, avec une intensité qui force le respect. Un cidre de repas à proposer sur une viande rôtie.



Médaille d'Argent



GROUALLE FRÈRES BRUT RÉCOLTE 2021

Anthony Groualle
1 Les Hauts Vents
50570 LE LOREY
02 33 07 64 69
groualle.christophe@hotmail.fr

Ce cidre brut dévoile une teinte jaune d'or profonde rehaussée d'une fine effervescence. Son nez puissant nous plonge dans un univers épicé où la girofle et la vanille sont de mise, aux côtés de senteurs plus fraîches de fruits mûrs. La bouche généreuse témoigne d'une belle longueur qui rappelle les impressions du nez.

Médaille d'Argent



Photo est non contractuelle.

LES NORMANDISES DU PRADON DEMI-SEC RÉCOLTE 2021

EARL du Pradon
Route Départementale 6015
76700 GONFREVILLE L'ORCHER
02 35 30 42 41
emmanuel.palfray@pradon.eu
lesnormandisesdupradon.com

Ce cidre demi-sec offre à la vue sa belle robe jaune orangé brillante ornée d'une collerette de fine mousse. Son nez intense révèle des notes de fruits jaunes, de fruits exotiques et de pâtisserie. Sa bouche est ample, mêlant subtilement la rondeur et une fine amertume qui s'expriment avec harmonie dans une finale généreuse.

Médaille d'Argent



LE CHAI DE LA BAIE DEMI-SEC RÉCOLTE 2020

Le Chai de la Baie - Jacques Daunay
12 La Lazerie Montviron
50530 SARTILLY-BAIE-BOCAGE
06 85 34 95 18
jacques.daunay@free.fr

La robe jaune pâle de ce cidre laisse percevoir une délicate effervescence. Le nez est complexe, mêlant les notes minérales et fruitées aux accents végétaux de foin séché et de coing. La bouche est fraîche et bien équilibrée, avec un support fruité encore bien présent.

Médaille d'Argent



LE CHAI DE LA BAIE DOUX RÉCOLTE 2021

Le Chai de la Baie - Jacques Daunay
12 La Lazerie Montviron
50530 SARTILLY-BAIE-BOCAGE
06 85 34 95 18
jacques.daunay@free.fr

Voici un cidre doux à la robe jaune d'or ornée de fines bulles. Son nez puissant évoque les fleurs et le miel dans un ensemble délicat. La bouche reste dans le même registre de finesse et de fleurs, avec une finale rendue crémeuse par la fine effervescence et une structure suave.

Médaille d'Argent



Photo est non contractuelle.

LES NORMANDISES DU PRADON EXTRA-BRUT RÉCOLTE 2021

EARL du Pradon
Route Départementale 6015
76700 GONFREVILLE L'ORCHER
02 35 30 42 41
emmanuel.palfray@pradon.eu
lesnormandisesdupradon.com

La robe jaune orangé et brillante de ce cidre invite à découvrir un nez intense, exprimant des senteurs de pomme au four. Un caractère plus évolué de végétal sec complète ce bouquet engageant. En bouche, des notes épicées viennent enrichir les arômes fruités qui perdurent dans une finale longue à la belle structure tonique.

Médaille d'Argent



FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR EXTRA-BRUT RÉCOLTE 2021

Ferme de la Vallée au Tanneur - Astrid et Vincent Gautier
Chemin de la Vallée au Tanneur
14340 AUVILLARS
06 18 87 34 94
vincent@valleeaутanneur.fr

Cet extra-brut se montre vêtu d'une robe jaune d'or intense bien brillante. Son nez d'abord très floral dévoile également des notes fruitées fraîches de poire, de coing et de prune jaune. La bouche, à l'équilibre sec comme il se doit, se prolonge dans une finale aux arômes de pomme au four.

Médaille d'Argent



LE CHAI DE LA BAIE BRUT RÉCOLTE 2021

Le Chai de la Baie - Jacques Daunay
12 La Lazerie Montviron
50530 SARTILLY-BAIE-BOCAGE
06 85 34 95 18
jacques.daunay@free.fr

Ce cidre du sud de la Manche dévoile une belle mousse blanche qui surmonte une robe jaune paille brillante. Le nez intense révèle des senteurs de pomme verte et de poire fraîche, agrémentées de fines notes épicées. La bouche témoigne elle aussi de ce caractère épicé qui se fond dans une belle harmonie d'ensemble, prolongée par une finale gourmande.

Médaille d'Argent



LES VERGERS D'AUVILLARS CUVÉE TRADITION RÉCOLTE 2021

Les Vergers d'Auvillars
30 rue de Luc
14780 LION-SUR-MER
06 70 02 03 24
jeanlouis.caignon@hotmail.com

Cette cuvée tradition se montre dans une belle robe jaune doré intense. Son nez boisé évoque également le pruneau et le musc, nous plongeant ainsi dans un univers très chaleureux. En bouche, une belle harmonie se dévoile, nous faisant voyager entre rondeur et fine amertume. La finale est ainsi généreuse et invite à la dégustation d'un Livarot affiné.

Médaille d'Argent



FERME DE CAVELANDE RÉCOLTE 2021

François-Xavier Lebosquain
Chemin de Caudemuiche
14430 CRESSEVEUILLE
06 48 97 43 81
contact@fermedecavelande.fr
fermedecavelande.fr

La Ferme de Cavellande propose un cidre doux à la teinte jaune d'or profonde. Le nez est brioché, apportant à l'ensemble fruité un aspect très gourmand. La bouche est élégante, sachant mettre le sucre en arrière-plan pour une finale fraîche.

Médaille d'Argent



LA FERME DE BILLY CORSÉ RÉCOLTE 2021

La Ferme de Billy - Olivier Vauvrecy
31 rue de l'Eglise Saint-Ouen
14980 ROTS
02 31 26 50 51
contact@ferme-de-billy.com
ferme-de-billy.com

Ce cidre arbore une jolie teinte jaune d'or limpide et brillante. Son nez est fait de fruits et de végétal secs, avec une belle présence de connotations fumées. La bouche est franche, dans un registre charpenté. Ce cidre corsé tient donc ses promesses et sera un allié de choix pour un plateau de charcuteries.

Médaille d'Argent



FERME DES MARTELLIÈRES BRUT RÉCOLTE 2021

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

Ce cidre brut dévoile une robe jaune d'or limpide ornée de fines bulles. Son nez est agréable, révélant une note lactée et de caramel. Souple et fraîche, la bouche fait preuve d'un bel équilibre soutenu par une fine effervescence.

Médaille d'Or



DUJARDIN
RÉCOLTE 2020

Les Celliers Associés
Rue Raymond Brulé
50890 CONDÉ-SUR-VIRE
02 33 06 95 88
p.musellec@lescelliersassocies.com
www.cidres-dujardin.fr

Ce joli cidre rosé arbore une robe rose intense étincelante. Les fines bulles qui l'agrémentent lui donnent un aspect très festif. Le nez est puissant, très clairement fruité où la framboise, la fraise des bois et le coing se mêlent aux pommes cuites. La bouche est acidulée et sucrée à la fois, offrant une très belle longueur. Un cidre rosé très rafraîchissant qui fera merveille à l'apéritif ou sur une charlotte aux fraises.

Médaille d'Argent



LA FERME DES NOËS
RÉCOLTE 2021

EARL des Noës
Rue des Noës
27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON
06 75 58 51 88
ch.leber@neuf.fr
www.fermedesnoes.com

Ce cidre rosé se dévoile vêtu d'une robe rose orangé très brillante. De fines bulles forment en surface un fin cordon de mousse blanchâtre lumineux. Le nez est fin, dans un registre fruité très élégant où se rencontrent le citron, l'abricot et le coing. La pomme mûre est également bien présente, donnant la véritable impression de croquer dans une pomme fraîche ! Bien équilibrée dans un registre finement sucré, la bouche offre une finale amertumée très plaisante.

Médaille d'Argent



FERME DES MARTELLIÈRES
DEMI-SEC
RÉCOLTE 2020

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

Ce poiré de la récolte 2020 arbore une belle teinte jaune d'or pâle brillante. Son nez est d'abord minéral, puis arrivent des fruits mûrs plus capiteux. Le bel équilibre de la bouche révèle une harmonie réussie entre la vivacité assez franche et une rondeur délicate. Un poiré à accorder à des plats de poissons.

Médaille d'Argent



PACORY
VIF ET PÉTILLANT
RÉCOLTE 2021

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

La famille Pacory propose ce poiré vif et pétillant qui tient toutes ses promesses. La vivacité se voit dans le verre avec une multitude de fines bulles qui s'activent sur un fond jaune pâle. La pétillance se ressent nettement au nez avec des arômes de poire verte et d'agrumes acidulés. En bouche aussi, ces deux qualificatifs sont démontrés par une belle fraîcheur et une finale à l'effervescence dynamique.

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.

Médaille d'Or



LA CAVE NORMANDE
RÉCOLTE 2021

La Cave Normande - Famille Guesdon
La Guerrière
50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
06 60 64 36 61
la.cave.normande@hotmail.fr
www.famille-guesdon.com

La robe de ce poiré est d'une teinte jaune pâle qui attire l'œil. Sa limpidité laisse admirer une kyrielle de très fines bulles qui forment un fin cordon de mousse blanche. Le nez expressif fait ressortir des notes de pomme, de poire et de fleurs délicates. En bouche, l'équilibre est franc et balance avec harmonie entre rondeur sucrée et fine acidité. Voici un poiré qui ravira vos convives à l'apéritif.

Médaille d'Argent



CIDRE DE GLACE LA GALOTIÈRE
RÉCOLTE 2020

Domaine de la Galotière
La Galotière
61120 CROUTTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@gmail.com
lagalotiere.fr

Ce cidre de glace se dévoile à peine tant sa robe est ambrée, presque brune. Son nez est intense, fait de notes de caramel, de fruits secs et de cacao. La rondeur de la bouche, apportée par un sucre très présent, nous plonge dans un univers de fruits secs où le raisin et le pruneau tiennent une belle place. À proposer sur des fromages secs.

Médaille d'Argent



POIRÉ DE GLACE LA GALOTIÈRE
RÉCOLTE 2020

Domaine de la Galotière
La Galotière
61120 CROUTTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@gmail.com
lagalotiere.fr

Un produit rare que ce poiré de glace ! Sa robe est ambrée brillante et laisse admirer des larmes sur les parois du verre. Le nez aux accents de fruits secs rappelle particulièrement la noix, mais également des prunes jaunes confites. La bouche réussit l'exercice d'équilibrer harmonieusement la vivacité de la poire à la douceur apportée par la concentration au froid. Un produit original à découvrir absolument.

Médaille d'Or



DOMAINE DES HAUTS VENTS
RÉCOLTE 2021

SCEA des Hauts Vents - Alain Caboulet
Rue de La Londe, Impasse des Hauts Vents
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
06 08 21 99 34
contact@leshautsvents.com
www.leshautsvents.com

Le Domaine des Hauts Vents nous propose un remarquable poiré à la teinte jaune pâle très brillante. Les bulles sont fines et ajoutent au plaisir de l'œil. Son nez franc développe des senteurs florales et fruitées à la fois. L'on y décèle le coing, la vanille et le tilleul. La bouche franche est douce et finement pétillante. Son équilibre se prolonge dans une fin de bouche aux accents végétaux frais et d'agrumes. Un très joli poiré d'apéritif, accents de confiserie.

Médaille d'Or



FERME DES MARTELLIÈRES
DEMI-SEC
RÉCOLTE 2021

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

Les Martellières proposent ce poiré à la magnifique robe jaune paille limpide et brillante. Son nez particulièrement fruité rappelle la poire mûre, les fleurs blanches et les agrumes confits. Avec son équilibre acidulé en bouche, il développe une nouvelle fois un caractère de fruits frais très plaisant. La finale souligne à merveille cette délicatesse fruitée par une vivacité persistante. Un poiré à proposer sur une mousse de fruits jaunes.

Des cidres et poirés liquoreux, à la couleur allant naturellement du jaune d'or à l'ambré et remarquablement riches. Leur caractère sucré et gourmand les destine à accompagner le foie gras, les fromages bleus ou les desserts sucrés.

Les jus de pomme et de poire de Normandie sont issus des variétés utilisées pour les cidres et les poirés et 100% pur jus. Cette particularité leur donne un caractère unique et intense. Qu'ils soient acidulés, charpentés ou sucrés, ils sont appréciés de tous au petit déjeuner, au goûter ou tout au long de la journée.

Médaille d'Or



CAVE DE LA LOTERIE
RÉCOLTE 2021



Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 Hameau de la Loterie
14570 CLÉCY
06 15 99 77 71
cavedelaloterie@orange.fr
www.cavedelaloterie.fr

Ce magnifique jus de pomme arbore une robe orangée limpide et brillante. Son nez de pomme chaude aux accents de caramel se veut très gourmand. La bouche s'équilibre autour d'une belle fraîcheur de pomme tout juste cueillie, ainsi que de saveurs de pâtisserie. Un très bel équilibre ponctue cette dégustation de plaisir.

Médaille d'Argent



LA CAVE NORMANDE
RÉCOLTE 2020



La Cave Normande - Famille Guesdon
La Guerrière
50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
06 60 64 36 61
la.cave.normande@hotmail.fr
www.famille-guesdon.com

La Cave Normande propose ici un jus de pomme à la belle teinte jaune orangée. Son nez est empreint de fraîcheur grâce à des notes de pomme et de poire tout juste cueillies. La bouche présente un équilibre acidulé relevé d'une fine pointe d'astringence.

LE JUS DE POMME DE GRÉVILLY
RÉCOLTE 2021



Médaille d'Argent



Brigitte Criaud
8 route de Crouay
14400 TOUR-EN-BESSIN
06 86 44 05 79
brigitte.criaud@yahoo.fr
www.cidre-grevillyjimdo.free.com

Ce jus bio se présente dans une robe jaune orangée profonde. Ses arômes fruités de pomme mûre se combinent à une belle vivacité qui signe son caractère très frais. Un jus désaltérant qui se fera apprécier lors de vos goûters de l'été.

Médaille d'Argent



VERGER DE LA JONC MARINIÈRE
RÉCOLTE 2021

EARL Cidre Simon - Simon Valin
28 impasse de la Jonc Marinière
76280 HEUQUEVILLE
07 68 84 40 29
cidre.simon@msn.com
www.cidrebayeux.com

Nous voici face à un jus de pomme à la teinte jaune ambrée profonde. Son nez est intense, particulièrement floral et avec une finale de tarte aux pommes. La bouche démontre un bel équilibre entre l'acidité et le fruité, laissant percevoir des notes de poire et de coing.

Médaille d'Argent



SOUS LE POMMIER
RÉCOLTE 2020

Les Celliers Associés
Rue Raymond Brulé
50890 CONDÉ-SUR-VIRE
02 33 06 95 88
www.cidres-dujardin.fr

Ce jus de pomme à la teinte profonde développe un nez intense qui rappelle la saison de la cueillette des pommes. La bouche savoureuse ajoute une sensation de pâte de coing qui lui confère une touche de gourmandise supplémentaire. Un jus à savourer à tout moment !

Médaille d'Argent



FERME DU MANOIR DU VAL
RÉCOLTE 2021



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

Voici un jus de pomme à la belle teinte dorée. Son nez est puissant, évoquant clairement la compote fraîche et les fruits jaunes. La bouche onctueuse rappelle elle aussi la pomme compotée et en fait un jus gourmand pour le goûter des petits et des grands.

Médaille d'Argent



LES VERGERS DE SAINT-AUBIN
RÉCOLTE 2021



Ferme Cidricole Desvoye
135 chemin de la Cour aux Gris
14340 BEAUFOUR-DRUVAL
06 17 34 67 19
cavedesvoye@gmail.com
www.cidre-calvados-desvoye.fr

Ce jus de pomme développe des arômes intenses de fruits frais, avec une élégante note de pamplemousse. La bouche rappelle la pomme fraîchement pressée et apporte une suavité gourmande. À savourer au petit déjeuner.

Médaille d'Argent



HÉROUT
RÉCOLTE 2021



Maison Héroul
36 route de Contepie
50500 AUVERS
02 33 71 07 89
contact@maisonheroul.com
www.maisonheroul.com

Un joli jus de pomme fruité au nez, frais et franc en bouche, avec un équilibre peu sucré orienté vers la fraîcheur. Une petite note de poire le rend très élégant et en fait un jus à savourer à tout moment de la journée.

Les jus de pomme et de poire pétillants apportent une touche de gaité et de légèreté qui fait tout leur charme. Apprécies des petits comme des grands, n'hésitez pas à les savourer en apéritif ou comme base de cocktail.

Médaille d'Argent



LE LIEU-ROUSSEL
RÉCOLTE 2021



EARL Maertens
Le Lieu Roussel
14430 DOUVILLE-EN-AUGE
02 31 23 71 15
lieu-rousseau@orange.fr
www.lieu-rousseau.fr

Limpide et brillante, la robe de ce jus pétillant laisse admirer toutes ses fines bulles dynamiques. Son nez intensément fruité rappelle la pomme sortie du pressoir et la pomme au four. En bouche, le fruit reste présent, avec une finale de pêche du plus bel effet. La finale gourmande en fait un jus à déguster sans modération, à tout moment de la journée.

Médaille d'Argent



LE PRESSOIR D'OR PÉTILL'POMME
RÉCOLTE 2021



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 nous propose un jus de pomme pétillant très séduisant. A l'œil d'abord, avec sa belle robe jaune d'or limpide et ses fines bulles. Au nez ensuite, avec ses notes de tarte tatin rehaussées de senteurs de fruits rouges originales. En bouche, les arômes évoquent la pomme, la fraise ou l'abricot et évoluent en finale vers la pomme cuite. Un jus qui sera apprécié seul ou en cocktail.

Médaille d'Argent



LE PRESSOIR D'OR PÉTILL'POMME POIRE
RÉCOLTE 2021



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

L'effervescence qui caractérise ce jus est fine, mettant délicatement en valeur une robe jaune orangé. Le nez très frais rappelle la banane et le coing de façon savoureuse. La bouche offre elle aussi une fine effervescence crémeuse qui porte des arômes très flatteurs de fruits frais. La finale est acidulée à souhait.

Médaille d'Argent



FERME DE LA SAPINIÈRE
RÉCOLTE 2021



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

Ce jus de poire offre à l'œil une teinte jaune pâle limpide très attirante. Son nez aux senteurs de miel, de tarte aux poires et d'amande grillée est très plaisant. La bouche bien équilibrée entre fraîcheur et rondeur en fait un jus particulièrement élégant qui se montre par ailleurs très désaltérant.

Médaille d'Or



LEROYER
RÉCOLTE 2020



GAEC de la Poulardière
La Poulardière
61350 SAINT-FRAIMBAULT
06 87 98 29 49
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr

Ce jus de poire pétillant attire l'œil par sa teinte jaune paille brillante et ses fines bulles. Le nez exprime nettement la poire mure et une pointe de tarte aux poires. La bouche est parfaitement équilibrée autour d'une belle fraîcheur et d'une finale tonique. Un jus idéal pour un apéritif sans alcool ou une fin de repas.

Médaille d'Argent



FERME DES MARTELLIÈRES
RÉCOLTE 2021



SCEA des Martellières - Thierry Boisgontier
Les Martellières, Sept-Forges
61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINÉ
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr
www.les-martellieres.com

Ce jus pétillant rappelle sans détour la poire dont il est issu : fraîche et compotée, elle se dévoile sous ses plus beaux aspects. La vivacité et la rondeur sucrée de la bouche, complétées par une fine amertume et une effervescence délicate, en font un jus de plaisir.



6 rue des Roquemonts • CS 45346 • 14053 CAEN cedex 4
Tél. 02 31 47 22 65 • info@maison-cidricole-normandie.fr
www.maison-cidricole-normandie.fr