

CONCOURS DES
CIDRES
DE NORMANDIE



2025

LES LAURÉATS DU CONCOURS
DES CIDRES DE NORMANDIE

22^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 pomme 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.

À 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 a 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, des poirés et des jus de pomme ou de poire à chaque occasion où cela est possible.



Lexique logos



Bienvenue à la ferme est le 1^{er} réseau agricole en France de vente directe et d'accueil à la ferme. Marque portée par le réseau des Chambres d'agriculture, Bienvenue à la ferme est créée en 1988 par et pour les agriculteurs.



Agriculture Biologique ne peut être apposé que sur les produits dont le mode de production allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles. Les producteurs respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux des écosystèmes et restreignant strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.



Depuis 2003, la marque collective **Saveurs de Normandie** garantit l'origine normande des matières premières, la qualité et le goût des produits élaborés par des entreprises citoyennes.

Sélectionnez cidres et poirés pour chaque spécialité !	Apéritif	Charcuteries	Poissons Fruits de mer	Viandes blanches	Fromages	Desserts
Cidres et poirés Fraîcheurs	•••		•••			
Cidres Corsés	•	•••	••	•••	••	
Cidres et poirés Douceurs		•		••	•••	•••
Cidres et poirés Fruités	•••					•••
Cidres Rosés	•••					•
Cidres et Poirés de Glace	•	•••			••	•••

La Normandie des cidres et poirés





IGP CIDRE DE NORMANDIE

Les nombreuses variétés de pommes exclusivement cidrioles et les terroirs normands permettent de produire des cidres qui s'adaptent aux goûts de tous : parfois sucrés, amers, acidulés ou encore associant plusieurs de ces saveurs, ils ont tous en commun leur origine normande affirmée.



MANOIR DE DURCET BRUT | RÉCOLTE 2024

SCEA Manoir de Durcet

Lieu-dit Durcet
61600 MAGNY LE DESERT
06 75 30 75 24
contact@breton-manoirdedurcet.fr
breton-manoirdedurcet.fr

Ce cidre clair et limpide offre un nez intense et original, mariant fruits confits, résine de pin et fruits exotiques. En bouche, une charpente solide, une vivacité bien dosée et une finale élégante donnent beaucoup d'ampleur. Il saura accompagner un repas entier, de l'entrée au fromage.



MANOIR DE DURCET ÉQUILIBRÉ | RÉCOLTE 2024

SCEA Manoir de Durcet

Lieu-dit Durcet
61600 MAGNY LE DESERT
06 75 30 75 24
contact@breton-manoirdedurcet.fr
breton-manoirdedurcet.fr

Sous une robe dorée et brillante, ce cidre dévoile un nez franc de pomme cuite, fruits confits et notes juteuses. La bouche, ample et ronde, joue sur une belle balance entre sucre et acidité, avec des tannins très fins. Il mettra en valeur un veau à la normande, sauce onctueuse et pommes sautées.



MANOIR DE DURCET DOUX | RÉCOLTE 2024

SCEA Manoir de Durcet

Lieu-dit Durcet
61600 MAGNY LE DESERT
06 75 30 75 24
contact@breton-manoirdedurcet.fr
breton-manoirdedurcet.fr

Ce cidre jaune doré, limpide et parcouru de fines bulles, dévoile un nez floral et lacté, à la fois franc et délicat. En bouche, la rondeur sucrée s'équilibre avec une acidité maîtrisée, révélant une belle minéralité et des arômes fruités. Il accompagnera volontiers un dessert aux fruits frais ou une tarte aux abricots tiède.



LE PRESSOIR D'OR RÉCOLTE 2024

SARL Le Pressoir d'Or

Saint-Jean-de-Frellettes 57 bis route des Andelys
27150 FRELLETTE EN VEXIN
02 32 69 41 25
contact@pressoirdor.com
pressoirdor.com

Robe brillante, bulles élégantes, ce cidre séduit d'abord par son nez de fruits secs, amande grillée et pomme confite. En bouche, intensité maîtrisée, effervescence crémeuse et tannins fins construisent une structure délicate. Sublime en accompagnement d'un tajine d'agneau aux abricots et épices douces.



Médaille d'Argent



LE PRESSOIR D'OR

BRUT | RÉCOLTE 2024

SARL Le Pressoir d'Or

Saint-Jean de Frellettes 57 bis route des Andelys
27150 FRENELLE EN VEXIN
02 32 69 41 25
contact@pressoirdor.com
pressoirdor.com

Sous une robe dorée limpide et pétillante, ce cidre dévoile un nez généreux de fruits confits, beurre et notes pâtissières. En bouche, l'harmonie s'installe entre miel léger, fraîcheur vive, fruits compotés et une finale légèrement épicee. Il accompagnera un canard à l'orange avec beaucoup d'élégance.



LE PRESSOIR D'OR

RÉCOLTE 2023

SARL Le Pressoir d'Or

Saint-Jean de Frellettes 57 bis route des Andelys
27150 FRENELLE EN VEXIN
02 32 69 41 25
contact@pressoirdor.com
pressoirdor.com

Jaune doré aux reflets brillants, ce cidre offre un nez ensoleillé de coing, miel, fruits du verger et tarte aux pommes. La bouche, franche et ample, équilibre douceur et fraîcheur dans une persistance aromatique réjouissante. Il sera le compagnon idéal d'un dessert aux fruits légèrement caramélisés.



Médaille d'Argent



BAYEUX CUVÉE SIGNATURE

BRUT | RÉCOLTE 2024

Cidrerie Viard

135 chemin de la Cidrerie
14400 GUERON
02 31 92 09 15
bbrionne@ciderie-viard.fr
cidrebayeux.com

D'une belle robe jaune d'or limpide, ce cidre effervescent livre un nez frais et expressif de fleurs, pomme mûre et fruits secs. L'attaque vive s'ouvre sur une matière acidulée, souple, fruitée, qui s'étiere avec énergie. Il accompagnera avec brio une volaille rôtie à la peau croustillante.



Médaille d'Argent



BAYEUX DOUX PLAISIR

RÉCOLTE 2024

Cidrerie Viard

135 chemin de la Cidrerie
14400 GUERON
02 31 92 09 15
bbrionne@ciderie-viard.fr
cidrebayeux.com

Robe jaune doré brillante et bulles fines pour ce cidre au nez intense : fruits secs, pomme compotée, notes gourmandes. La bouche, tout aussi généreuse, oscille entre douceur enveloppante et vivacité. Une texture flatteuse qui s'accorde parfaitement avec des crêpes flambées à la liqueur de pomme.



Médaille d'Argent



VERGERS DE FUMICHON

CORSÉ | RÉCOLTE 2024

GAEC du Vallonnais

4 chemin du Grand Fumichon
14400 VAUX SUR AURE
06 87 98 29 49
vergersfumichon@orange.fr
lesvergersdefumichon.fr

D'un jaune doré profond, ce cidre dense exprime un nez vif de tarte à la poire, compote et fruits frais. En bouche, l'équilibre est réussi, avec une structure puissante, une belle longueur et une fraîcheur marquée. Il relèvera à merveille un plat aux saveurs exotiques comme un curry doux au lait de coco.



Médaille d'Argent



Médaille d'Argent



CAVE DE LA LOTERIE

BRUT | RÉCOLTE 2024

Cave de la Loterie - Régis Aubry

4 La Loterie
14570 CLEY
06 87 98 29 49
cavedelaloterie@orange.fr
cavedelaloterie.fr

Ce cidre jaune d'or aux fines bulles révèle un nez riche mêlant pomme confite, compote chaude, épices douces et viennoiserie beurrée. La bouche, généreuse et persistante, marie une rondeur ample à une belle acidité. Il accompagnera à merveille des crêpes tièdes nappées de confiture maison.



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



CIDRE LEMASSON JAZZ SOUS LES POMMIERS BRUT | RÉCOLTE 2023

EARL Cidre Lemasson
6 Le Vaucher
50570 CAMETOURS
02 33 45 80 73
cidrelemasson@yahoo.fr
cidre-lemasson.fr

D'un jaune paille limpide aux bulles délicates, ce cidre séduit par un nez fin mêlant fruits jaunes mûrs et fruits secs. En bouche, l'harmonie s'impose : les tanins présents apportent du relief et la finale longue conserve une belle fraîcheur. Il accompagnera élégamment un agneau rôti aux herbes.



CIDRERIE CLAIDS BRUT | RÉCOLTE 2023

Cidrerie Claids - Alain Dauget
38 chemin Perrey
50190 SAINT-PATRICE DE CLAIDS
06 30 04 42 25
cidrerieclaids@gmail.com
cidrerieclaids.fr

Ce cidre jaune doré brillant, à l'effervescence fine et généreuse, dévoile un nez riche de pomme mûre, compote et fruits secs. La bouche se révèle souple, agréable et persistante, avec une belle générosité. Un cidre fidèle au terroir du Cotentin, parfait compagnon d'huîtres de Normandie IGP.



CIDRERIE CLAIDS BRUT | RÉCOLTE 2024

Cidrerie Claids - Alain Dauget
38 chemin Perrey
50190 SAINT-PATRICE DE CLAIDS
06 30 04 42 25
cidrerieclaids@gmail.com
cidrerieclaids.fr

Ce cidre arbore une belle couleur jaune d'or limpide, parcourue de bulles fines. Le nez, délicat et complexe, mêle fruits, notes végétales et une touche de miel. En bouche, l'amertume et l'astringence s'équilibrent avec justesse, prolongeant une finale longue et typée. À savourer avec une viande grillée pour un bel accord terroir.



CIDRERIE CLAIDS BRUT | RÉCOLTE 2024

Cidrerie Claids - Alain Dauget
38 chemin Perrey
50190 SAINT-PATRICE DE CLAIDS
06 30 04 42 25
cidrerieclaids@gmail.com
cidrerieclaids.fr

Robe jaune d'or profond et brillante, effervescence généreuse. Le nez étonne par ses notes fruitées mêlées à des touches d'anis, de miel et une nuance lactée. En bouche, l'amertume est bien présente, l'astringence fine et la typicité du Cotentin s'exprime avec droiture. Il fera des merveilles sur des huîtres de Normandie IGP bien charnues.



FERME DE LA COMMANDERIE

BRUT | RÉCOLTE 2024

Ferme de la Commanderie - El Benjamin Lepelley
 2 La Commanderie - 50340 GROSVILLE
 02 33 04 32 30
fermedelacommanderie@outlook.fr
ferme-de-la-commanderie.fr

Ce cidre limpide aux reflets jaune d'or, animé d'une effervescence fine et généreuse, séduit par son nez fruité et gourmand aux accents sucrés. La bouche révèle un bel équilibre entre amertume et astringence, caractéristique du Cotentin. L'ensemble est harmonieux, structuré et rafraîchissant. Un compagnon idéal pour un plateau de fruits de mer iodés.

Médaille d'Argent



AOP CIDRE PAYS D'AUGE

Ces ciders « 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 de Normandie AOP, le Pont-l'Évêque AOP et le Neufchâtel AOP, les plats à la crème ou bien encore les tartes aux fruits.



ZATHINOÉ CARTE NOIRE

RÉCOLTE 2021

Monique Berl
 5, impasse de la Cour Signole
 14140 CASTILLON EN AUGE
 06 30 09 56 96
yberl@zathinoe.fr
zathinoe.fr

Médaille d'Or



Ce cidre à la robe dorée limpide offre une effervescence discrète et raffinée. Le nez révèle une belle minéralité, avec des notes de pierre à fusil, de fruits secs et une touche florale. La bouche est suave, ample, et prolonge des arômes de miel fondu. Sa finale persistante lui permet de sublimer des plats de terroir comme un poulet à la crème et aux champignons façon vallée d'Auge.

Médaille d'Or



ZATHINOÉ CARTE NOIRE

RÉCOLTE 2019

Monique Berl
 5, impasse de la Cour Signole
 14140 CASTILLON EN AUGE
 06 30 09 56 96
yberl@zathinoe.fr
zathinoe.fr

Ce cidre jaune doré brillant, animé d'un cordon de mousse fin, séduit d'emblée par son nez expressif de fruits exotiques, de pomme mûre et de fruits blancs. En bouche, l'ampleur est remarquable, soutenue par une belle structure tannique et une effervescence fine. La finale longue et harmonieuse en fait le partenaire idéal d'une volaille rôtie à la peau croustillante et dorée.



Médaille d'Or

CIDRERIE DESVOYE TRADITION RÉCOLTE 2023

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

Ce cidre ambré et brillant, à la mousse délicate, déploie un nez floral et fruité, où l'on devine foin coupé et cerise. En bouche, l'équilibre entre sucre et amertume est maîtrisé, avec une belle aromaticité persistante. Parfait sur une tarte aux abricots légèrement tiède.



Médaille d'Or

LA GALOTIÈRE ELIXCIDRE RÉCOLTE 2022

SCEA La Galotière

3 route de la Galotière
61120 CROUTTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr
lagalotiere.fr

Ce cidre jaune d'or limpide, traversé de bulles étincelantes, séduit au nez par des arômes généreux de fruits confits, d'amande grillée et de Calvados. En bouche, la structure est complexe et équilibrée, mêlant la fraîcheur de la pomme mûre à une belle richesse. La finale longue et chaleureuse s'accordera parfaitement à un plateau de fromages normands, pour un accord de caractère tout en élégance.



Médaille d'Or

MANOIR DE GRANDOUET GRANDVAL SIGNATURE | RÉCOLTE 2018

GAEC du Manoir de Grandouet
route de Grandouet
14340 CAMBREMER
02 31 63 08 73
cavesdumanoir@orange.fr
manoir-de-grandouet.fr

Ce cidre jaune doré brillant, parcouru de bulles fines et étincelantes, dévoile un nez intense mêlant fruits confits, fruits secs et foin séché. En bouche, la mousse crémeuse accompagne une matière suave et ronde. L'équilibre est remarquable, avec une belle longueur. Il s'accordera parfaitement avec des fromages normands affinés à pâte molle.



Médaille d'Argent

MANOIR DE GRANDOUET CUVÉE RÉSERVE | RÉCOLTE 2023

GAEC du Manoir de Grandouet
route de Grandouet
14340 CAMBREMER
02 31 63 08 73
cavesdumanoir@orange.fr
manoir-de-grandouet.fr

Sous sa robe jaune orangé limpide aux bulles délicates, ce cidre révèle un nez riche, complexe, mêlant notes végétales, épices douces et une touche fumée. La bouche, ample et structurée, est portée par des tanins soyeux, une belle rondeur et une finale persistante. Un cidre de gastronomie à servir sur une rouelle de porc au cidre ou une volaille fermière longuement mijotée.



Médaille d'Argent

LA FERME DU BOUT DU CHEMIN RÉCOLTE 2024

GAEC La Ferme du Bout du Chemin
1086 route de Crèvecoeur
Saint-Laurent du Mont
14340 CAMBREMER
02 31 62 27 24
lafermeduboutduchemin14@gmail.com
lafermeduboutduchemin.fr

Ce cidre jaune d'or limpide, parcouru de bulles fines, séduit par un nez expressif : pêche mûre, pamplemousse et une touche exotique. En bouche, la matière est ample, fruitée, avec une belle longueur et un bon équilibre. Il accompagnera à merveille un Camembert de Normandie AOP affiné.



Médaille d'Argent

DOMAINE DU PERREY PICOT RÉCOLTE 2023

El David Gautard
Le Perrey Picot
14140 SAINT-GERMAIN DE MONTGOMMERY
07 87 25 44 53
davidgautard@hotmail.fr
cidrepaysdauge.com/fr/domaine/perrey-picot

Jaune d'or brillant aux bulles fines, ce cidre offre un nez frais et fruité, mêlant ananas, compote de pomme et fruits exotiques. En bouche, l'effervescence est crémeuse, la texture minérale, et les fruits confits s'invitent en finale. À savourer avec une belle part de galette des rois.



LIEU ROUSSEL

RÉCOLTE 2023

Le Lieu Roussel

10 rue des Noyaux
14430 DOUVILLE EN AUGE
02 31 23 71 15
lieu-roussel@orange.fr
lieu-roussel.fr

Ce cidre jaune intense à bulles discrètes s'ouvre sur un nez direct évoquant un panier de fruits jaunes mûrs et une pointe végétale. En bouche, l'intensité aromatique est bien présente, avec une structure ample, gourmande et complexe. Il se mariera idéalement avec une sélection de fromages normands affinés, pour une dégustation rustique et élégante à la fois.



AOP 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.



L'HERMITIÈRE

DEMI-SEC | RÉCOLTE 2023

Cidrerie Traditionnelle du Perche

Lieu dit Tronas - Le Theil
61260 VAL AU PERCHE
02 37 49 67 30
cidrerie.traditionnelle.perche@gmail.com
cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr

Ce cidre jaune d'or profond présente un bullage fin et un joli cordon de mousse. Le nez, complexe, s'ouvre sur des notes de café, d'épices douces et de foin. La bouche révèle un équilibre remarquable entre sucre, acidité et structure tannique. Une finale longue et chaleureuse, idéale sur un boudin noir bien poêlé.

AOP POIRÉ DOMFRONT

Ces poirés « Fruité » 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.



FAMILLE GUESDON CUVÉE SÉLECTION RÉCOLTE 2023

GAEC de la Cave Normande

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

D'un jaune pâle limpide, animé par une fine effervescence, ce poiré séduit par un nez floral de poire mûre et de miel. En bouche, la fraîcheur s'impose, soutenue par une fine astringence et une matière puissante. Un bel équilibre pour un apéritif élégant, à servir frais dans des verres élancés.

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.



FERME DE LA SAPINIÈRE RIVAGE DU BESSIN | RÉCOLTE 2023

SCEA Cidricole de la Sapinière

12 route de port en Bessin
14710 SAINT-LAURENT SUR MER
02 31 22 40 51 - 06 87 49 47 62
fermedelasapiniere@wanadoo.fr
fermedelasapiniere.com

Jaune pâle limpide, ce cidre vif libère un nez original de houblon frais, végétal noble, tabac blond et fleurs sauvages. En bouche, la charpente s'installe avec une amertume fine et une complexité subtile. Un cidre de caractère, idéal pour accompagner un rôti de veau légèrement rosé.



FERME DE LA SAPINIÈRE APPLE OAK RÉCOLTE 2023

SCEA Cidricole de la Sapinière
12 route de port en Bessin
14710 SAINT-LAURENT SUR MER
02 31 22 40 51 - 06 87 49 47 62
fermedelasapiniere@wanadoo.fr
fermedelasapiniere.com

D'un jaune pâle lumineux, ce cidre propose un nez riche de pêche mûre, d'abricot confit et de fleurs blanches. En bouche, la matière, charpentée et fruitée, s'épanouit dans un bel équilibre entre vivacité et rondeur. Une finale épicee ajoute de la profondeur. À servir sur une volaille rôtie accompagnée de légumes d'été.



CIDRE DES MARTELLIÈRES DEMI-SEC | RÉCOLTE 2024

SCEA Les Vergers des Martellières

Les Martellières - Sept-Forges Sept-Forges
61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE
06 32 70 70 30 - 06 87 98 29 49
lesmartellieres@orange.fr
lesvergersdesmartellières.fr

Robe dorée limpide et fines bulles délicates. Le nez, complexe, évoque les fruits jaunes mûrs, les notes lactées et une épice discrète. En bouche, richesse aromatique et expression pleine, avec une touche de clou de girofle qui prolonge la finale. À savourer sur une tarte aux fruits d'automne encore tiède.

Médaille
d'Or

DOMAINE DES HAUTS VENTS CUVÉE PAULE | RÉCOLTE 2023

Domaine des Hauts Vents

192 impasse des Hauts Vents
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
leshautsvents.com

Jaune cuivré et limpide, ce cidre développe un nez complexe de fruits jaunes, framboise, abricot et touches d'épices douces. La bouche, ronde et harmonieuse, prolonge cette richesse aromatique avec élégance. Une volaille à la crème en fera un compagnon raffiné et tout en douceur.

Médaille
d'Argent

DOMAINE DES HAUTS VENTS CUVÉE OLGA EXTRA-BRUT | RÉCOLTE 2024

Domaine des Hauts Vents

192 impasse des Hauts Vents
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
leshautsvents.com

Limpide et cuivré, ce cidre à l'effervescence fine propose un nez charmeur d'épices douces, réglisse et touche lactée. L'attaque est ronde, la bouche évolue vers des arômes de miel et de pomme au four, ponctués d'une fraîcheur persistante. Il relèvera à merveille un plateau de fruits de mer iodés.

Médaille
d'Argent

DOMAINE DES HAUTS VENTS BRUT | RÉCOLTE 2024

Domaine des Hauts Vents

192 impasse des Hauts Vents
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
leshautsvents.com

Sous sa robe jaune doré limpide, traversée d'une effervescence fine, ce cidre dévoile un nez élégant de cuir léger, noisette grillée et beurre frais. La bouche, d'une belle amplitude, conjugue fruits compotés, notes végétales et amertume maîtrisée. La finale désaltérante s'étire avec charme. A déguster en compagnie d'une épaulade d'agneau fondante aux fruits secs.

Médaille
d'Argent

DOMAINE DES HAUTS VENTS DOUX | RÉCOLTE 2024

Domaine des Hauts Vents

192 impasse des Hauts Vents
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
leshautsvents.com

Ce cidre doré, pétillant à souhait, séduit par un nez gourmand de mangue, fruits blancs et une touche chocolatée. En bouche, la rondeur s'impose, suave, ponctuée de notes vanillées et exotiques. Idéal pour accompagner un entremet aux fruits tropicaux ou une panna cotta à la mangue.

Médaille
d'Or

MANOIR D'APREVAL L'INCONTOURNABLE BRUT | RÉCOLTE 2024

Manoir d'Apreval

15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
02 31 14 88 24
a.letellier@apreval.com
apreval.com

Jaune d'or aux reflets cuivrés, ce cidre déploie un nez gourmand, entre pâtisserie aux fruits jaunes mûrs et brioche. En bouche, c'est un plaisir immédiat : souple, frais, avec une belle intensité aromatique et un équilibre juste. Parfait compagnon d'un plateau de fromages à pâte molle affinés.

Médaille
d'Argent

MANOIR D'APREVAL L'ENCHANTEUR RÉCOLTE 2023

Manoir d'Apreval

15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
02 31 14 88 24
a.letellier@apreval.com
apreval.com

Ce cidre orangé limpide à l'effervescence fine exhale un nez solaire : fruits exotiques, vanille douce et pomme croquante. En bouche, c'est la gourmandise qui l'emporte : matière ample, texture suave, finale longue et caressante. Il sublimera une mousse de fruits exotiques aux accents tropicaux et acidulés.





FERME DES NOËS LE MILLÉSIMÉ RÉCOLTE 2020

SCEA Ferme des Noës

187 rue des Noës
27600 SAINT-AUBIN SUR GAILLON
06 75 58 51 88
contact@fermedesnoes.com
fermedesnoes.com

Ce cidre orangé brillant offre un nez ouvert et complexe, où se mêlent noix fraîche, végétal sec et fruits mûrs. En bouche, la structure est ample, harmonieuse, portée par une richesse en fruits secs. Un caractère affirmé qui s'accorde parfaitement avec une viande grillée légèrement fumée.



FERME DES NOËS SEC | RÉCOLTE 2024

SCEA Ferme des Noës

187 rue des Noës
27600 SAINT-AUBIN SUR GAILLON
06 75 58 51 88
contact@fermedesnoes.com
fermedesnoes.com

Ce cidre jaune doré limpide dévoile un nez complexe : fleurs sèches, notes végétales, tabac blond et fruits à noyau. En bouche, la structure est droite, portée par une acidité fine et une belle longueur. L'amertume subtile s'accorde à une finale sèche et nette. À marier avec des fromages de chèvre au lait cru affinés.



CIDRERIE DESVOYE ANCESTRAL EXTRA-BRUT | RÉCOLTE 2023

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

D'un jaune d'or limpide et brillant, animé de bulles délicates, ce cidre livre un nez franc et minéral, d'une belle intensité. En bouche, l'équilibre est saisissant : fraîcheur tranchante, fine amertume, expression tonique du terroir. Il mettra en valeur des fruits de mer iodés, comme des huîtres ou des coques.



CIDRERIE DESVOYE FÉLICIE RÉCOLTE 2024

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

Jaune d'or éclatant et bulles brillantes : ce cidre charme dès l'œil. Le nez, boisé et légèrement oxydatif, évoque les fruits secs, le cuir noble et une touche de pâte d'amande. En bouche, l'ampleur est au rendez-vous, la structure se fait veloutée, la longueur flatteuse. Il sublimera une grillade de canard aux herbes de Garrigue.



LIEU ROUSSEL RÉCOLTE 2024

Le Lieu Roussel

10 rue des Noyaux
14430 DOUVILLE EN AUGE
02 31 23 71 15
lieu-roussel@orange.fr
lieu-roussel.fr

Robe jaune profond, effervescence soutenue, ce cidre dévoile un nez engageant de fruits jaunes mûrs, beurre frais et herbes sèches. La bouche séduit par sa structure : équilibre subtil entre sucre et tannins, touches de réglisse et finale persistante. Il accompagnera à merveille un lapin à la moutarde bien créme.



FERME DU MANOIR DOUX | RÉCOLTE 2024

EARL du Manoir

27130 COURTEILLES
06 14 88 10 53
duquesclbe@wanadoo.fr
cidre-du-manoir.fr

D'un jaune ambré lumineux, ce cidre aux bulles fines exhale un nez généreux de poire mûre, pomme confite et clou de girofle. La bouche est douce, suave, structurée par une acidité délicate qui prolonge le plaisir. Il fera merveille avec une tarte aux fruits légèrement caramélisés.



Médaille d'Argent

FERME DE LA POMMERAYE

DEMI-SEC | RÉCOLTE 2023

Ferme de la Pommeraye - Quentin Birée
 La Cour Roussel
 14480 BAZENVILLE
 06 26 11 26 26
 quentinbirée@gmail.com
 ferme-pommeraye.fr

Ce cidre jaune pâle et lumineux, aux bulles persistantes, dévoile un nez fin mêlant fruits frais, réglisse douce et une touche d'élegance végétale. La bouche, équilibrée, révèle une fine astringence, des arômes de cannelle et une finale légèrement réglissée. Un accord idéal avec une viande blanche nappée de crème.



Médaille d'Argent

LA CAVE NORMANDE

BRUT | RÉCOLTE 2024

GAEC de la Cave Normande
 La Guerrière
 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
 02 33 59 43 94
 la.cave.normande@hotmail.fr
 famille-guesdon.com

Ce cidre jaune doré limpide, traversé par une effervescence délicate, dévoile un nez ouvert sur la pomme mûre, les épices douces et une touche de tabac blond. En bouche, l'attaque est souple, puis la matière se densifie avec une finale charpentée. Idéal avec une pintade en cocotte aux fruits secs.



Médaille d'Argent

FERME DES RUELLES CUVÉE

CHARDONNAY BRUT | RÉCOLTE 2024

La Ferme des Ruelles
 27510 TILLY
 02 32 52 74 61
 contact.lafermedesruelles@gmail.com
 fermedesruelles.com

Ce cidre jaune d'or limpide, à l'effervescence légère et persistante, s'ouvre sur un nez intense et rustique, entre fruits mûrs, cuir et végétal sec. La bouche est souple à l'attaque, acidulée en son cœur, avec une belle vivacité et une pointe tannique. Il s'accordera à merveille avec des fromages de caractère affinés.



Médaille d'Argent

LA CAVE NORMANDE

RÉCOLTE 2024

GAEC de la Cave Normande
 La Guerrière
 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
 02 33 59 43 94
 la.cave.normande@hotmail.fr
 famille-guesdon.com

Ce cidre jaune d'or limpide révèle un nez expressif de mangue, d'abricot sec et d'une touche vanillée. La bouche, onctueuse et bien construite, propose un fruité gourmand et une belle finale en courbe. Une option de choix pour accompagner un plateau de fromages normands affinés.



Médaille d'Argent

LE PRESSOIR D'OR CIDRE

DU VEXIN NORMAND | RÉCOLTE 2023

SARL Le Pressoir d'Or
 Saint-Jean de Frellettes 57 bis route des Andelys
 27150 FRELLETTE EN VEXIN
 02 32 69 41 25
 contact@pressoirdor.com
 pressoirdor.com

D'un jaune doré limpide et animé de bulles vives, ce cidre s'ouvre sur un nez fleuri, mêlant fleurs jaunes, blanches, et fruits mûrs. La bouche, élégante, séduit par sa fraîcheur et sa finesse. Une légère amertume accompagne la finale. Il trouvera sa place auprès d'une volaille mijotée en cocotte.



Médaille d'Argent

LE MANOIR DU VAL CIDRE DU PAYS DE LA RISLE

BRUT | RÉCOLTE 2024

EARL Courtoix Bourut - Ferme du Manoir du Val
 960 route du Val
 27410 SAINT-AUBIN LE GUICHARD
 02 32 43 45 19
 marie.bourut@free.fr
 manoirduval.fr

D'une robe dorée et limpide, ce cidre finement bullé offre un nez charmeur mêlant pomme mûre, fruits exotiques et légère minéralité. En bouche, la compote se fait présente, les tannins subtils apportent du relief, et la finale persistante séduit par sa fraîcheur. Idéal pour dynamiser un plateau de charcuteries.





LE VEILLEUR DES POULARD

DEMI-SEC | RÉCOLTE 2024

GAEC de la Poulardière

La Poulardière
61350 SAINT-FRAIMBAULT
06 87 98 29 49
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr
lapoulardiere.com

Ce cidre à la robe jaune d'or et fines bulles charme par un nez floral où s'expriment des fruits jaunes mûrs et une touche de poire juteuse. En bouche, l'acidité vive répond à une gourmandise fruitée, avec une note de cerise inattendue. Un bel équilibre qui appelle une mousse légère aux fruits rouges.



CIDRE ROSÉ

Des cidres rosés à la couleur 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.



DUJARDIN

RÉCOLTE 2024

Les Celliers Associés

rue Raymond Brûlé
50890 CONDÉ SUR VIRE
02 33 06 95 88
p.musellec@lescelliersassocies.com
cidres-dujardin.fr

Ce cidre rosé saumon, limpide et animé d'une effervescence généreuse, charme au nez avec des arômes francs de pomme fraîche et de groseille acidulée. En bouche, la fraîcheur domine, portée par une belle acidité et une gourmandise bien dosée. Parfait pour un apéritif ensoleillé ou une pause estivale pleine de pep's.

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.



LE VEILLEUR DES POULARD

DEMI-SEC | RÉCOLTE 2024

GAEC de la Poulardière

La Poulardière
61350 SAINT-FRAIMBAULT
06 87 98 29 49
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr
lapoulardiere.com

D'un jaune pâle cristallin, ce poiré aux bulles délicates s'ouvre sur un nez floral et fruité, évoquant la poire juteuse, les fleurs blanches et une pointe végétale. En bouche, fraîcheur et équilibre dominent, soutenus par une acidité fine. À savourer sur une tarte aux fruits de saison pour un dessert léger et parfumé.



Médaille d'Or

MANOIR DE DURCET RÉCOLTE 2024

SCEA Manoir de Durcet

Lieu-dit Durcet
61600 MAGNY LE DESERT
06 75 30 75 24
contact@breton-manoirdedurcet.fr
breton-manoirdedurcet.fr

Ce poiré jaune paille à la mousse élégante s'ouvre sur un nez expressif de poire cuite, abricot et compote. En bouche, il séduit par sa richesse et sa fraîcheur, avec des arômes de fruits frais et une pointe acidulée. L'ensemble est équilibré et persistant. Un choix raffiné pour accompagner un poisson grillé tout en finesse.



DUJARDIN RÉCOLTE 2024

Les Celliers Associés

rue Raymond Brûlé
50890 CONDÉ SUR VIRE
02 33 06 95 88
p.musellec@lescelliersassocies.com
cidres-dujardin.fr

Robe jaune doré limpide pour ce poiré généreux, au nez complexe de fleurs blanches, fruits compotés et touche de fraîcheur. La bouche, gourmande et intense, séduit par son équilibre et sa finale élégamment sucrée. À oser en accord avec une galette des rois poire-chocolat à la pâte feuillettée croustillante.



Médaille d'Argent

FERME DES MARTELLIÈRES DEMI-SEC | RÉCOLTE 2024

SCEA Les Vergers des Martellières

Les Martellières - Sept-Forges Sept-Forges
61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE
06 32 70 70 30 - 06 87 98 29 49
lesmartellieres@orange.fr
lesvergersdesmartellieres.fr

Robe très pâle, limpide, animée d'une effervescence fine. Le nez est aérien, floral, délicat, centré sur la poire fraîche et les fruits blancs. En bouche, le toucher est soyeux, la bulle discrète, et les saveurs fruitées prolongent la dégustation dans une douce persistance. Un accord parfait avec une poire belle Hélène revisitée.



LE MANOIR DU VAL POIRÉ DU PAYS DE LA RISLE | RÉCOLTE 2024

EARL Courtoix Bourut - Ferme du Manoir du Val

960 route du Val
27410 SAINT-AUBIN LE GUICHARD
02 32 43 45 19
marie.bourut@free.fr
manoirduval.fr

Ce poiré limpide et pâle déploie un nez subtil de fruits blancs, d'agrumes légers et de bois sec. En bouche, la matière est fine, droite, avec une belle allonge et une finale végétale élégante. Il accompagnera avec originalité des rouleaux de printemps aux herbes fraîches et crevettes.



Médaille d'Argent

MICHEL BRETON RÉCOLTE 2023

Michel Bretón

Le Rocher Marie
61600 LA FERTÉ MACÉ
02 33 37 05 70 - 06 23 33 78 30
bretonirene@orange.fr
cidre-bretonmichel.com

À l'œil, une robe jaune pâle à la mousse crémeuse et tenace. Le nez est floral, évoque la poire juteuse et une touche d'agrumé. En bouche, la gourmandise domine avec du volume et une jolie rondeur. Ce poiré, tout en souplesse, trouvera sa place à la fin d'un repas en guise de dessert léger et fruité.



CAVE DE LA LOTERIE FRUITÉ | RÉCOLTE 2024

Cave de la Loterie - Régis Aubry

4 La Loterie
14570 CLECY
06 87 98 29 49
cavedelaloterie@orange.fr
cavedelaloterie.fr

D'un jaune clair lumineux, ce poiré développe un nez franc et floral, marqué par la vanille et la prune mûre. En bouche, la structure est nette, la persistance aromatique bien présente, et la finale délicate. Une belle option pour escorter une sole à la normande aux accents beurre citronnés.

CIDRE DE GLACE

Des cidres 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.



LA FLAGUERIE RÉCOLTE 2023

SCEA Domaine de la Flaguerie
4 rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
info@lesvergersdeducy.fr
domaine-flaguerie.com

Ce cidre limpide, d'une belle teinte cuivrée, libère un nez flatteur et complexe : pruneau, figue séchée, noix et caramel. En bouche, la richesse aromatique se poursuit, avec une matière onctueuse, équilibrée, et une belle persistance. Il s'associera parfaitement à des fromages bleus de caractère.



LES VERGERS DE FUMICHON RÉCOLTE 2024

GAEC du Vallonnais
4 chemin du Grand Fumichon
14400 VAUX SUR AURE
06 87 98 29 49
vergersfumichon@orange.fr
lesvergersdefumichon.fr

D'une robe cuivrée brillante et limpide, ce cidre de glace livre un nez envoûtant de fruits confits, cerise, vanille et une touche fumée. En bouche, l'équilibre est remarquable : souplesse, richesse et belle longueur s'y conjuguent. À déguster lentement sur un fondant au chocolat noir.



LA FERME DE BILLY RÉCOLTE 2024

La Ferme de Billy
31 rue de l'église Saint-Ouen
14980 ROTS
06 20 72 40 59
contact@fermedebilly.com
ferme-de-billy.com

Ce cidre cuivré et limpide charme dès le premier regard. Le nez, délicat et séduisant, mèle amande, fleurs blanches, miel et fruits jaunes. En bouche, la gourmandise domine, portée par une fraîcheur en finale bienvenue. Un compagnon révélé d'une boule de glace au caramel fondant.

FERME DES NOËS RÉCOLTE 2023

SCEA Ferme des Noës
187 rue des Noës
27600 SAINT-AUBIN SUR GAILLON
06 75 58 51 88
contact@fermedesnoes.com
fermedesnoes.com

Avec sa robe orange cuivré et intense, ce cidre de glace dévoile un nez charmeur de pomme confite et d'herbes aromatiques. En bouche, la matière est ample, fruitée, légèrement tannique, avec une fine astringence en finale. Il accompagnera à merveille un foie gras poêlé aux pommes caramélisées.



JUS DE POMME ET DE POIRE DE NORMANDIE

Les jus de pomme et de poire de Normandie sont issus des variétés utilisées pour les cidres et les poirés et sont 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.



MAISON PÉRIGAULT RÉCOLTE 2024

Maison Périgault
Les Mers de Say
61310 SILLY EN GOUFFERN
06 87 98 29 49
calvadosperigault@orange.fr
calvados-perigault.fr

Ce jus se pare d'un jaune doré brillant. Le nez est gourmand, mêlant banane mûre, coing confit, abricot et une note lactée surprenante. En bouche, la rondeur est au rendez-vous, avec une belle générosité aromatique. Idéal pour accompagner un dessert aux fruits ou un goûter en famille.



LES VERGERS DE DUCY RÉCOLTE 2024

SCEA Domaine de la Flaguerie
4 rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
info@lesvergersdeducy.fr
domaine-flaguerie.com

D'un jaune pâle éclatant, ce jus limpide déploie un nez dynamique d'agrumes croquants, de poire juteuse et de fleurs blanches. En bouche, fraîcheur et rondeur se croisent avec vivacité, offrant un équilibre parfaitement maîtrisé. Sa finale longue et fruitée en fait un compagnon idéal pour un goûter sous les pommiers, ou une pause estivale raffinée.



LES VERGERS DE FUMICHON

RÉCOLTE 2023

GAEC du Vallonnais
4 chemin du Grand Fumichon
14400 VAUX SUR AURE
06 87 98 29 49
vergersfumichon@orange.fr
lesvergersdefumichon.fr

Sous sa robe jaune cuivrée et gracieuse, ce jus offre un nez délicieusement pâtissier, associant compote et pomme fraîchement pressée. En bouche, l'équilibre sucre-acide est parfaitement maîtrisé, pour une finale désaltérante. Ce jus se prêtera avec aisance à la création de cocktails sans alcool originaux et élégants.



CAVE DE LA LOTERIE RÉCOLTE 2024

Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 La Loterie
14570 CLECY
06 87 98 29 49
cavedelaloterie@orange.fr
cavedelaloterie.fr

Ce jus limpide à la robe jaune doré brillante séduit par un nez franc où se mêlent pomme au four et fleurs jaunes. En bouche, l'attaque est vive, sur des notes acidulées, puis s'étire en longueur avec une finale rafraîchissante. Idéal pour démarrer la journée avec panache ou accompagner une pause matinale.



LA FLAGUERIE RÉCOLTE 2022

SCEA Domaine de la Flaguerie
4 rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
info@lesvergersdeducy.fr
domaine-flaguerie.com

Limpide et brillant, ce jus jaune d'or séduit par un nez expressif mêlant pomme fraîche, coing juteux et poire mûre. En bouche, la vivacité de l'attaque s'équilibre avec une rondeur bien mesurée, laissant s'exprimer une aromatique fruitée persistante. À déguster bien frais lors d'un pique-nique estival à l'ombre des pommiers.





Médaille d'Argent

DOMAINE DU PERREY PICOT

RÉCOLTE 2024

El David Gautard

Le Perrey Picot
14140 SAINT-GERMAIN DE MONTGOMERY
07 87 25 44 53
davidgautard@hotmail.fr
cidrepaysdauge.com/fr/domaine/perrey-picot

Robe jaune pâle et brillante pour ce jus au nez sympathique, entre pomme au four et fruits jaunes mûrs. La bouche, suave et équilibrée, propose une matière fluide et gourmande, dominée par des notes de pomme fraîche et d'abricot. Un accord tout trouvé avec une tarte aux abricots encore tiède, nappée de jus de cuisson.



Médaille d'Argent

LE JEUNOT

RÉCOLTE 2024

POMAGE - Maurice Guérard

13 B rue Ph de Bourgoing
14117 TRACY SUR MER
06 47 05 48 59
m.guerard1@orange.fr
pomage.fr

Robe jaune cuivrée, intense. Le nez évoque une belle pâtisserie normande, entre pomme, coing et caramel fondant. En bouche, le jus est riche, suave, parfaitement équilibré, et prolonge le plaisir par une finale douce. Il sera parfait pour un petit déjeuner gourmand ou une pause fruitée bien méritée.



Médaille d'Argent

FERME DE LA SAPINIÈRE

RÉCOLTE 2024

SCEA Cidricole de la Sapinière

12 route de port en Bessin
14710 SAINT-LAURENT SUR MER
02 31 22 40 51 - 06 87 49 47 62
fermedelasapiniere@wanadoo.fr
fermedelasapiniere.com

Dans sa robe jaune orangé intense, ce jus offre un nez chaleureux de pomme, poire, abricot et une touche miellée. La bouche, bien structurée, combine fraîcheur, équilibre et matière. Son profil charpenté et fruité en fait une belle option pour accompagner un goûter d'automne ou une pâtisserie aux fruits.



Médaille d'Argent

FERME DE CAVELANDE

RÉCOLTE 2024

El Lebosquin

Chemin de Caudemuche
14430 CRESSEVEUILLE
06 48 97 43 81
francoisxavier0451@orange.fr
fermedecavelande.fr

Ce jus jaune paille limpide livre un nez franc et fruité, entre pomme fraîche et pêche croquante. En bouche, l'équilibre est au rendez-vous : une belle longueur, un fruit éclatant et une texture souple. À savourer à tout moment de la journée, du petit déjeuner à la pause goûter.



Médaille d'Argent

MANOIR D'APREVAL

RÉCOLTE 2024

Manoir d'Aperval

15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
02 31 14 88 24
a.letellier@aperval.com
aperval.com

Ce jus jaune pâle, profond et limpide, séduit par un nez riche de pomme, poire, coing et banane bien mûre. En bouche, la fine acidité équilibre la douceur du fruit, prolongeant la dégustation dans une finale désaltérante et nette. Une tarte aux pommes légèrement tiède serait un accord tout naturel.



Médaille d'Argent

LA FERME DE BILLY

RÉCOLTE 2024

La Ferme de Billy

31 rue de l'église Saint-Ouen
14980 ROTS
06 20 72 40 59
contact@fermedebilly.com
ferme-de-billy.com

Robe jaune d'or limpide et brillante. Le nez est marqué par la compote, les agrumes et une belle fraîcheur de pomme verte. En bouche, la texture est délicate, la pomme fraîche domine, et une fine acidité apporte de l'élan. Ce jus désaltérant sera parfait pour accompagner un petit déjeuner fruité et vitaminé.



LES VERGERS DU CHOUQUET

RÉCOLTE 2023

EARL Les Vergers du Chouquet

Le Chouquet
61120 CAMEMBERT
06 75 51 34 63
vergers.du.chouquet@wanadoo.fr

Ce jus de pomme doré limpide séduit par un nez fruité et généreux, entre compote tiède, pomme au beurre et pointe florale. En bouche, la douceur naturelle du fruit est relevée par une acidité vive et une texture gourmande. Une finale longue et désaltérante prolonge le plaisir. À savourer sur une part de tarte fine aux pommes caramélisées.

Médaille d'Argent



Médaille d'Argent



LE COSTIL ROUGE

RÉCOLTE 2024

Didier Gilbert

38 route de Mézidon
14370 VALAMBRAY
06 88 14 30 80
lecostilrouge@free.fr
cidres-dujardin.fr

D'une robe jaune orangé profond, ce jus affiche une belle brillance. Le nez est puissant, évoquant la pomme compotée et la tarte tatin. En bouche, l'attaque est fruitée, avec des notes muscatées, un sucre bien dosé et une longueur gourmande. Parfait pour égayer un petit déjeuner automnal.

Médaille d'Argent



Médaille d'Argent



DOMAINE DE LA GALOTIÈRE

RÉCOLTE 2024

SCEA La Galotière

3 route de la Galotière
61120 CROUTTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr
lagalotiere.fr

Orangé limpide et lumineux, ce jus propose un nez de poire bien mûre, d'épices douces et de compote chaude. En bouche, l'équilibre est soigné entre sucrosité naturelle, acidité fraîche et notes florales. Une boisson qui pourra aussi servir de base aromatique originale pour un cocktail sans alcool.

LES NORMANDISES DU PRADON

RÉCOLTE 2024

Domaine du Pradon - Emmanuel Palfray

RD 6015
76700 CONFREVILLE L'ORCHER
006 23 15 56 24
info@lesnormandisesdupradon.com
lesnormandisesdupradon.com

Ce jus jaune orangé profond captive par un nez chaleureux de pomme cuite, pomme mûre et épices douces. En bouche, la matière est ample, la structure nette, avec un juste équilibre entre douceur fruitée et fraîcheur. Une belle rondeur qui en fait le compagnon idéal d'un réveil tonique ou d'un goûter parfumé.

JUS DE POMME ET DE POIRE PÉTILLANTS

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



FERME DE LA POMMERAYE RÉCOLTE 2024

Ferme de la Pommeraye - Quentin Birée
La Cour Roussel
14480 BAZENVILLE
06 26 11 26 26
quentinbirée@gmail.com
ferme-pommeraye.fr

Ce jus pétillant dévoile une robe jaune pâle limpide, animée par une jolie effervescence. Le nez est intense et floral, évoquant les fruits frais et mûrs. La bouche offre un équilibre réussi entre douceur et acidité, rehaussé d'un perlant désaltérant. À servir bien frais en apéritif ou intégré à un cocktail fruité et rafraîchissant.



LIEU ROUSSEL RÉCOLTE 2024

Le Lieu Roussel
10 rue des Noyaux
14430 DOUVILLE EN AUGE
02 31 23 71 15
lieu-roussel@orange.fr
lieu-roussel.fr

D'une belle robe jaune doré parcourue de bulles pétillantes, ce jus présente un nez intense de fruits cuits et une belle persistance aromatique. En bouche, la matière est raffinée, mêlant fruits jaunes, fleurs et une légère sucrerie. Idéal pour bien démarrer la journée avec douceur et énergie.



LE VEILLEUR DES POULARD

RÉCOLTE 2024

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

Ce jus se distingue par une belle couleur jaune orangé et une mousse fine et persistante. Le nez, riche, marie caramel au beurre, pomme mûre et miel. La bouche, onctueuse, dévoile des notes florales et une acidité bien dosée. À savourer à l'apéritif ou dans un cocktail pétillant sans alcool.



LA FERME DE BILLY

RÉCOLTE 2024

La Ferme de Billy
31 rue de l'église Saint-Ouen
14980 ROTHS
06 20 72 40 59
contact@fermedebilly.com
ferme-de-billy.com

Ce jus jaune doré limpide, aux bulles guillerettes, séduit par un nez chaleureux mêlant tarte aux pommes, prune et miel. En bouche, l'acidité vive équilibré parfaitement la générosité aromatique, avec une belle longueur. Il accompagnera avec charme une part de galette des rois.



FERME DE LA SAPINIÈRE LE PÉTILLANT DE LA POMME | RÉCOLTE 2024

SCEA Cidricole de la Sapinière
12 route de port en Bessin
14710 SAINT-LAURENT SUR MER
02 31 22 40 51 - 06 87 49 47 62
fermedelasapiniere@wanadoo.fr
fermedelasapiniere.com

Robe jaune d'or limpide et brillante. Le nez, gourmand, évoque la tarte tatin encore tiède. En bouche, l'effervescence délicate souligne la fraîcheur et une douceur bien maîtrisée. Ce jus est une invitation à la gourmandise, idéal pour un cocktail sans alcool élégant et fruité.

MANOIR DE DURCET

RÉCOLTE 2024

SCEA Manoir de Durcet

Lieu-dit Durcet

61600 MAGNY LE DESERT

06 75 30 75 24

contact@breton-manoirdedurcet.fr

breton-manoirdedurcet.fr



Robe jaune pâle limpide et brillante. Le nez, discret mais élégant, évoque la poire mûre et juteuse. La bouche, équilibrée et fraîche, rappelle la poire croquante à peine cueillie, avec une belle rondeur en finale. Il accompagnera à merveille une tarte aux poires fondantes au chocolat noir.



LE VEILLEUR DES POULARD

RÉCOLTE 2024

GAEC de la Pouillardière

La Pouillardière

61350 SAINT-FRAIMBAULT

06 87 98 29 49

gaecdelapouillardiere@wanadoo.fr

lapouillardiere.com



D'un jaune pâle lumineux, parcouru de bulles fines et festives, ce jus pétillant autant à l'œil qu'au nez : poire au sirop, confiserie et fraîcheur fruitée. La bouche, acidulée, intensément fruitée, déroule un bel équilibre et une belle légèreté. Une boisson parfaite pour un apéritif sans alcool raffiné.



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un label européen qui garantit qu'un produit a été élaboré selon un savoir-faire reconnu dans une aire géographique délimitée et que toutes les étapes de production de la matière première à la transformation finale ont lieu dans cette zone. Ce signe de qualité atteste d'un lien étroit entre le produit, son terroir et les traditions locales.

Dans la filière cidricole, les AOP Cidres et l'AOP Poiré valorisent les pommes et poires spécifiques à la Normandie et aux savoir-faire ancestraux des producteurs. Ainsi chaque étape, du verger jusqu'à l'élaboration des boissons, est encadrée par un cahier des charges strict reflétant ainsi l'identité de chaque appellation. L'AOP garantit alors un produit authentique et d'origine contrôlée.

Indication Géographique Protégée (IGP)

L'Indication Géographique Protégée (IGP), également reconnue au niveau européen, valorise un lien fort entre un produit et son origine géographique, permettant de mettre en valeur des savoir-faire régionaux. Ainsi, pour obtenir l'IGP Cidre de Normandie, le cidre doit obligatoirement satisfaire à trois exigences : être élaboré à partir de fruits cultivés en Normandie ; ces fruits doivent appartenir à des variétés cidricoles uniquement (les pommes de consommation sont exclues) ; la transformation des fruits en cidre doit se faire en Normandie. L'IGP constitue donc un gage d'authenticité.



LES CHIFFRES-CLÉS DU CONCOURS 2025

2003

22

ANS
D'EXISTENCE

2025

261

CUVÉES

16

CATÉGORIES

84

DÉGUSTATEURS

4 AOP



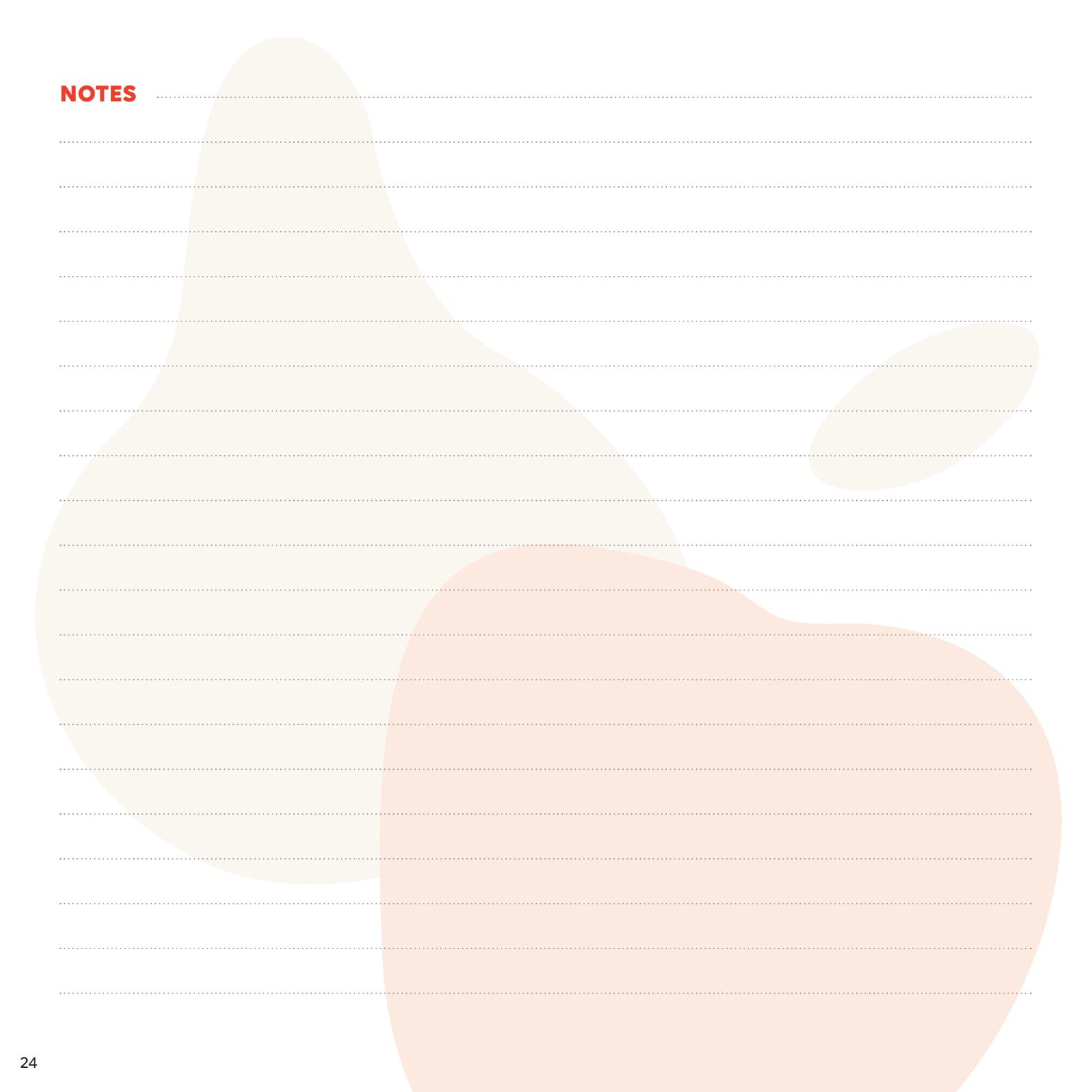
1 IGP



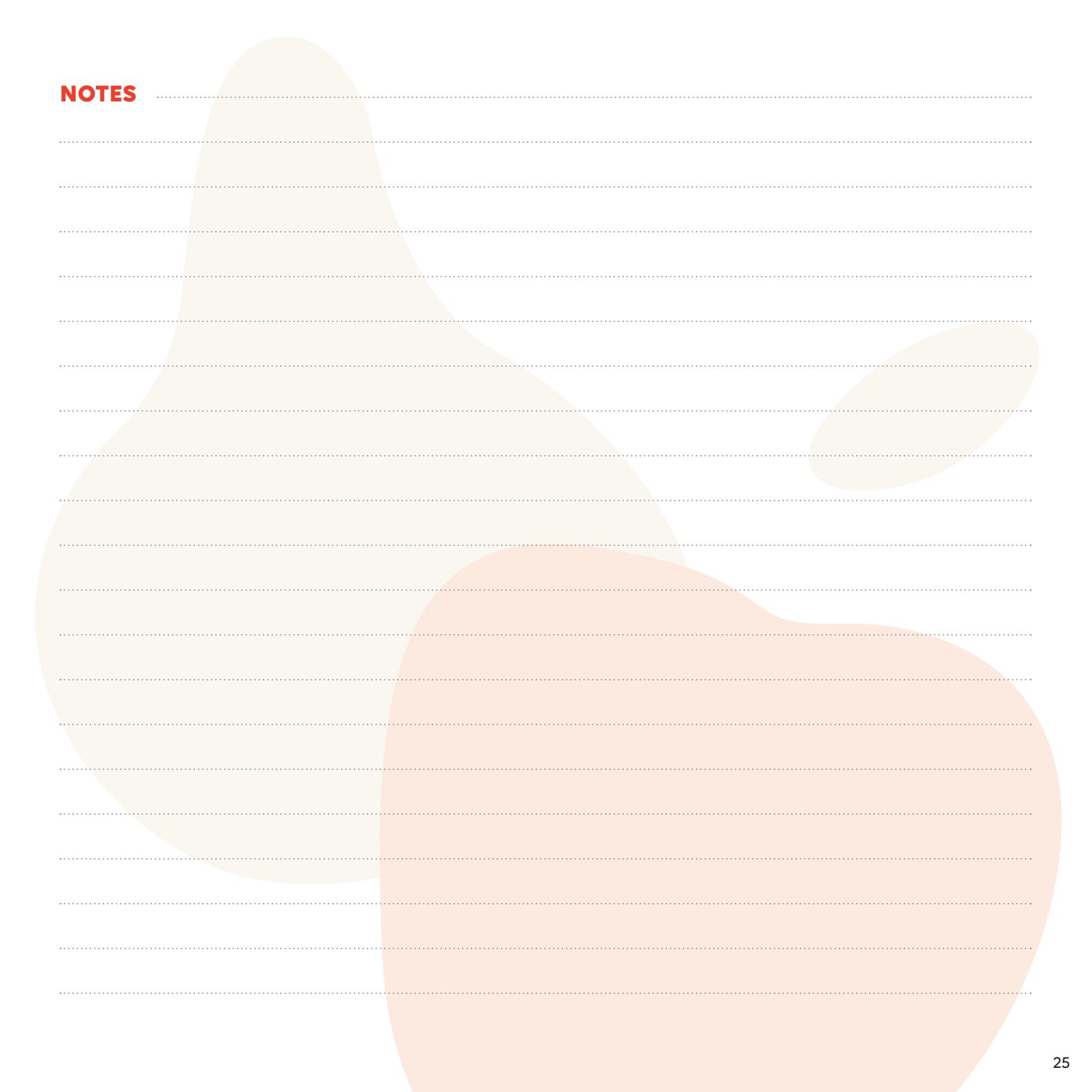
29
MÉDAILLES
D'OR

53
MÉDAILLES
D'ARGENT

NOTES



NOTES

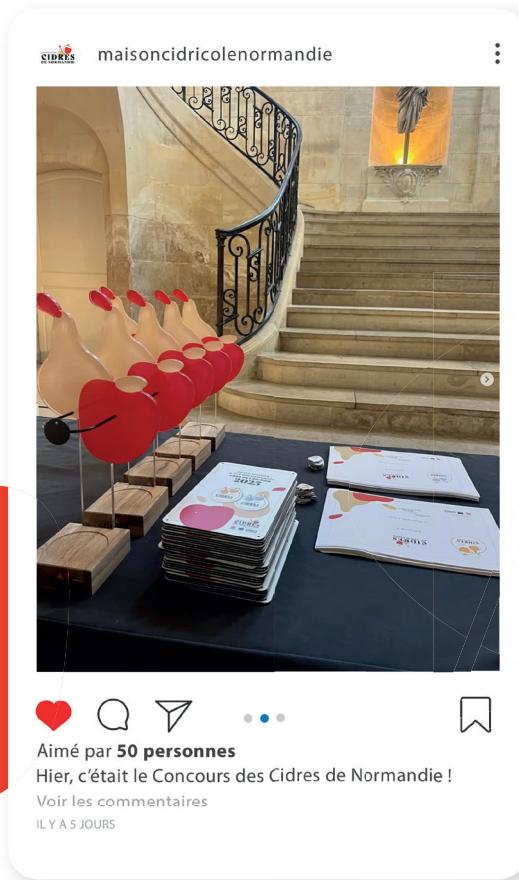


DÉCOUVREZ L'UNIVERS DU CONCOURS DES CIDRES NORMANDS

et toute l'actualité de la Maison Cidricole Normandie



Découvrez
également
nos producteurs !



SUR INSTAGRAM
@maisoncidricolenormandie



6, rue des Roquemonts • CS 45346 • 14053 CAEN cedex 4

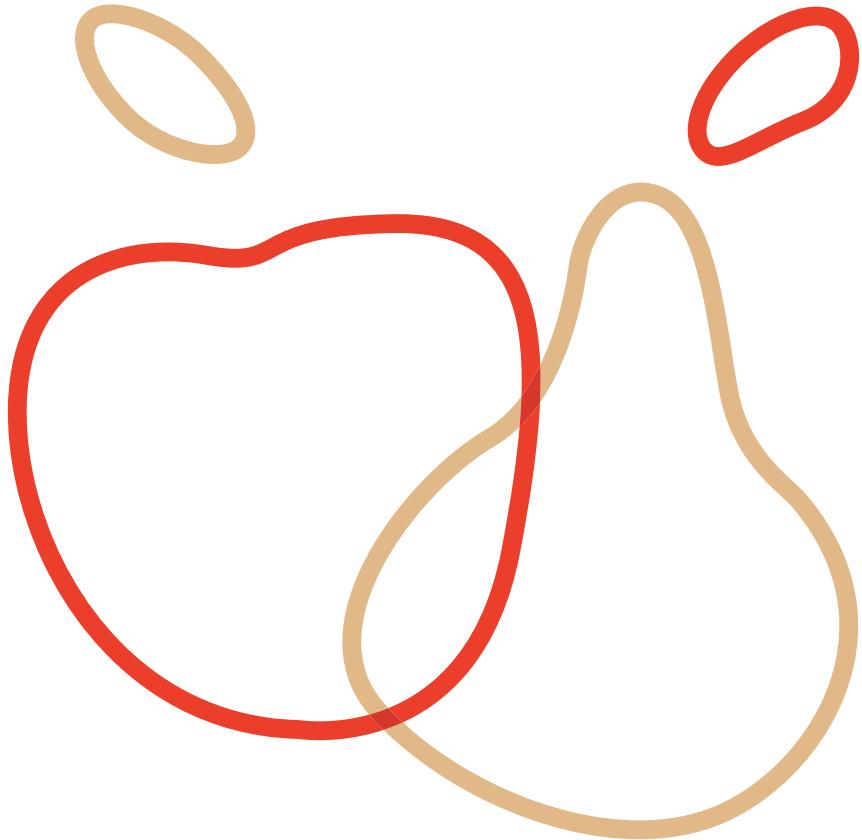
Tél. 02.31.47.22.65 • info@maison-cidricole-normandie.fr

maison-cidricole-normandie.fr

Avec le soutien de



Création : Agence **N S G A R D**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.