

CONCOURS DES
CIDRES
DE NORMANDIE



20
26

**LES LAURÉATS DU CONCOURS
DES CIDRES DE NORMANDIE**

23^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

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



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.

La Normandie des cidres et poirés





IGP CIDRE DE NORMANDIE

Les nombreuses variétés de pommes exclusivement cidricoles 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.



DUJARDIN BRUT | RÉCOLTE 2025

Les Celliers Associés
Rue Raymond Brulé
50890 CONDÉ SUR VIRE
02 33 06 77 64
p.musellec@lescelliersassocies.com
cidresdujardin.com

Derrière sa robe dorée d'une grande limpidité, ce cidre dévoile une personnalité raffinée où les notes florales se mêlent à de délicats accents beurrés et iodés. L'ensemble gagne en profondeur grâce à des nuances d'herbes sèches qui apportent élégance et relief. La bouche séduit par son ampleur et son équilibre, portée par une finale longue et salivante qui appelle naturellement la prochaine gorgée. Une sole meunière saura en révéler toute la finesse.



BAYEUX DOUX PLAISIR | RÉCOLTE 2025

Cidrerie Viard
135 chemin de la Cidrerie
14400 GUERON
02 31 92 09 15
bbrienne@cidrerie-viard.fr
cidrebayeux.com

Sa robe ambrée éclatante, animée de bulles persistantes, annonce un cidre de caractère. Le nez déroule une palette aromatique généreuse où les pommes confites côtoient les herbes fraîches, le pain d'épices et de subtiles notes racinaires. La matière ample et réconfortante évoque la peau de pomme et les fruits doux-amers avec beaucoup d'authenticité. Un compagnon original et gourmand pour une tarte aux abricots.



BAYEUX DOUX SIGNATURE | RÉCOLTE 2025

Cidrerie Viard
135 chemin de la Cidrerie
14400 GUERON
02 31 92 09 15
bbrienne@cidrerie-viard.fr
cidrebayeux.com

Sous sa teinte ambrée limpide se cache un cidre tout en nuances. Le premier nez, discret, laisse progressivement apparaître des notes de compote et une touche minérale raffinée. L'attaque vive ouvre sur une bouche complexe où se mêlent herbes fraîches, beurre salé, vanille et une belle amertume. La finale saline apporte beaucoup de relief et trouvera un écho remarquable dans un accord terre-mer associant Saint-Jacques et jambon Serrano.



DUJARDIN DOUX | RÉCOLTE 2025

SARL Le Pressoir d'Or
Les Celliers Associés
Rue Raymond Brulé
50890 CONDÉ SUR VIRE
02 33 06 77 64
p.musellec@lescelliersassocies.com
cidresdujardin.com

Ce cidre, paré d'une robe dorée et limpide, séduit par un nez floral où la banane verte et la poire se mêlent à une fraîcheur d'herbe coupée, tout en finesse. En bouche, l'acidulé des fruits rouges et le croquant de la pomme composent un équilibre superbe et gourmand, avec une jolie longueur en fin de dégustation. Il accompagnera avec bonheur une planche de charcuteries normandes entre amis.



LA MARE AUX POMMES HÉRON AGAMI | RÉCOLTE 2025

EARL Delamare - La Mare aux Pommes
201 rue du Calvaire
76560 CARVILLE POT DE FER
06 78 77 51 15
gregoire@lamareauxpommes.fr
lamareauxpommes.fr

Derrière sa robe jaune paille à l'effervescence discrète se cache un cidre original et expressif. Les accents iodés et caramélisés du bouquet lui confèrent une personnalité singulière avant de laisser place à une bouche marquée par les fruits exotiques, l'ananas et les fruits jaunes. L'ensemble évolue avec souplesse et offre une dégustation aussi singulière qu'agréable.



BRICK BRUT | RÉCOLTE 2025

Cidrerie de la Brique
2051 route de la Brique
50700 SAINT-JOSEPH
02 33 40 19 27
contact@cidriedelabrique.com
cidriedelabrique.com

Ses reflets dorés et son effervescence particulièrement soignée annoncent un cidre séduisant dès le premier regard. Les arômes de fraise fraîche, de fleurs blanches et de compote composent un bouquet délicat et gourmand. La bouche confirme cette belle impression grâce à une rondeur agréable et à un équilibre remarquablement maîtrisé. Une cuvée harmonieuse qui se distingue par sa douceur de caractère.



LES VERGERS DE DUCY FRAÎCHEUR | RÉCOLTE 2024

SCEA Domaine de la Flaguerie
4 rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
pierre-yves.leblanc@lesvergersdeducy.fr

La robe orangée aux reflets dorés et la fine collerette de mousse offrent une présentation particulièrement appétissante. Les notes de pomme Tatin qui apparaissent au nez se retrouvent avec cohérence dans une bouche gourmande où les fruits confits occupent le premier plan. L'acidité vient heureusement équilibrer la douceur du fruit et assure une finale persistante et harmonieuse.



LEMASSON LANGUE DE CHAT | RÉCOLTE 2025

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

La belle couleur jaune doré de cette cuvée attire immédiatement le regard. Le nez dévoile des parfums de fruits jaunes relevés par quelques nuances épicées qui apportent profondeur et complexité. La bouche, vive et acidulée, prolonge fidèlement ces impressions aromatiques en y ajoutant une agréable touche d'agrumes. Un cidre frais et dynamique qui se démarque par sa précision.



VERGERS DE FUMICHON FRUITÉ | RÉCOLTE 2025

GAEC du Vallonnais
4 chemin du Grand Fumichon
14400 VAUX SUR AURE
06 26 05 81 91
vergersfumichon@orange.fr
lesvergersdefumichon.fr

Cette cuvée à la robe dorée brillante dévoile une belle netteté visuelle malgré une effervescence discrète. Les parfums de pomme fraîche et de fruit de la passion composent un bouquet dynamique et séduisant. En bouche, une légère amertume structure agréablement la dégustation tandis que la persistance aromatique prolonge le plaisir. Un cidre expressif et particulièrement équilibré.



MICHEL BRÉAVOINE RÉCOLTE 2025

Cidrerie Michel Bréavoine
504 route de Honfleur Domaine du Lieu Gosset - Coudray Rabut
14130 PONT L'ÉVÊQUE
02 31 64 03 28
edouard@breavoine.fr
breavoine.fr

La robe ambrée intense capte immédiatement l'attention et annonce un profil généreux. Un délicat parfum de clou de girofle apporte de la personnalité à un bouquet pourtant tout en retenue. La bouche séduit par une attaque fraîche qui équilibre parfaitement une douceur assumée. L'ensemble évolue avec beaucoup de souplesse et procure une sensation de confort particulièrement appréciable.

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.



DOMAINE DE RUGUEVILLE BRUT | RÉCOLTE 2024

Domaine de Rugueville - Nicolas Flambard
1 Les Hougues
50580 PORTBAIL SUR MER
06 61 40 04 22
nicolas.fl@wanadoo.fr
domainederugueville.fr

Les parfums de fruits compotés, de fruits confits et d'épices composent un bouquet généreux auquel s'ajoute une touche végétale délicate. La bouche révèle une belle cohérence avec le nez, enrichie de nuances florales qui apportent fraîcheur et élégance. L'équilibre, typique des meilleurs représentants du Cotentin, donne à l'ensemble beaucoup d'harmonie et de profondeur. À découvrir avec de belles galettes normandes.



FERME DE LA COMMANDERIE EXTRA-BRUT | RÉCOLTE 2023

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

Tout l'esprit du Cotentin s'exprime dans cette cuvée élégante et structurée. Les notes boisées et fruitées, portées par un ananas bien mûr et une touche de cuir noble, composent un bouquet complexe et harmonieux. La bouche, crémeuse et beurrée, prolonge fidèlement cette richesse aromatique en s'appuyant sur l'équilibre caractéristique entre amertume et astringence. Un partenaire de choix pour les fruits de mer comme pour les viandes blanches grillées.



LEMASSON BRUT | RÉCOLTE 2025

EARL Cidre Lemasson
6 Le Vaucher
50570 CAMETOIRS
02 33 45 80 73
contact@cidre-lemasson.fr
cidre-lemasson.fr

Ce cidre développe une palette aromatique chaleureuse dominée par les fruits compotés, les céréales et les épices douces. La bouche prolonge fidèlement ces impressions avec une texture agréable et une belle gourmandise. Une légère sucrosité vient arrondir l'ensemble, tandis que l'amertume reste discrète. Il en résulte un cidre accessible et généreux, particulièrement séduisant à table.



LEMASSON EXTRA-BRUT | RÉCOLTE 2025

EARL Cidre Lemasson
6 Le Vaucher
50570 CAMETOIRS
02 33 45 80 73
contact@cidre-lemasson.fr
cidre-lemasson.fr

Cette cuvée offre un profil singulier marqué par des notes fruitées qui lui confèrent une personnalité affirmée. La bouche développe une expression végétale soutenue par une douceur marquée et une légère astringence. Moins démonstrative dans son effervescence, elle privilégie une lecture plus directe et rustique du terroir, avec un caractère qui ne laisse pas indifférent.



AOP CIDRE DU PERCHE

Ces cidres « Douceurs » 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.



DOMAINE DU RUISSEAU DEMI-SEC | RÉCOLTE 2024

Domaine du Ruisseau - Jean-François Leroux
205 chemin du Ruisseau
61110 COUR-MAUGIS SUR HUISNE
06 41 09 39 92
leroux.leruisseau@wanadoo.fr

Cette belle cuvée séduit par la richesse de son bouquet où pommes mûres, miel, fleurs et fruits confits s'entrelacent avec élégance. La bouche confirme cette générosité grâce à une texture moelleuse soutenue par une agréable astringence et une amertume parfaitement dosée. Longue, complexe et remarquablement équilibrée, elle trouvera un magnifique terrain d'expression aux côtés d'un Livarot, d'un Munster ou d'un tajine d'agneau.



DOMAINE L'HERMITIÈRE CUVÉE L'HERMITIÈRE | RÉCOLTE 2024

Domaine L'Hermitière
Lieu-dit Tronas
61260 VAL AU PERCHE
02 37 49 67 30
stella@domainelhermitiere.fr
domainelhermitiere.fr

Sa robe aux nuances dorées et orangées introduit un profil riche et automnal. Le nez associe miel, pomme mûre, fruits confits et notes de cuir dans une expression particulièrement chaleureuse. La bouche conjugue rondeur et fraîcheur avant de s'étirer sur une finale tannique élégante qui apporte profondeur et caractère. Un cidre qui séduit par son relief et sa sincérité.



DOMAINE L'HERMITIÈRE CUVÉE L'HERMITIÈRE | RÉCOLTE 2024

Domaine L'Hermitière
Lieu-dit Tronas
61260 VAL AU PERCHE
02 37 49 67 30
stella@domainelhermitiere.fr
domainelhermitiere.fr

Ce cidre du Perche révèle une belle intensité aromatique où se croisent miel, fruits secs et confits, puis de discrètes nuances résineuses. L'attaque ample laisse rapidement place à une structure équilibrée, soutenue par une amertume maîtrisée et une sucrosité parfaitement intégrée. La persistance aromatique prolonge le plaisir et souligne la richesse de cette cuvée particulièrement expressive.



CIDRERIE SOPHIE AMMANN L'EXUBÉRANCE | RÉCOLTE 2024

Cidrerie Sophie Ammann
El Sophie Ammann
11 lieu-dit Le Chêne
72400 CORMES
07 67 85 56 60
sophie.ammann@posteo.net
instagram.com/cidrerie_sophie_ammann

Entre fraîcheur et gourmandise, cette cuvée joue habilement sur les contrastes. Les notes de pomme verte, de réglisse et de fleurs se mêlent à des accents confits particulièrement séduisants. La bouche associe fruit mûr, tension saline et légers tannins dans un ensemble dynamique et original. Une interprétation moderne et nuancée du style percheron.



LA CIDRERAIE
LE VERRIÉROIS | RÉCOLTE 2025

La Cidreraie
1 chemin de la Gaptière Lieu-dit la Gaptière
61110 VERRIÈRES
06 17 18 83 74
cidrerieдебats@gmail.com
lacidreraie.com

L'effervescence fine accompagne une expression aromatique délicate où beurre frais, anis et épices composent un ensemble harmonieux. La bouche se montre fraîche et vivante, avec une trame tannique présente mais bien intégrée. Sans rechercher la puissance, ce cidre privilégie l'équilibre et la finesse, laissant une impression agréable de fraîcheur et de légèreté.



AOP CIDRE PAYS D'AUGE

Ces cidres « Douceurs » 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.



CIDRERIE DESVOYE
TRADITION CAMBREMER | RÉCOLTE 2024

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

D'une grande limpidité, cette cuvée séduit par son élégance naturelle et son expression aromatique centrée sur le miel et les fruits jaunes. La bouche gagne rapidement en complexité grâce à des notes beurrées relevées d'une délicate touche de framboise. Une fine astringence accompagne une finale persistante et harmonieuse. À l'apéritif ou aux côtés d'une crêpe Suzette, il révèle toute sa distinction.



LA FERME DU BOUT DU CHEMIN
RÉCOLTE 2025

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

La robe dorée aux reflets orangés annonce une cuvée particulièrement séduisante. Porté par des accents d'ananas rôti et des notes beurrées délicates, le nez se montre généreux sans jamais tomber dans l'excès. La bouche séduit par sa structure et son remarquable équilibre, avant de s'étirer sur une finale persistante relevée d'une élégante amertume. Un Camembert de Normandie lui offrira un écrin idéal.



FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR
RÉCOLTE 2025

Ferme de la Vallée au Tanneur - Vincent Gautier
200 chemin de la Vallée au Tanneur
14340 AUVILLARS
06 18 87 34 94
vincent@valleeautanneur.fr
Instagram et Facebook : valleeautanneur

Cette cuvée dévoile un profil tout en finesse où les notes lactées, beurrées et levurées annoncent une belle complexité. La bouche apporte fraîcheur et vivacité grâce à des nuances de foin, de fleurs blanches, de sureau et de citron qui allègent admirablement la matière. L'équilibre entre richesse aromatique et tension fait de ce cidre un excellent partenaire d'apéritif ou d'une tarte citron meringuée.



LIEU ROUSSEL
RÉCOLTE 2025

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

Le charme de ce cidre réside dans son registre pâtissier particulièrement affirmé. Les arômes de cerise griotte, de beurre frais et de gourmandises de boulangerie construisent un bouquet flatteur et généreux. En bouche, les notes de pomme Tatin prolongent cette sensation de douceur tout en conservant suffisamment d'équilibre pour préserver la fraîcheur de l'ensemble.



LA GALOTIÈRE
CUVÉE PRESTIGE | RÉCOLTE 2023

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

Limpide et doré, ce cidre s'exprime par un nez encore timide, entre fruits cuits, caramel et tilleul délicat, mais qui demande à s'épanouir. La bouche se révèle bien davantage, avec des notes d'anis, de cuir et de banane bien mûre qui surprennent agréablement le dégustateur. Un cidre tout en retenue, à laisser s'épanouir quelques instants dans le verre avant la dégustation.



ZATHINOÉ
CARTE NOIRE | RÉCOLTE 2019

Monique Berli
51 impasse de la Cour Signole
14140 CASTILLON EN AUGE
06 30 09 56 96
yberli@zathinoe.fr
zathinoe.fr

Sous sa robe ambrée et lumineuse, ce cidre dévoile un caractère généreux porté par des notes d'orange confite et de bois noble. La bouche prolonge cette richesse avec des accents de tarte aux fruits, d'abricot mûr et une touche poivrée qui apporte du relief à l'ensemble. Sa matière gourmande et chaleureuse lui confère une personnalité affirmée, idéale pour les amateurs de profils intenses.



LIEU ROUSSEL
RÉCOLTE 2024

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

Des notes miellées et de pain d'épices composent le fil conducteur de cette cuvée chaleureuse et expressive. La bouche confirme cette impression de gourmandise avec une rondeur généreuse soutenue par une agréable amertume. L'ensemble reste parfaitement lisible et procure une sensation de confort particulièrement appréciable lors de la dégustation.



MANOIR D'APREVAL
CUVÉE SAINT-GEORGES | RÉCOLTE 2025

SCEA Manoir d'Apreval
15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
06 80 01 41 36
aletellier@apreval.com
apreval.com

Ambré et limpide, ce cidre développe un nez d'amande et de beurre, teinté de notes de sous-bois qui apportent une certaine profondeur. En bouche, la mangue, la violette et la vanille composent une palette aromatique originale et gourmande. Un profil aromatique qui séduira les palais en recherche de belles découvertes. Une cuvée à découvrir en fin de repas, accompagnée d'un dessert léger aux fruits.





MICHEL BRÉAVOINE
RÉCOLTE 2025

Cidrerie Michel Bréavoine
504 route de Honfleur Domaine du Lieu Gosset -
Coudray Rabut
14130 PONT L'ÉVÊQUE
02 31 64 03 28
edouard@breavoine.fr
breavoine.fr

Ce cidre séduit par une expression gourmande où coing, fruits cuits et souvenirs pâtisseries se mêlent à la fraîcheur de l'ananas. La bouche, ronde et fruitée, s'appuie sur une amertume légère qui apporte juste ce qu'il faut de relief à l'ensemble. Accessible mais nuancé, il offre une dégustation harmonieuse qui donne immédiatement envie d'y revenir.

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 DES NOES
FRUITÉ | RÉCOLTE 2025

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

L'effervescence fine et persistante accompagne un bouquet particulièrement évolutif mêlant fruits secs, agrumes, pomme confite et délicates notes lactiques. La bouche confirme cette richesse avec puissance et équilibre, tout en conservant une remarquable cohérence aromatique. Sa polyvalence à table constitue un véritable atout, aussi bien sur une entrée que sur une assiette végétale.



LIEU ROUSSEL
CORSE | RÉCOLTE 2025

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

Cette cuvée développe une personnalité franche et authentique autour de notes grillées, végétales et de fruits bien mûrs. La bouche séduit par sa rondeur et sa persistance, soutenues par des tannins particulièrement agréables. Harmonieux et structuré, ce cidre affiche une belle maturité et accompagnera volontiers une viande rouge ou un poulet de la vallée d'Auge.



LE CHAI DE LA BAI
BRUT | RÉCOLTE 2025

Le Chai de la Bai - Jacques Daunay
12 la Bazerie Montviron
50530 SARTILLY-BAIE-BOCAGE
06 31 92 03 98
jacques.daunay@free.fr
chaidelabaie.fr

Sous sa belle teinte cuivrée se dévoile une cuvée originale où la pomme rencontre la rhubarbe, la vanille et quelques accents de sucre de canne. La bouche souple et gourmande conserve un très bel équilibre tout en affirmant un caractère inspiré des spiritueux élevés. Cette personnalité singulière trouvera un compagnon idéal dans une tarte Tatin encore tiède.



MANOIR DU VAL
CIDRE DU PAYS DE LA RISLE BRUT | RÉCOLTE 2025

EARL Courtoux Bourut
960 route du val
27410 MESNIL EN OUCHE
02 32 43 45 19
marie.bourut@free.fr
manoirduval.fr

Les notes épicées et florales composent un ensemble expressif qui séduit immédiatement. La bouche repose sur un équilibre réussi entre acidité et astringence, offrant beaucoup de fraîcheur sans perdre en profondeur. La structure élégante et la belle persistance aromatique permettent à cette cuvée de trouver naturellement sa place aux côtés d'un plateau de fromages ou d'une viande blanche.



LA GALOTIÈRE
CUVÉE DOUCEUR | RÉCOLTE 2025

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

Sous son voile léger et sa robe dorée lumineuse, ce cidre révèle une personnalité complexe et raffinée. Les premières notes iodées laissent progressivement la place à un bouquet plus floral et fruité, particulièrement séduisant. La bouche allie gourmandise et équilibre avec beaucoup de naturel, offrant une finale élégante qui accompagnera aussi bien une planche apéritive qu'un assortiment de fromages et charcuteries.



CIDRE LEMERCIER
DOUX | RÉCOLTE 2025

Benoît Lemerrier
8 rue des Chaumières
76970 FLAMANVILLE
06 20 35 17 09
benoit.lemercier@orange.fr

Malgré une effervescence discrète, cette cuvée révèle une belle complexité aromatique. Après quelques instants d'aération, apparaissent des notes de pomme, de fruits confits et de banane qui enrichissent progressivement le bouquet. La bouche conserve un bon équilibre autour de l'acidité et offre une dégustation harmonieuse, empreinte de gourmandise.



LE CHAI DE LA BAI
LES FRUITÉS DE L'ANNÉE BRUT | RÉCOLTE 2025

Le Chai de la Bai - Jacques Daunay
12 la Bazerie Montviron
50530 SARTILLY-BAIE-BOCAGE
06 31 92 03 98
jacques.daunay@free.fr
chaidelabaie.fr

L'aspect naturellement trouble de cette cuvée participe à son charme et annonce un cidre authentique. Les notes fraîches et légères du nez ouvrent sur une bouche bien construite où les fruits cuits occupent le premier plan. L'équilibre général témoigne d'une belle maîtrise et permet à cette cuvée de s'exprimer avec beaucoup de naturel. Les viandes blanches comme les fromages normands lui conviendront parfaitement.



DOMAINE DU PERREY PICOT
BRUT | RÉCOLTE 2025

El David Gautard
Le Perrey Picot Saint-Germain de Montgomery
14140 VAL DE VIE
07 87 25 44 53
davidgautard@hotmail.fr

Derrière sa robe brillante se dévoile un cidre tout en souplesse. Les fruits blancs et les nuances lactées composent un bouquet élégant qui trouve un prolongement naturel dans une bouche ample et harmonieuse. Les tannins soyeux apportent juste ce qu'il faut de structure pour soutenir une finale délicate et particulièrement agréable.



FERME DE CAVELANDE
BRUT | RÉCOLTE 2025

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

Parée d'une belle robe ambrée, cette cuvée exprime une grande fraîcheur dès les premiers instants. Les nuances florales du bouquet ouvrent la voie à des saveurs de fruits frais et de compote légèrement acidulée. L'effervescence généreuse apporte du relief à l'ensemble et accompagne une dégustation particulièrement désaltérante.

**CIDRERIE DESVOYE**
SAINT-AUBIN | RÉCOLTE 2025

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

Cette cuvée s'appuie sur un registre végétal assumé auquel viennent se mêler de délicates notes lactées et des fruits mûrs. La bouche reste fidèle à cette trame aromatique tout en gagnant en complexité grâce à une discrète touche de banane. L'ensemble conserve un bon équilibre et propose une lecture originale du cidre normand.

**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 doré et limpide dans sa robe, ce cidre développe un nez légèrement boisé, relevé d'une touche de réglisse. La bouche évoque des pommes fraîches délicatement caramélisées, pour un ensemble gourmand et tout à fait accessible. La caramélisation discrète de la pomme apporte une note réconfortante bienvenue. Idéal à l'apéritif comme en accompagnement d'une crêpe sucrée, pour un moment de gourmandise toute simple.

**FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR**
PÉPIN | RÉCOLTE 2024

Ferme de la Vallée au Tanneur - Vincent Gautier
200 chemin de la Vallée au Tanneur
14340 AUVILLARS
06 18 87 34 94
vincent@valleeeautanneur.fr
Instagram et Facebook : valleeeautanneur

Les fruits confits, le miel et la pomme mûre composent un bouquet généreux qui annonce immédiatement une dégustation gourmande. La bouche confirme cette première impression grâce à une texture onctueuse et à une belle complexité aromatique. Les saveurs compotées s'expriment avec ampleur tout en restant parfaitement équilibrées, donnant naissance à un cidre riche, séduisant et particulièrement harmonieux.

**FERME DE LA SAPINIÈRE**
VERGER DU LITTORAL | RÉCOLTE 2024

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

Brillant et doré, animé d'une légère effervescence régulière, ce cidre affiche un nez léger et végétal assez discret. La bouche, à l'inverse, se révèle puissante et ronde, sur des notes végétales structurées et persistantes en fin de bouche. Ce contraste entre légèreté au nez et puissance en bouche fait toute l'originalité de la cuvée. Un cidre de caractère affirmé, à servir avec un plat de saison pour sublimer ses arômes végétaux.

**LIEU ROUSSEL**
BRUT | RÉCOLTE 2025

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

Peu démonstratif au premier abord, ce cidre révèle progressivement une belle complexité aromatique. Les fruits mûrs occupent le devant de la scène tandis qu'une fraîcheur bienvenue maintient l'équilibre général. Une légère astringence apporte de la tenue à l'ensemble et prolonge la dégustation. Un profil tout en subtilité qui mérite qu'on s'y attarde.

**LIEU ROUSSEL**
CORSÉ | RÉCOLTE 2025

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

Limpide et ambré, ce cidre affiche un nez lacté et végétal, relevé d'une note de cuir qui lui donne du caractère. La bouche associe la pomme beurrée à une fraîcheur de citron vert bien marquée. Sa texture saline en bouche apporte un relief inattendu à l'ensemble. Une cuvée à savourer un peu fraîche, en accompagnement d'une volaille rôtie aux herbes du jardin.

**CIDRE HÉDOUIN**
L'EXTRA-BRUT AMBRÉE | RÉCOLTE 2024

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

Sous son léger voile jaune paille, ce cidre dévoile une expression délicate et printanière. Les notes florales s'épanouissent avec élégance avant de laisser place à une bouche marquée par les fruits confits et une fraîcheur bien maîtrisée. Une fine astringence apporte du relief sans jamais durcir l'ensemble. Harmonieux et facile d'accès, il séduit par sa sincérité et son caractère désaltérant.

**FERME DE LA COMMANDERIE**
BRUT | RÉCOLTE 2025

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

La robe cuivrée aux reflets dorés annonce immédiatement une belle gourmandise. Les parfums de caramel et de tarte Tatin composent un bouquet chaleureux qui séduit dès les premiers instants. La bouche confirme cette orientation avec une matière ample et équilibrée, relevée par une discrète touche saline qui apporte du relief. Un cidre convivial et particulièrement généreux.

**DOMAINE DES HAUTS VENTS**
DOUX | RÉCOLTE 2025

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

Présenté avec beaucoup de sobriété, ce cidre mise avant tout sur la fraîcheur et l'équilibre. Les nuances acidulées du nez préparent une bouche harmonieuse où la poire s'exprime avec naturel. L'ensemble reste léger, désaltérant et particulièrement agréable à partager, avec une simplicité qui constitue ici une véritable qualité.

**LE COSTIL ROUGE**
BRUT | RÉCOLTE 2025

Le Costil Rouge
38 route de Mézidon
14370 AIRAN
06 88 14 30 80
lecostilrouge@free.fr

Les parfums de pomme mûre et d'agrumes composent une expression aromatique directe et engageante. L'ensemble évolue sur une bouche harmonieuse où quelques touches de miel viennent apporter de la rondeur sans alourdir le profil. Accessible, équilibré et particulièrement agréable à partager, ce cidre remplit pleinement son rôle de compagnon convivial.

**LE CHAI DE LA BAI**
DOUX | RÉCOLTE 2025

Le Chai de la Bai - Jacques Daunay
12 la Bazerie Montviro
50530 SARTILLY-BAIE-BOCAGE
06 31 92 03 98
jacques.daunay@free.fr
chaidelabaie.fr

La belle couleur dorée attire immédiatement l'œil et prépare à une dégustation généreuse. Les arômes de caramel et de réglisse fraîche composent un bouquet original, à la fois gourmand et végétal. La bouche ample évolue sur un équilibre réussi entre fraîcheur et douceur, soutenu par une effervescence délicate. L'ensemble offre une sensation de rondeur particulièrement agréable.

**LA GALOTIÈRE**
BRUT | RÉCOLTE 2025

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

Cuivrée dans sa robe, cette cuvée annonce un nez ouvert et vanillé, généreux et chaleureux. La bouche, à l'attaque souple, est portée par une effervescence légère qui maintient un bel équilibre d'ensemble tout au long de la dégustation. Cette légèreté effervescente accompagne agréablement la rondeur générale de l'ensemble. Un cidre tout en douceur, à savourer à l'apéritif, sans façon et entre amis, pour un moment simple et convivial.

**MANOIR DU VAL**
CIDRE DU PAYS DE LA RISLE DEMI-SEC | RÉCOLTE 2025

EARL Courtoux Bourut
960 route du val
27410 MESNIL EN OUCHE
02 32 43 45 19
marie.bourut@free.fr
manoirduval.fr

Le registre pâtissier domine d'abord la dégustation, avant de céder progressivement la place à des notes plus complexes de cuir, de beurre frais et d'herbes sèches. Une tension minérale discrète apporte beaucoup d'élégance à l'ensemble. Soutenu par une acidité parfaitement maîtrisée, ce cidre conjugue richesse et fraîcheur avec une belle réussite.

**FERME DES NOËS**
SEC | RÉCOLTE 2025

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 révèle un caractère direct et structuré. Le nez demeure volontairement discret, laissant la bouche occuper le premier rôle avec une matière charpentée et un tempérament affirmé. Quelques notes plus rustiques participent à sa personnalité et renforcent son authenticité. Une cuvée qui s'adresse aux amateurs de profils francs et sans artifices.

**FERME DES NOËS**
SEC | RÉCOLTE 2025

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

Sa robe orangée lumineuse s'accompagne d'un cordon de mousse persistant particulièrement flatteur. La bouche privilégie la vivacité avec une structure nerveuse portée par une légère amertume et une astringence bien intégrée. L'ensemble conserve beaucoup de fraîcheur et développe un profil dynamique qui stimule agréablement le palais.

**LE P'TIT CLOS NORMAND**
BRUT | RÉCOLTE 2025

EARL des Coudreaux - François-Xavier Craquelin
9 rue Louis Legaffric
76490 RIVES EN SEINE
06 62 32 90 02
francoisxaviercraquelin@gmail.com
boeuf-cidre.com

Sa robe jaune dorée lumineuse met en valeur un bouquet délicatement floral dominé par la fleur de pommier. La bouche évolue avec souplesse et précision, gagnant progressivement en complexité sans jamais perdre son équilibre. Élégant, accessible et parfaitement maîtrisé, ce cidre plaira par sa capacité à allier finesse aromatique et plaisir immédiat.

**FERME DES NOËS**
FRUITÉ | RÉCOLTE 2025

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 charme par son élégance naturelle et sa complexité aromatique. Les fruits mûrs dialoguent avec des notes végétales, anisées et épicées dans un ensemble en constante évolution. La bouche, charnue et généreuse, prolonge cette richesse grâce à quelques nuances torréfiées particulièrement séduisantes. Une cuvée qui gagne en intérêt au fil de la dégustation.

**MANOIR D'APREVAL**
L'ENCHANTEUR | RÉCOLTE 2025

SCEA Manoir d'Apieval
15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
06 80 01 41 36
a.letellier@apreval.com
apreval.com

Sa robe or pâle annonce un cidre placé sous le signe de la fraîcheur. Le nez mêle fruits frais, nuances végétales et une discrète touche fumée qui apporte de la profondeur. La bouche conserve cette impression de vivacité grâce à une acidité bien dosée et à une finale particulièrement désaltérante. Une cuvée accessible et tonique, idéale pour les moments de convivialité.

**MICHEL BRÉAVOINE**
DOUX | RÉCOLTE 2025

Cidrerie Michel Bréavoine
504 route de Honfleur Domaine du Lieu Gosset - Coudray Rabut
14130 PONT L'ÉVÊQUE
02 31 64 03 28
edouard@breavoine.fr
breavoine.fr

Sa robe ambrée limpide annonce une cuvée chaleureuse et généreuse. Le nez associe caramel et nuances boisées dans une expression immédiatement gourmande. La bouche dévoile une palette particulièrement riche où se succèdent fruits jaunes, prune, agrumes et notes compostées. L'acidité apporte le contrepoint nécessaire à cette générosité et permet à l'ensemble de conserver beaucoup d'élégance.

**CIDRERIE GODEFROY**
BRUT | RÉCOLTE 2025

Cidrerie Godefroy
1315 route de Goderville
76110 BRETTEVILLE DU GRAND CAUX
06 82 74 68 85
vincentgodefroy@wanadoo.fr
ecomuseeducidre.fr

Le nez intense compose une palette généreuse où fruits confits, caramel, réglisse et épices s'accordent avec bonheur. La dégustation gagne ensuite en douceur grâce à une matière ronde ponctuée d'accents lactés et d'une légère astringence. Gourmand sans être pesant, ce cidre offre une belle richesse aromatique et une finale particulièrement chaleureuse.

**CIDRERIE GODEFROY**
DOUX | RÉCOLTE 2025

Cidrerie Godefroy
1315 route de Goderville
76110 BRETTEVILLE DU GRAND CAUX
06 82 74 68 85
vincentgodefroy@wanadoo.fr
ecomuseeducidre.fr

Sous sa robe jaune doré légèrement trouble, ce cidre révèle une personnalité discrète mais attachante. Les notes végétales du nez apportent une touche de fraîcheur qui contraste agréablement avec une bouche plus fruitée, dominée par la pêche et les fruits jaunes. Peu démonstratif, il mise sur l'équilibre et la gourmandise pour séduire et accompagne idéalement les instants de dégustation simples et conviviaux.

**MANOIR DE GRANDOUE**
CLAIR DE POMME | RÉCOLTE 2023

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

Sans effervescence pour détourner l'attention, ce cidre tranquille laisse pleinement s'exprimer ses arômes de pomme mûre, d'épices douces et de fruits confits relevés par quelques nuances boisées. La bouche ample et ronde développe une belle matière tannique qui apporte profondeur et caractère. Un profil affirmé qui rappelle que le cidre tranquille peut offrir une véritable expérience gastronomique.

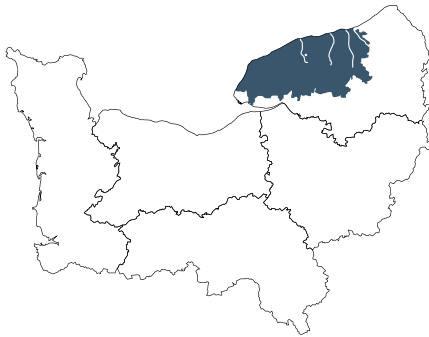
CIDRE TRANQUILLE

Issus d'assemblages rigoureusement adaptés de variétés de pommes à cidre, ces produits sont élaborés par une fermentation complète. Non effervescents, ils permettent d'explorer de nouveaux territoires gastronomiques avec des associations inédites.



CIDRE DU PAYS DE CAUX

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



CIDRE HÉDOUIN
BRUT | RÉCOLTE 2025

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

Cette cuvée mise avant tout sur la qualité de son fruit. Derrière une robe dorée éclatante se développe une expression simple mais sincère, soutenue par des saveurs fruitées particulièrement agréables. L'effervescence demeure un peu démonstrative mais laisse toute la place à un fruit généreux qui constitue le véritable fil conducteur de la dégustation.



Médaille d'Argent

RICHARD FOUQUÉ
CIDRE NATURE | RÉCOLTE 2024

Richard Fouqué
1080 route de Boos Bennetot
76640 TERRES DE CAUX
02 35 10 50 71
richard.fouque@orange.fr
Cidre-Nature.fr

Cette belle cuvée du Pays de Caux affiche une personnalité affirmée où les notes boisées et vanillées rencontrent un fruit parfaitement mûr. La texture suave apporte beaucoup d'élégance tandis qu'une belle vivacité fruitée dynamise l'ensemble. L'équilibre entre richesse et fraîcheur renforce son caractère gastronomique. Un Camembert au lait cru saura mettre en valeur sa profondeur aromatique.



Médaille d'Or

LE P'TIT CLOS NORMAND
BRUT | RÉCOLTE 2025

EARL des Coudreaux - François-Xavier Craquelin
9 rue Louis Legaffric
76490 RIVES EN SEINE
06 62 32 90 02
francoisxaviercraquelin@gmail.com
boeuf-cidre.com

Dorée, limpide et brillante, cette cuvée affiche une effervescence fine qui anime délicatement la robe. Le nez se montre discret, mais la bouche se révèle rapidement par un bel équilibre et une vivacité plaisante, même si la longueur pourrait gagner en ampleur avec le temps. Cette cuvée gagnera sans doute en intensité avec quelques mois de garde supplémentaires. Un cidre franc, à découvrir à l'apéritif entre connaisseurs curieux.

LEMASSON
LA TALOCHE | RÉCOLTE 2025

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

Original dans son approche, ce cidre aromatisé séduit par l'intensité de son registre houblonné, relevé d'accents d'agrumes et de fruits jaunes. L'effervescence soutenue dynamise la dégustation tandis que des nuances florales et lactées apportent de la rondeur. La rencontre entre fraîcheur et amertume aromatique crée un profil contemporain particulièrement séduisant à l'apéritif.



Médaille d'Argent

CIDRE AROMATISÉ



Médaille d'Argent

DUJARDIN
RÉCOLTE 2025

Les Celliers Associés
Rue Raymond Brulé
50890 CONDÉ SUR VIRE
02 33 06 77 64
p.musellec@lescelliersassocies.com
cidresdujardin.com

Parée d'une jolie teinte oscillant entre le rose et l'orangé, cette cuvée séduit par un nez ouvert mêlant pomme mûre et caramel délicat. La bouche confirme cette impression de gourmandise avec un fruit expressif soutenu par une rondeur flatteuse. La fraîcheur vient équilibrer l'ensemble et apporte le dynamisme nécessaire à une dégustation particulièrement plaisante.



Médaille d'Argent

LES VERGERS DE DUCY
RÉCOLTE 2025

SCEA Domaine de la Flaguerie
4 rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
pierre-yves.leblanc@lesvergersdeducy.fr

La couleur soutenue et lumineuse de ce cidre rosé annonce un profil résolument fruité. Les arômes de fruits rouges s'entremêlent à quelques touches florales et exotiques évoquant l'ananas. En bouche, la gourmandise du fruit domine avant de laisser place à une finale fraîche, soutenue par une légère astringence et une amertume discrète qui prolongent agréablement la dégustation.



Médaille d'Argent

CIDRES ET POIRÉS ROSÉS

Des cidres et poirés 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.

LES VERGERS DES MARTELLIÈRES
POIRÉ ROSÉ | RÉCOLTE 2025

SCEA Les Vergers des Martellières - Thierry Boisgontier
570 route du Poiré Sept-Forges
61330 JUVIGNY-VAL-D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr
lesvergersdesmartellieres.fr

Sa robe rose éclatante et ses fines bulles offrent une présentation très séduisante. L'ensemble repose sur une harmonie bien construite entre douceur fruitée, fraîcheur et structure. La bouche se distingue par la justesse de ses équilibres, où acidité, sucrosité et légère astringence dialoguent sans jamais prendre le dessus. Un cidre rosé tout en mesure, agréable du premier au dernier verre.

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 VIEILLEUR DES POULARD RÉCOLTE 2025

GAEC de la Poulardière
la Poulardière
61350 SAINT-FRAIMBAULT
02 33 38 31 96
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr
lapoulardiere.com

L'effervescence fine et persistante met en valeur une superbe robe jaune d'or. Le nez mêle avec élégance fleurs blanches, vanille et pâte de coing dans un ensemble particulièrement raffiné. La bouche séduit par sa longueur, sa belle acidité et une légère amertume qui apporte de la complexité. À l'apéritif, avec un fromage de chèvre frais ou un dessert crémeux, il exprime pleinement son potentiel.



MICHEL BRETON RÉCOLTE 2025

Michel Breton
Le Rocher Marie
61600 LA FERTÉ MACÉ
06 23 33 78 30
bretonirene@orange.fr
Cidre Breton Michel

La jolie collerette de mousse accompagne une robe pâle particulièrement élégante. Le nez frais, floral et fruité invite à une dégustation tout en finesse. La bouche conserve cette gourmandise naturelle avant de s'achever sur une subtile note minérale évoquant la pierre à fusil. Une finale originale qui apporte profondeur et distinction à l'ensemble.



MICHEL BRETON RÉCOLTE 2025

Michel Breton
Le Rocher Marie
61600 LA FERTÉ MACÉ
06 23 33 78 30
bretonirene@orange.fr
Cidre Breton Michel

Cette cuvée lumineuse exprime une vision généreuse et solaire du poiré. Les fruits parfaitement mûrs dominent le bouquet et annoncent une bouche riche, gourmande et particulièrement expressive. Des nuances de pêche bien mûre renforcent encore cette impression de générosité. À l'apéritif comme aux côtés d'un dessert ou d'amuse-bouches raffinés, il révèle une personnalité très séduisante.



MANOIR DU VAL RÉCOLTE 2025

EARL Courtoux Bourut
960 route du val
27410 MESNIL EN OUCHE
02 32 43 45 19
marie.bourut@free.fr
manoirduval.fr

Cette cuvée se distingue par son élégance naturelle et sa remarquable harmonie. Le fruit s'exprime avec délicatesse dans un registre précis et raffiné, tandis que la bouche développe une agréable persistance qui accompagne durablement les saveurs. Sa finesse en fait un excellent compagnon pour un plateau de fromages où il pourra pleinement dévoiler sa subtilité.



LES VERGERS DES MARTELLIÈRES BRUT | RÉCOLTE 2025

SCEA Les Vergers des Martellières - Thierry Boigontier
570 route du Poiré Sept-Forges
61330 JUVIGNY-VAL-D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr
lesvergersdesmartellieres.fr

Sous une robe jaune paille lumineuse, ce poiré exprime une personnalité tout en équilibre. Les notes de compote et de miel apportent une dimension gourmande qui se prolonge dans une bouche fraîche et bien structurée. Le fruit demeure présent du début à la fin de la dégustation, porté par une charpente élégante qui lui confère beaucoup de tenue.



LES VERGERS DES MARTELLIÈRES DEMI-SEC | RÉCOLTE 2024

SCEA Les Vergers des Martellières - Thierry Boigontier
570 route du Poiré Sept-Forges
61330 JUVIGNY-VAL-D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr
lesvergersdesmartellieres.fr

Très pâle et animé de bulles délicates, ce poiré affiche une élégance remarquable dès le premier regard. Les arômes de poire fraîche, de miel, de cire d'abeille et de fleurs blanches composent un bouquet particulièrement complexe. La bouche vive et citronnée conserve un équilibre exemplaire et confirme la grande qualité de cette cuvée.



LA CAVE NORMANDE RÉCOLTE 2025

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

D'une grande limpidité, ce poiré pâle mise avant tout sur la fraîcheur et la pureté du fruit. Les arômes de poire mûre dominent un bouquet séduisant. La bouche vive conserve une belle présence aromatique et prolonge durablement les saveurs fruitées. Une cuvée équilibrée qui séduit par son authenticité et sa spontanéité.



CIDRERIE DESVOYE LES MARNIÈRES | RÉCOLTE 2025

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

Très pâle et animé d'une belle effervescence, ce poiré séduit immédiatement par son intensité aromatique. Les parfums de poire et de coing apportent beaucoup de franchise et de précision. La bouche vive conserve un équilibre remarquable, soutenue par une légère astringence qui renforce la sensation de fraîcheur. Un modèle d'élégance et de netteté.



LES VERGERS DES MARTELLIÈRES EFFERVESCENCE DE POIRE | RÉCOLTE 2020

SCEA Les Vergers des Martellières - Thierry Boigontier
570 route du Poiré Sept-Forges
61330 JUVIGNY-VAL-D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr
lesvergersdesmartellieres.fr

Tout en délicatesse, ce poiré développe un bouquet où le miel rencontre de discrètes notes boisées. La bouche se montre structurée mais conserve une fraîcheur bienvenue grâce à une légère acidité parfaitement intégrée. La persistance aromatique accompagne longuement le fruit et met en valeur le raffinement naturel de cette cuvée.



LA CAVE NORMANDE RÉCOLTE 2024

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

La robe pâle et limpide met en valeur une effervescence discrète mais particulièrement élégante. Les notes de poire, de miel et d'acacia construisent un bouquet délicat qui trouve un écho naturel dans une bouche gourmande et harmonieuse. L'équilibre entre sucrosité et acidité est parfaitement maîtrisé, offrant une dégustation fluide et très agréable.



DOMAINE OLIVIER RÉCOLTE 2025

Domaine Olivier - Thierry Olivier
12 route des Fours
61450 LA FERRIÈRE AUX ÉTANGS
0233641328
domaineolivier@yahoo.com
ledomaineolivier.com

La belle teinte dorée de ce poiré laisse présager une dégustation généreuse. Le nez développe des notes pâtisseries et briochées particulièrement séduisantes qui apportent profondeur et gourmandise. La bouche revient ensuite vers davantage de fraîcheur grâce à une expression fruitée et florale délicate. Un ensemble équilibré qui conjugue richesse aromatique et élégance.



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.



DOMAINE DES HAUTS VENTS RÉCOLTE 2024

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

Ce cidre de glace séduit immédiatement par son équilibre et par la richesse de son expression fruitée. La concentration aromatique rappelle certains spiritueux de fruits sans jamais perdre sa fraîcheur ni sa lisibilité. La finale harmonieuse laisse une impression de maîtrise et de gourmandise qui s'accordera admirablement avec un Roquefort de caractère.



FERME DE BILLY RÉCOLTE 2025

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

La belle teinte cuivrée annonce un cidre de glace accessible et gourmand. Très porté sur le fruit, il évoque la générosité d'un jus de pomme concentré tout en conservant une agréable fluidité. Sa douceur naturelle et son caractère flatteur en font une cuvée particulièrement séduisante pour découvrir cette catégorie tout en douceur.



CIDRERIE DESVOYE JUS DE POMME | LES VERGERS DE SAINT-AUBIN | RÉCOLTE 2025

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

Malgré sa robe légèrement pâle, ce jus séduit par une expression aromatique particulièrement gourmande. Les notes de compote et de beurre frais évoquent immédiatement les desserts aux pommes tout juste sortis du four. La bouche conserve une belle vivacité grâce à une acidité maîtrisée, tandis qu'une touche vanillée apporte douceur et élégance. Un jus harmonieux qui conjugue fraîcheur et réconfort avec beaucoup de naturel.



LE PRESSEUR D'OR JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

SARL Le Pressoir d'Or
57 route des Andelys
27150 FRENELLES EN VEXIN
02 32 69 41 25
contact@pressoirdor.com
pressoirdor.com

Limpide et lumineux, ce jus affiche une séduisante robe jaune doré. Les notes florales et les fruits jaunes composent un bouquet délicat qui met immédiatement en valeur la fraîcheur du fruit. La bouche associe douceur maîtrisée, fruits frais et quelques nuances de fruits secs dans un ensemble harmonieux et particulièrement élégant. Un jus de pomme plein de charme et de naturel, parfait pour accompagner un brunch gourmand un dimanche matin.



CAVE DE LA LOTERIE JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 La Loterie
14570 CLÉCY
02 31 69 74 38
cavedelaloterie@orange.fr
cavedelaloterie.fr

D'une magnifique couleur ambrée et lumineuse, ce jus de pomme surprend par un nez de coing, de céréales et de caramel, composant un bouquet assez audacieux. La bouche ajoute une note végétale originale, portée par une belle acidité et une touche de miel dans un ensemble très équilibré. Cette audace aromatique distingue nettement cette cuvée des profils plus consensuels. Un jus original et raffiné, pour les palais curieux.



LEMASSON JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

EARL Cidre Lemasson
6 Le Vaucher
50570 CAMETOIRS
02 33 45 80 73
contact@cidre-lemasson.fr
cidre-lemasson.fr

Sa couleur d'or soutenue et sa texture généreuse annoncent un jus particulièrement expressif. Les parfums de poire et de fruits exotiques ouvrent la voie à une bouche vive où se retrouvent coing, fleurs et fruits mûrs. L'équilibre entre sucrosité naturelle et tension acidulée apporte beaucoup de relief à la dégustation. Un jus ambitieux qui se distingue par son caractère affirmé.



FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR JUS DE POMME | RÉCOLTE 2024

Ferme de la Vallée au Tanneur - Vincent Gautier
200 chemin de la Vallée au Tanneur
14340 AUVILLARS
06 18 87 34 94
vincent@valleeautanneur.fr
Instagram et Facebook : valleeautanneur

Ce jus à la robe dorée légèrement trouble évoque d'emblée la pomme travaillée avec gourmandise. Les arômes de tarte Tatin et de compote s'expriment avec générosité et se prolongent dans une bouche soyeuse où le caramel trouve naturellement sa place. Riche sans être pesant, il offre une sensation réconfortante qui rappelle les plus beaux desserts traditionnels.



FERME DES NOES JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

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

Brillant et lumineux, ce jus de pomme séduit par sa simplicité parfaitement maîtrisée. Le fruit s'exprime avec fraîcheur et précision, porté par une vivacité naturelle qui accompagne agréablement la dégustation. Léger, acidulé et désaltérant, il met pleinement en valeur la qualité de la matière première. Une expression sincère et rafraîchissante de la pomme normande.



DOMAINE L'HERMITIÈRE JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

Domaine L'Hermitière
Lieu-dit Tronas
61260 VAL AU PERCHE
02 37 49 67 30
stella@domainelhermitiere.fr
domainelhermitiere.fr

Les notes de pomme cuite et de coing composent une palette chaleureuse qui évoque immédiatement les desserts de saison. La bouche associe fraîcheur et douceur dans un équilibre particulièrement réussi. Les saveurs sucrées demeurent toujours maîtrisées et conservent suffisamment de vivacité pour préserver l'élégance de l'ensemble.



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.





POMAGE

JUS DE POMME | LE JEUNOT ROSÉ | RÉCOLTE 2025

Pomage

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

Ce jus de pomme à la couleur singulière présente une expression aromatique fraîche et engageante où les fleurs rencontrent les fruits rouges mûrs. Une légère astringence apporte du relief à une matière équilibrée, tandis que l'acidité parfaitement dosée renforce la sensation de fraîcheur. La finale, très persistante, laisse une impression de netteté et de gourmandise qui donne envie d'y revenir.



MANOIR DE DURCET

JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

Manoir de Durcet

4 route de Durcet
61600 MAGNY LE DÉSERT
06 75 30 75 24
etiennebreton4@hotmail.fr
breton-manoirdedurcet.fr

Ce jus de pomme développe une expression franche et gourmande autour du fruit frais. La bouche conserve beaucoup de naturel et gagne en relief grâce à une légère amertume qui rappelle certaines variétés particulièrement riches en caractère. Un jus équilibré, sincère et rafraîchissant qui valorise pleinement la qualité du fruit.



MANOIR D'APREAL

JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

SCEA Manoir d'Apreal

15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
06 80 01 41 36
a.letellier@apreal.com
apreal.com

Sa robe légèrement voilée aux reflets orangés annonce un jus gourmand et chaleureux. Le nez évoque la pâtisserie artisanale avec des notes délicates et réconfortantes. La bouche séduit par un très bel équilibre entre sucrosité et fraîcheur, prolongé par une longueur remarquable. L'ensemble offre une dégustation harmonieuse, parfumée et particulièrement plaisante.



FERME DE BILLY

JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

Ferme de Billy

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

D'une belle couleur jaune paille, ce jus développe un bouquet fruité d'une intensité particulièrement agréable. La bouche prolonge fidèlement ces sensations avec des saveurs de fruits frais et un équilibre très bien construit. Il séduit par sa franchise, sa fraîcheur et son caractère immédiatement accueillant.



LIEU ROUSSEL

JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

Le Lieu Roussel - Eric Maertens

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

Son léger voile annonce un jus au caractère authentique. Le bouquet mêle agréablement des notes pâtisseries, florales et fruitées qui évoquent une gourmandise délicate. En bouche, quelques nuances végétales viennent équilibrer une matière généreuse et presque liqueuse. L'ensemble conserve beaucoup de douceur et offre une dégustation enveloppante particulièrement séduisante.



GAEC DU MANOIR DE GRANDOUCET

JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

GAEC du Manoir de Grandouet

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

D'apparence limpide et lumineuse, ce jus privilégie l'équilibre et la netteté d'expression. Sans rechercher l'exubérance aromatique, il séduit par sa franchise et son harmonie générale. La bouche se montre souple et agréable, portée par une belle cohérence entre fraîcheur, douceur et fruit. Une interprétation simple mais très bien maîtrisée du jus de pomme de Normandie.



JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

Bertrand Marie

1 le Plessis
27130 COURTEILLES
06 14 88 10 53
duguesclbe@wanadoo.fr
cidre-du-manoir.fr

Ce jus à l'expression très affirmée dévoile des parfums de noix, d'épices et de clou de girofle qui sortent résolument des sentiers battus. La bouche vive assume pleinement son caractère rustique avec une amertume présente mais cohérente. Une personnalité originale qui séduira les amateurs de profils authentiques et peu conventionnels.



LES VERGERS DES MARTELLIÈRES

JUS DE POIRE | RÉCOLTE 2025

SCEA Les Vergers des Martellières - Thierry

Boisgontier
570 route du Poiré Sept-Forges
61330 JUVIGNY-VAL-D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr
lesvergersdesmartellieres.fr

La robe légèrement trouble aux reflets rosés attire immédiatement l'œil et annonce un jus de poire d'une belle singularité. Le nez intense conjugue le grain de poire mûre à des notes florales délicatement poivrées. La bouche impressionne par sa légèreté aérienne et par la longueur remarquable du fruit, qui s'exprime avec pureté jusqu'en finale. Un jus élégant et précis, porté par toute la noblesse de la poire normande.



LES VERGERS DU CHOUQUET

JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

EARL Les Vergers du Chouquet

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

Voilé et d'un beau doré lumineux, ce jus développe un registre chaleureux qui évoque immédiatement les desserts aux fruits. La bouche séduit par son équilibre entre douceur et fraîcheur, complété par des notes de banane, de Tatin et quelques nuances boisées plus discrètes. Désaltérant tout en restant gourmand, il offre une dégustation simple mais particulièrement agréable.



CAVE DE LA LOTERIE

JUS DE POMME | RÉCOLTE 2025

Cave de la Loterie - Régis Aubry

4 La Loterie
14570 CLÉCY
02 31 69 74 38
cavedelaloterie@orange.fr
cavedelaloterie.fr

La luminosité de sa robe jaune paille participe immédiatement à l'impression de fraîcheur qu'il dégage. Plus réservé au nez, ce jus s'ouvre progressivement sur des notes de pomme fraîche relevées d'une délicate nuance mentholée. La bouche légère et acidulée conserve un très bel équilibre qui met en valeur la pureté du fruit sans artifice excessif.



LE VEILLEUR DES POULARD

JUS DE POIRE | RÉCOLTE 2025

GAEC de la Poulardièrre

la Poulardièrre
61350 SAINT-FRAIMBAULT
02 33 38 31 96
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr
lapoulardiere.com

D'une délicatesse assumée, ce jus de poire dévoile des arômes subtils de poire fraîche, de sureau et de cannelle relevés d'une pointe de framboise. La texture légère conserve suffisamment de fraîcheur pour dynamiser l'ensemble, tandis qu'une discrète astringence apporte de la tenue. La gourmandise domine légèrement la dégustation et confère à ce jus un caractère particulièrement généreux.



LA GALOTIÈRE

JUS DE POIRE | RÉCOLTE 2025

SCEA La Galotière

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

L'aspect naturellement trouble de ce jus participe à son authenticité. Les notes vanillées et les fruits frais composent un nez accueillant qui prépare à une bouche généreuse marquée par les fruits confits. Une légère amertume apporte de la tenue et évite tout excès de douceur. L'ensemble se montre particulièrement agréable et harmonieux.



JUS DE POMME ET DE POIRE
DE NORMANDIE PÉTILLANTS

Les jus de pomme et de poire pétillants apportent une touche de gaieté 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.



LA CAVE NORMANDE
BULLES DE POMME | RÉCOLTE 2025

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

Sa robe dorée brillante et sa belle collerette de mousse offrent une présentation particulièrement flatteuse. Les arômes de pomme fraîche et de tarte Tatin composent un bouquet généreux qui séduit immédiatement. La bouche confirme cette impression grâce à un équilibre remarquable entre douceur et acidité. Un jus pétillant harmonieux et particulièrement gourmand.



MICHEL BRÉAVOINE
PRÉ EN BULLES | RÉCOLTE 2025

Cidrerie Michel Bréavoine
504 route de Honfleur Domaine du Lieu Gosset - Coudray Rabut
14130 PONT L'ÉVÊQUE
02 31 64 03 28
edouard@breavoine.fr
breavoine.fr

La robe dorée brillante met en valeur un jus pétillant porté par des arômes fruités et floraux particulièrement engageants. La bouche séduit par sa finesse et son remarquable équilibre entre douceur naturelle et fraîcheur. Accessible tout en restant raffiné, il offre une dégustation harmonieuse qui valorise pleinement le caractère du fruit.



DOMAINE DE RUGUEVILLE
JUS DE POMME PÉTILLANT | RÉCOLTE 2025

Domaine de Rugueville - Nicolas Flambard
1 Les Houges
50580 PORTBAIL SUR MER
06 61 40 04 22
nicolas.fl@wanadoo.fr
domainederugueville.fr

Sa robe jaune doré et son cordon persistant évoquent immédiatement la gourmandise. Les arômes de fruits confits et de pomme cuite rappellent les desserts traditionnels normands. La bouche confirme cette impression avec de belles notes de pomme au four soutenues par un équilibre remarquable. Un jus pétillant généreux et harmonieux qui séduira un large public.



CAVE DE LA LOTERIE
JUS DE POMME PÉTILLANT | RÉCOLTE 2025

Cave de la Loterie - Régis Aubry
4 La Loterie
14570 CLÉCY
02 31 69 74 38
cavedelaloterie@orange.fr
cavedelaloterie.fr

Les belles bulles qui animent sa robe dorée contribuent immédiatement à son charme. Le bouquet associe compote de pomme et délicates notes florales dans un registre à la fois gourmand et élégant. L'attaque douce évolue rapidement vers davantage de fraîcheur, créant un ensemble harmonieux qui conserve beaucoup de légèreté malgré sa générosité aromatique.



FERME DE LA SAPINIÈRE
P DE LA POMME | RÉCOLTE 2025

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

Ce jus pétillant mise sur l'essentiel : un fruit expressif, une robe dorée lumineuse et un équilibre parfaitement maîtrisé. La bouche conserve beaucoup de fraîcheur tout en laissant au fruit suffisamment d'espace pour s'exprimer. Accessible et plaisant, il illustre avec simplicité tout le potentiel d'un jus pétillant.



LES VERGERS DE DUCY
JUS DE POMME PÉTILLANT | RÉCOLTE 2025

SCEA Domaine de la Flaguerie
4 rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE
02 31 80 28 65
pierre-yves.leblanc@lesvergersdeducy.fr

Sa robe jaune paille annonce un jus délicat où le fruit s'exprime avec beaucoup de naturel. Les notes de compote apportent une dimension gourmande rapidement relayée par une bouche fraîche et légèrement vanillée. L'équilibre général reste parfaitement maîtrisé et permet au fruit de s'exprimer avec justesse jusqu'à la finale.



LA CAVE NORMANDE
BULLES DE POIRE | RÉCOLTE 2025

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

Les reflets vert doré et la belle effervescence témoignent d'un jus de poire particulièrement soigné. Le nez évoque la poire fraîche et les compotes de fruits mûrs dans un registre à la fois pur et généreux. La bouche confirme cette impression avec une belle maturité du fruit, soutenue par une sucrosité parfaitement équilibrée par la fraîcheur finale. Une expression très aboutie de la poire.



FERME DE BILLY
JUS DE POMME PÉTILLANT | RÉCOLTE 2025

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

D'un beau doré lumineux, ce jus pétillant développe une expression fraîche et dynamique. La bouche révèle davantage de complexité que ne le laisse supposer son premier abord, avec un relief agréable porté par un bel équilibre général. La vivacité du fruit accompagne la dégustation et laisse une impression de netteté particulièrement séduisante.



LE VILLEUR DES POULARD
JUS DE POIRE PÉTILLANT | RÉCOLTE 2025

GAEC de la Poulardière
la Poulardière
61350 SAINT-FRAIMBAULT
02 33 38 31 96
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr
lapoulardiere.com

Sa robe rosée aux nuances cuivrées apporte une touche d'originalité particulièrement séduisante. Le nez associe avec élégance la poire et les fruits exotiques, créant un ensemble expressif et raffiné. La bouche joue sur la complémentarité entre rondeur, acidité et effervescence pour construire une dégustation harmonieuse. Une cuvée moderne qui conjugue gourmandise et fraîcheur avec beaucoup d'habileté.



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 propre 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 CONOURS 2026

2003 **23** 2026
**ANS
D'EXISTENCE**

346
CUVÉES

16
CATÉGORIES

95
DÉGUSTATEURS

4 AOP



1 IGP

32
**MÉDAILLES
D'OR**

75
**MÉDAILLES
D'ARGENT**

NOTES

Handwriting practice lines on page 28. The page features horizontal dotted lines for letter height and a solid baseline. Large, faint, abstract organic shapes in light beige and peach tones are overlaid on the page.

NOTES

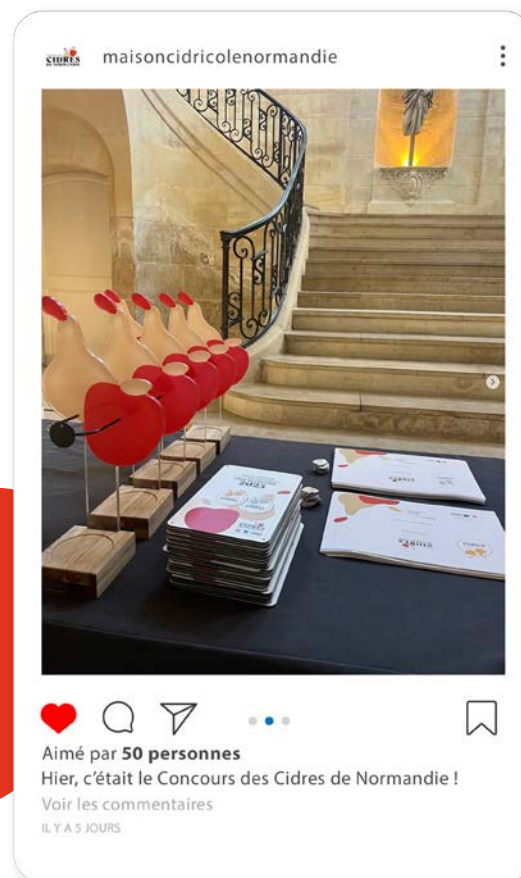
Handwriting practice lines on page 29. The page features horizontal dotted lines for letter height and a solid baseline. Large, faint, abstract organic shapes in light beige and peach tones are overlaid on the page.

DÉCOUVREZ L'UNIVERS DU CONCOURS DES CIDRES NORMANDS

et toute l'actualité de la Maison Cidricole de Normandie



Découvrez
également
nos producteurs !



SUR INSTAGRAM
@maisoncidricolenormandie

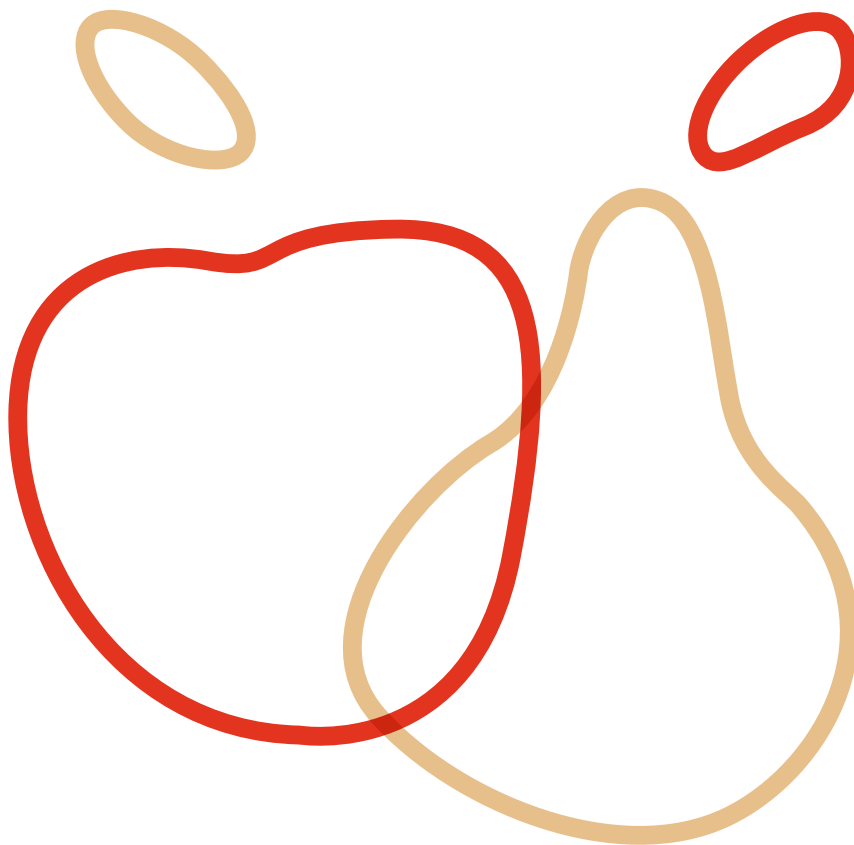


6, rue des Roquemonts • CS 45346 • 14053 CAEN cedex 4
Tél. 02.31.47.22.65 • info@maison-cidricole-normandie.fr
maison-cidricole-normandie.fr

Avec le soutien de



Création : Agence **ÅSGARD**



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