



CONCOURS DES
CIDRES
DE NORMANDIE

LES LAURÉATS DU CONCOURS
DES CIDRES DE NORMANDIE

2023



20^e édition pour le grand Concours des Cidres de Normandie

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

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 et des poirés à chaque occasion où cela est possible.



Sélectionnez cidres et poirés pour chaque spécialité !

	Apéritif	Charcuteries	Poissons Fruits de mer	Vian­des blan­ches	Fromages	Desserts
Cidres et poirés Fraicheurs			
Cidres Corsés	
Cidres et poirés Douceurs	
Cidres et poirés Fruités
Cidres Rosés
Cidres et Poirés de Glace



La Normandie des Cidres et Poirés



AOP CIDRE COTENTIN



Médaille d'Or

LEMASSON
BRUT
RÉCOLTE 2021

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

Damien Lemasson propose un cidre Cotentin brut qui attire l'œil par sa brillance et ses fines bulles étincelantes. Son nez séduit par la fraîcheur de ses arômes : végétal frais, agrumes, notes salines et minérales élégantes... tout y est ! En bouche, la finesse des bulles fait merveille pour équilibrer une structure tonique bien présente qui se ponctue par une belle longueur généreuse. On l'appréciera sur un agneau et ses légumes d'été grillés.



Médaille d'Or

LEMASSON
EXTRA-BRUT
RÉCOLTE 2021

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

Ce cidre Cotentin au profil extra-brut se pare d'une belle robe jaune d'or brillante surmontée d'une jolie et fine mousse. Une belle richesse aromatique accueille le nez, mêlant la paille, le foin, le pain grillé et de subtiles notes minérales. La bouche offre un équilibre qui tient sa promesse de tannicité, ponctué par une longue finale aux accents salins. Un très joli cidre à proposer sur des huîtres de Normandie !



Médaille d'Argent

CIDRERIE CLAIDS
BRUT
RÉCOLTE 2021

Cidrerie Claid's
38 chemin Perrey
50190 SAINT-PATRICE DE CLAIDS
06 31 34 03 22
cidrierieclaid's@gmail.com
cidrierieclaid's.fr

Ce cidre Cotentin brut de la récolte 2021 arbore une robe jaune paille à l'effervescence vivace. Son nez complexe évoque les fleurs comme la rose, mais également l'ananas mûr et une touche iodée. La bouche charpentée et tannique, comme il se doit, ajoute des touches de cuir qui se fondent dans une finale généreusement tonique.



Médaille d'Argent

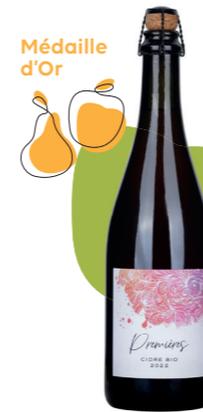
LE PÈRE MAHIEU CUVÉE
DU TRIQUART BRUT
RÉCOLTE 2022

SARL Cidrerie le Père Mahieu
17 bis Hameau Les Mesles
50340 BRICQUEBOSQ
02 33 93 03 79
contact@leperemahieu.com
leperemahieu.com

La robe jaune d'or présente un léger trouble qui laisse la part belle à une très fine effervescence. Le nez délicat évoque la légèreté et la fraîcheur, incitant à porter la coupe aux lèvres. Avec sa vivacité bien présente, ses fruits frais expressifs et sa finale iodée, ce joli cidre se montre très désaltérant.

AOP CIDRE
PAYS D'AUGE

Médaille d'Or

CIDRERIE DESVOYE CUVÉE
PREMIÈRES
RÉCOLTE 2022

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

Ce joli cidre arbore une robe jaune d'or très limpide qui laisse admirer une fine mousse très persistante. Son nez intense et franc joue dans un registre remarquablement fruité, agrémenté de touches végétales délicates. L'équilibre augeron, associant rondeur sucrée et fine amertume, est très bien représenté avec ce cidre de belle facture. La finale fait revivre les notes de fruits déjà ressenties au nez, notamment les fruits blancs. Un régal pour accompagner un plateau de fromages normands affinés.



Médaille d'Argent

CIDRERIE DESVOYE CUVÉE
TRADITION
RÉCOLTE 2022

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

Ce tout jeune cidre Pays d'Auge arbore une teinte dorée à l'effervescence discrète et délicate. Son nez encore en devenir évoque déjà des fruits qui se déploieront dans les mois à venir, mais laissant déjà percevoir la prune ou le cassis. La bouche repose sur un équilibre réussi entre le sucre et l'amertume et se prolonge dans une finale prometteuse.



Médaille d'Or

MANOIR DE GRANDOUET CUVÉE
RÉSERVE
RÉCOLTE 2021

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

Ce joli cidre se drape d'une robe dorée et brillante qu'une fine effervescence met joliment en lumière. Au nez, l'ambiance est clairement à l'élégance, avec un fruité bien présent, rehaussé de touches de miel, de caramel et de minéral. L'équilibre en bouche est généreux, reposant sur la rondeur et l'amertume, le tout émoussillé par une pointe de fraîcheur que ce millésime 2021 a su conserver. Un très joli cidre à proposer sur une tarte aux fruits.



Médaille d'Argent

LIEU ROUSSEL
RÉCOLTE 2021

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

Issu de la récolte 2021, ce cidre Pays d'Auge dévoile une robe jaune orangé très brillante et un nez franc qui rappelle la cire, les fruits mûrs et de subtiles notes fumées. Avec une sucrosité présente et une fine amertume, la bouche est très typique de l'appellation et offre une jolie finale.



Médaille
D'argent**LIEU ROUSSEL**
RÉCOLTE 2021

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

Voici un cidre Pays d'Auge à la robe jaune paille dévoilant une effervescence guillerette. Le nez floral et fruité se révèle particulièrement élégant avec ses senteurs de fraise et d'abricot. La bouche n'est pas en reste, navigant entre fraîcheur, rondeur et fine amertume.

Médaille
D'argent**LA GALOTIÈRE**
RÉCOLTE 2022

SCEA La Galotière
La Galotière
61120 CROUTTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr
lagalotiere.fr

De fines bulles gravissent les parois du verre et forment un fin cordon à la surface dorée brillante de ce cidre Pays d'Auge. Très intense, le nez joue dans un registre fruité agrémenté de notes de beurre frais et de végétal sec. Bien équilibrée, la bouche démontre une typicité augeronne bien maîtrisée.

**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**.

Médaille
d'Or**DOMAINE DU RUISSEAU DEMI-SEC**
RÉCOLTE 2022

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

Une autre médaille d'or pour le Domaine du Ruisseau, qui démontre un savoir-faire maîtrisé. Derrière une jolie robe jaune orangé se dévoile un nez puissant très fruité, aux accents de réglisse et de beurre frais. L'équilibre des saveurs en bouche est très réussi, avec des tannins fins très bien fondus dans une matrice ronde à la vivacité présente. Ces sensations perdurent en finale et en font un cidre de dessert idéal.

Médaille
d'Or**L'OR DU RUISSEAU**
RÉCOLTE 2021

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

Le Domaine du Ruisseau nous propose ici un cidre du Perche brut de la récolte 2021 orné d'une jolie robe jaune orangé profonde et limpide. Son nez intense montre des signes d'évolution très agréables où se mêlent les fruits jaunes mûrs et compotés. Bien équilibrée, la bouche balance entre amertume, sucrosité et fine fraîcheur, dans un ensemble encore une fois très riche. La finale offre une grande générosité qui en fait un produit parfait pour accompagner le début d'un repas au coin du feu.



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

Médaille
d'argent**PACORY LE DOYEN**
RÉCOLTE 2022

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

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

CIDRE DU PAYS DE CAUX**AOP POIRÉ
DOMFRONT**Médaille
d'Argent**CIDRE DE PRESSEUR BOIS
L'EXCELLENCE**
RÉCOLTE 2018

**Lupins et Digitales
Richard Fouqué**
1080 route de Boos Bennetot
76640 TERRES DE CAUX
06 74 01 14 42
richard.fouque@orange.fr
richardfouque.fr

Ce cidre du Pays de Caux offre à la vue une robe jaune paille limpide surmontée d'une bulle très fine. La pomme est bien présente au nez, accompagnée de notes de bonbon anglais qui apportent de la jeunesse à un cidre pourtant déjà évolué. La bouche mêle harmonieusement acidité et sucrosité pour achever la dégustation sur une note de générosité très appréciée.

Médaille
d'Argent**FERME DE CATTEVILLE**
RÉCOLTE 2022

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

Ce cidre du Pays de Caux offre à l'œil une teinte jaune d'or limpide et brillante mise en lumière par de jolies bulles. Le nez nous plonge immédiatement dans un bain de fraîcheur où les fruits tiennent une bonne place. La bouche évolue dans le même univers où le croquant de la pomme le dispute à l'onctuosité des tannins.

Médaille
d'Or

LE PRESOIR D'OR BRUT

RÉCOLTE 2022

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

Ce cidre arbore une robe jaune paille limpide et brillante qui met parfaitement en valeur la fine effervescence qui étincèle. Un nez particulièrement fruité met en musique des notes de pomme, de pêche, d'abricot et de beurre frais. Tout en conservant ce caractère fruité, la bouche apporte un supplément de caractère grâce à une fine astringence que relaie une finale plus fraîche aux fins accents de houblon. Un très beau cidre à réserver pour un milieu de repas.

Médaille
d'Or

5 AUTELS

RÉCOLTE 2021

EARL 5 Autels
3 rue de la Forge Fierville-Bray
14190 VALAMBRAY
benoit@5autels.com
cinquautels.com

La robe jaune d'or de ce cidre s'illumine d'une multitude de bulles très fines et se coiffe d'une belle mousse persistante. Le nez est élégant, reposant sur du fruit, de la fraîcheur et des fleurs blanches. La bouche démontre un savoir-faire et une maîtrise de l'équilibre, en associant avec délicatesse une rondeur fruitée, une fraîcheur citronnée et une charpente finement amertumée.

Médaille
d'Argent

POMME D'AURE BRUT

RÉCOLTE 2022

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

Ce cidre fait briller le verre grâce à sa grande limpidité qui laisse s'exprimer de nombreuses fines bulles. A la fois frais et savoureux, le nez assemble des notes de fruits fraîchement cueillis et de fruits confits. Très harmonieux en bouche, son équilibre frais et fruité séduira les amateurs de cidres de plaisir.

Médaille
d'Argent

BAYEUX BRUT TANNIQUE

RÉCOLTE 2021

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

Ce cidre arbore une belle teinte ambrée limpide et brillante, rehaussée de fines bulles étincelantes. Son nez est franc et généreux, naviguant avec souplesse entre les fruits mûrs et le végétal séché. Très onctueux en bouche, il développe des notes fruitées qui glissent lentement vers une finale à la structure charpentée.

Médaille
d'Or

ZATHINOE CARTE VERTE

RÉCOLTE 2019

Zathinoe
51 impasse de la Cour Signole
14140 CASTILLON EN AUGE
06 30 09 56 96
yberl@zathinoe.fr
zathinoe.fr

Une jolie et fine mousse met parfaitement en valeur une robe ambrée et brillante. Le nez de ce millésime 2019 est intense et particulièrement riche : l'on y rencontre des fleurs, des épices et des fruits, le tout dans une ambiance toastée très chaleureuse. La bouche témoigne de la même richesse, avec à encore des fruits mûrs enrobés de notes de torréfaction. La finale signe un cidre fort réussi, assuré de tenir une place de choix sur les grandes tables.

Médaille
d'Or

CAVE DE LA LOTERIE FRAÎCHEUR

RÉCOLTE 2022

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

La robe jaune doré brillante de ce cidre se pare d'un chapelet de fines bulles étincelantes. Le nez évoque les fruits blancs, la poire et les agrumes, parmi lesquels on distingue nettement le pamplemousse et le citron vert. La promesse de fraîcheur annoncée sur l'étiquette est tenue, grâce à une acidité bien présente mais jamais dominante. Ce délicat exercice est ici parfaitement maîtrisé, grâce notamment à une rondeur sucrée elle aussi bien présente.

Médaille
d'Argent

DUJARDIN DOUX

RÉCOLTE 2022

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

La robe jaune doré limpide de ce cidre accueille le dégustateur à bras ouverts et lui offre le spectacle d'une multitude de très fines bulles formant un fin cordon de mousse crémeuse. Les fruits jaunes sont très présents au nez, flirtant avec d'autres senteurs de pruneau et de pomme au four. La bouche allie parfaitement la rondeur sucrée à la vivacité renforcée par des notes d'agrumes. Un joli cidre de dessert.

Médaille
d'Argent

LA FLAGUERIE CUVÉE ULYSSE TONIC

RÉCOLTE 2021

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

Cette cuvée Ulysse se drape d'un voile de satin ambré étincelant de mille bulles. Intensément fruité, le nez convoque la poire et le coing, ponctués de notes grillées délicates. La bouche gourmande évoque la confiserie, rappelant la banane et le bonbon anglais. Cette sensation fraîche perdue dans une finale de caractère.

Médaille
d'Argent

LES VERGERS DOUX

RÉCOLTE 2022

Cidrerie de la Brique
23 route de la Brique
50700 SAINT-JOSEPH
02 33 40 19 27
cidrierielabrique@gmail.com
cidrierielabrique.com

Ce cidre doux arbore une robe dorée ambrée très brillante, étincelante même grâce à une myriade de fines bulles. Le nez évoque aisément la pomme fraîchement tranchée, la prune et l'herbe coupée. La bouche offre la douceur annoncée, rendue encore plus savoureuse par une effervescence crémeuse qui tapisse le palais.

Médaille
d'Argent

LE BRUT ARTISANAL

RÉCOLTE 2022

Cidrerie de la Brique
23 route de la Brique
50700 SAINT-JOSEPH
02 33 40 19 27
cidrierielabrique@gmail.com
cidrierielabrique.com

Une robe jaune paille aux reflets dorés accueille le dégustateur, qui peut également admirer une fine mousse légère et persistante. Le nez, d'abord discret, révèle rapidement son caractère fruité où la pomme mûre tient une belle place. La bouche offre une rondeur et une structure bien équilibrées, se fondant en une finale tonique agréable.

Médaille
d'Argent

LES VERGERS DE DUCY DEMI-SEC

RÉCOLTE 2021

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

Avec un peu plus d'un an de bouteille, ce cidre de Normandie est très agréable à regarder, grâce à sa teinte jaune d'or et ses fines bulles qui virevoltent gaiement. Le nez est très intense, fait de notes de fruits jaunes mûrs et de confiture de prune. Parfaitement équilibrée, la bouche témoigne, elle aussi d'une belle maîtrise de l'assemblage.



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



Médaille d'Or

BRUT
RÉCOLTE 2022

EARL du Manoir
1 Le Plessis
27130 COUTEILLLES
06 14 88 10 53
duguesclbe@wanadoo.fr
cidre-du-manoir.com

Ce cidre brut arbore une très jolie robe jaune d'or animée de fines bulles. Le nez, sans être exubérant, fait preuve d'une belle élégance grâce à des notes très fraîches de pomme et de poire. En bouche, l'équilibre acidulé et frais fait revivre les sensations fruitées du nez, associant harmonieusement la poire, le coing, l'ananas et la figue. Une suggestion : à proposer sur des langoustines !



Médaille d'Argent

LES NORMANDISES DU PRADON
BRUT
RÉCOLTE 2022

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

L'œil admire immédiatement de fines bulles qui évoluent sur un fond doré brillant. Le nez est subtil, évoquant les fruits frais et le bonbon anglais, ponctués d'une touche minérale. La pomme verte est bien présente en bouche où la fraîcheur est de mise. Parfait pour des fruits de mer !



Médaille d'Or

LEMASSON OPIÉ DUMUR
RÉCOLTE 2022

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

La robe jaune paille de cette cuvée met en valeur des bulles particulièrement fines grâce à sa belle limpidité. Des senteurs végétales accueillent le nez, associant le tabac blond et le houblon. Les fruits sont également présents, avec de l'abricot bien mûr et de la Reine-Claude. Une pointe de minéralité enrobe l'ensemble en apportant un caractère certain. La bouche est elle aussi très fruitée, dans un registre exotique, de menthol et de bonbon anglais.



Médaille d'Or

LES NORMANDISES DU PRADON
EXTRA-BRUT
RÉCOLTE 2022

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

Cet extra-brut se drape d'un voile jaune doré cristallin qui brille de mille bulles. Son nez fruité évoque la pêche blanche, le pamplemousse et la poire mûre. En bouche, la fraîcheur est de mise, rappelant parfaitement l'univers mis en place par le nez. La finale se veut désaltérante, pour un cidre à proposer en début de repas.



Médaille d'Or

DOMAINE DE LA CAVE NORMANDE
DOUX
RÉCOLTE 2022

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

La Cave Normande nous propose ce très beau cidre doux à la robe jaune doré profondément brillante. Avec un nez intense qui joue sur un terrain particulièrement fruité, nous sommes immédiatement plongés dans une marmite de confit de pomme aux accents caramélisés. La bouche est très fidèle à cet univers, apportant quelques touches de beurre qui évoquent la pâtisserie. Un très joli cidre voué à sublimer une fin de repas sur une note sucrée.



Médaille d'Argent

DOMAINE DE LA CAVE NORMANDE
RÉCOLTE 2022

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

Jaune orangé et brillante, la robe de ce cidre laisse percevoir une effervescence délicate et étincelante. Avec ses arômes fruités intenses rehaussés de notes de confiserie chaleureuses, le nez incite à la dégustation. La bouche est bien structurée et se montre en parfaite harmonie avec les impressions ressenties au nez.



Médaille d'Or

DOMAINE DES HAUTS VENTS
CUVÉE PAULE
RÉCOLTE 2022

SCEA des Hauts Vents
Impasse des Hauts Vents Rue de la Londe
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
hautsvents.com

Sur sa robe jaune orangé brillante, ce cidre accroché un rideau de très fines bulles étincelantes. Le nez se montre très fruité, tout en finesse, en élégance et en légèreté. La bouche démontre un équilibre parfait entre la rondeur, l'acidité rafraîchissante et la charpente tannique, ajoutant à l'ensemble un fruité harmonieux et persistant en finale. Un très beau cidre à proposer sur une viande blanche à la crème.



Médaille d'Or

DOMAINE DES HAUTS VENTS
CUVÉE OLGA L'EXTRA-BRUT
RÉCOLTE 2022

SCEA des Hauts Vents
Impasse des Hauts Vents Rue de la Londe
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
hautsvents.com

Cette cuvée Olga arbore une robe limpide et brillante à la teinte jaune d'or. Les fines bulles apportent du relief. Au nez, l'intensité des arômes et leur fraîcheur transportent le dégustateur dans un univers de fruits mûrs et d'autres parfois plus frais : figue et poire composent ainsi une base solide. En bouche, une fine astringence s'allie à la colonne vertébrale fraîche, pour se muer en une finale persistante de tatin. Un très beau cidre sec à proposer sur un cœur de repas.



Médaille d'Or

FERME DE LA SAPINIÈRE APPLE OAK
BRUT
RÉCOLTE 2021

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

Cette cuvée vieillie en fût de Calvados offre à la vue une robe jaune d'or profonde et limpide où les bulles s'animent avec élégance. Au nez, les arômes sont puissants, rappelant en particulier l'ananas et le tabac blond. La bouche est robuste, avec une charpente très présente où les notes de fruits secs et de torréfaction font leur apparition. Un cidre de caractère à proposer sur des charcuteries ou des fromages secs.



Médaille d'Or

DOMAINE DES HAUTS VENTS
BRUT
RÉCOLTE 2022

SCEA des Hauts Vents
Impasse des Hauts Vents Rue de la Londe
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
hautsvents.com

Les bulles très fines qui font briller le verre mettent en valeur une jolie teinte jaune d'or limpide. Au nez, ce cidre brut évoque les fruits mûrs, la tarte aux pommes et les épices, le tout rehaussé de touches plus chaudes qui rappellent l'alcool de pomme. La bouche se montre remarquablement fraîche, avec ses notes de mangue et de fruits de la passion. La finale généreuse le destine à accompagner parfaitement du chocolat ou un magret de canard.



Médaille d'Argent

DOMAINE DES HAUTS VENTS
DOUX
RÉCOLTE 2022

SCEA des Hauts Vents
Impasse des Hauts Vents Rue de la Londe
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
hautsvents.com

Ce cidre doux fait preuve d'une belle personnalité avec sa robe ambrée profonde et brillante. Le nez riche et fruité évoque le pamplemousse et la fleur de sureau. En bouche, la rondeur attendue est bien présente, tempérée par une fine acidité et quelques notes d'amertume tonique.

Médaille d'Argent



LE COSTIL ROUGE BRUT RÉCOLTE 2022

Didier Gilbert
38 route de Mézidon
14370 AIRAN
06 88 14 30 80
lecostilrouge@free.fr

La brillance de cette robe jaune d'or attire l'œil et met en valeur des bulles remarquablement fines. Le nez délicat rappelle l'herbe fraîche et les fruits mûrs. En bouche, une amertume présente apporte un caractère certain à ce cidre de repas, fait pour accompagner un tajine d'agneau par exemple.



Médaille d'Argent



LE MANOIR DU VAL CIDRE DEMI-SEC DU PAYS DE LA RISLE RÉCOLTE 2022

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

La robe jaune orangé de ce demi-sec laisse admirer de nombreuses fines bulles rehaussées par sa belle brillance. Très fin, le nez vogue sur une mer de fruits jaunes et de fruits blancs, soulignés de touches exotiques. La structure de bouche fait ressortir un équilibre réussi entre une fine amertume et une rondeur acidulée. Le tout est persistant et laisse une impression de générosité.



Médaille d'Argent



LA FERME DE BILLY FRUITÉ RÉCOLTE 2022

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

Une robe jaune ambré brillante accueille le dégustateur. Le nez intense révèle fièrement la pomme mûre et les fruits exotiques. En bouche, cette ambiance de pomme se teinte d'une dimension caramélisée et grillée agrémentée de fruits confits. La finale gourmande est rendue onctueuse par une effervescence crémeuse.

Médaille d'Argent



MANOIR D'APREVAL L'ENCHANTEUR RÉCOLTE 2022

Manoir d'Apieval
15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
02 31 14 88 24
a.letellier@apieval.com
apieval.com

Ce cidre du Manoir d'Apieval offre à l'œil une belle robe jaune doré limpide. Le nez exprime des senteurs minérales délicates, relevées de touches de fruits exotiques et de fruits d'été bien mûrs. La bouche s'équilibre bien autour de la rondeur, avec une sensation fraîche bienvenue en finale.



Médaille d'Argent



LE MANOIR DU VAL CIDRE DU PAYS DE LA RISLE RÉCOLTE 2022

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

Une fine mousse blanche surmonte une robe jaune d'or brillante. Le nez est intense, à la fois fruité et minéral, avec ses notes de silex et d'abricot sec. La bouche suave navigue elle aussi dans un univers de fruits, laissant échapper des notes exotiques de mangue et de compote de pêche. La finale ronde et fraîche ponctue la dégustation d'un joli cidre doux.



Médaille d'Argent



LE MANOIR DU VAL CIDRE DU PAYS DE LA RISLE RÉCOLTE 2021

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

Derrière une robe jaune d'or limpide, le nez de ce cidre se montre très franc, dans un registre intensément fruité. Une pointe de brioche vient apporter encore plus de gourmandise à l'ensemble, pour notre plus grand plaisir. La bouche est construite de la même manière, avec une dominante fruitée affirmée qui évolue vers une finale persistante qui ajoute un peu de fraîcheur à l'ensemble.



Médaille d'Argent



CIDRE BIO RÉCOLTE 2022

Michel Breton
Le Rocher Marie
61600 LA FERTÉ-MACÉ
02 33 37 05 70
bretonirene@orange.fr
cidre-bretonmichel.com

La robe jaune d'or limpide et brillante annonce un nez élégant où les fleurs sont bien présentes, dans un ensemble particulièrement fruité. La bouche est généreuse avec son caractère lui aussi fruité, se ponctuant par une finale très élégante.



Médaille d'Argent



FERME DES RUELLES DEMI-SEC RÉCOLTE 2022

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

La Ferme des Ruelles propose ici un cidre à la teinte d'or pâle brillante et à l'effervescence délicate. Son nez de fruits confits est lui aussi tout en raffinement et précède une bouche très bien structurée qui se ponctue par une finale finement fruitée.



Médaille d'Argent



FERME DE LA COMMANDERIE BRUT RÉCOLTE 2022

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

Derrière cette robe jaune orangé se révèle un nez aux notes beurrées et briochées très gourmandes qui accompagnent un fond bien fruité. En bouche, une jolie fraîcheur fruitée se mue en une sensation charpentée qu'une délicate amertume souligne en finale. Un joli cidre de repas.



Médaille d'Argent



FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR L'EXTRA-BRUT RÉCOLTE 2021

Ferme de la Vallée au Tanneur
Chemin de la Vallée au Tanneur
14340 AUVILLARS
06 18 87 34 94
vincent@valleeautanneur.fr

La teinte jaune d'or limpide de cet extra-brut annonce un nez élégant où les fruits secs et le végétal se donnent la réplique. La bouche repose sur un équilibre sec, comme il se doit, en y ajoutant une belle acidité bienvenue qui rend l'ensemble tonique et très désaltérant.



Médaille d'Argent



LES MARTELLIÈRES BRUT RÉCOLTE 2022

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

La robe est jaune d'or clair et les bulles sont fines. Le nez évoque la pomme verte et l'herbe fraîchement coupée : tout est dans la fraîcheur ! En bouche, les fleurs sont bien présentes, notamment le sureau qui apporte une touche de rondeur à un ensemble là encore très frais. Un saumon gravé lui tiendra bonne compagnie.



Médaille d'Argent



LES MARTELLIÈRES DEMI-SEC RÉCOLTE 2022

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

les-martellieres.com Voici un cidre limpide, à la teinte jaune d'or profonde. Ses fines bulles portent au nez des senteurs délicates de végétal et de fruits mûrs. La bouche anime de jolies touches de fine amertume qui renforcent la structure et la persistance de l'ensemble.



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

Médaille d'Argent



DOMAINE DE LA CAVE NORMANDE RÉCOLTE 2022

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

Ce poiré offre un joli visuel jaune paille brillant et limpide. Ses bulles brillantes alimentent une effervescence généreuse et persistante. Au nez, derrière la poire très attendue, se dévoilent des senteurs épicés et réglissés qui contribuent à la richesse de l'ensemble. La bouche joue dans un registre franchement acidulé que soulignent quelques notes d'agrumes délicates. Assurément un poiré d'apéritif.

Médaille d'Or



LES MARTELLIÈRES DEMI-SEC RÉCOLTE 2021

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

Un nez intense de fruits frais et de pain grillé sort de ce verre teinté d'or pâle brillant. Les nombreuses bulles qui montent à la surface du verre renforcent cette présence aromatique remarquable. Puis arrive une bouche particulièrement franche qui révèle à la fois intensité et délicatesse, dans une harmonie parfaite. Les touches de poire et de menthol qui soutiennent la finale en font un poiré idéal pour accompagner une tarte aux fruits.

Médaille d'Or



DOMAINE DE LA CAVE NORMANDE CUVÉE TRADITION RÉCOLTE 2022

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

Cette cuvée de poiré Tradition offre à la vue un bel aspect cuivré illuminé par de fines bulles qui portent au nez un ensemble aromatique très riche. On y décèle la pomme et la poire, ainsi que des senteurs de fleurs de sureau et de pomelos. L'harmonie qui règne en bouche repose sur un subtil équilibre entre la rondeur et l'acidité, soutenu par une palette d'arômes fruités. Un très joli poiré de dessert.

Médaille d'Or



POIRÉ FERMIER RÉCOLTE 2022

Michel Breton
Le Rocher Marie
61600 LA FERTÉ-MACÉ
02 33 37 05 70
bretonirene@orange.fr
cidre-bretonmichel.com

Voici un poiré élégant qui offre à l'œil une robe jaune d'or pâle brillante. Son nez particulièrement fin exhale des senteurs de poire, de citron et de fleurs blanches. L'acidité et la rondeur se confondent en bouche pour former un ensemble très séduisant qui porte à merveille les notes fruitées du nez qui réapparaissent. La finale généreuse signe un très beau poiré de dessert.

Médaille d'Argent



LES MARTELLIÈRES BRUT RÉCOLTE 2022

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

La robe jaune pâle brillante de ce poiré attire immédiatement l'œil avec ses fines bulles. Fin et complexe, le nez évoque largement la poire fraîche et les agrumes, plongeant le dégustateur dans un univers d'élégance affirmée. En bouche, l'effervescence délicate apporte une douceur onctueuse qui souligne les senteurs de foin coupé, avant de glisser lentement vers une finale très harmonieuse.

Médaille d'Argent



CAVE DE LA LOTERIE RÉCOLTE 2022

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

La Cave de la Loterie propose ce poiré à la robe élégante, faite d'or pâle et de bulles fines qui accrochent la lumière. Au nez, on perçoit des notes de zest d'orange et de citron qui apportent une touche d'intense fraîcheur à l'ensemble déjà bien fruité. La bouche s'articule autour d'une franche vivacité et d'une agréable rondeur finale.

Médaille d'Argent



POIRÉ RÉCOLTE 2022

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

Ce poiré à la robe jaune pâle et brillante et limpide démontre sa jeunesse par ses notes de fruits blancs, de fruits exotiques et d'agrumes. Harmonieux en bouche, il témoigne d'un équilibre réussi entre l'onctuosité, renforcée par la mousse délicate et la fraîcheur, aiguillonnée par une petite amertume tonique en finale.

Médaille d'Argent



DUJARDIN RÉCOLTE 2022

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

Voici un poiré à la teinte jaune paille limpide et brillante, surmontée d'une fine effervescence que forment de nombreuses bulles très fines. Le nez évoque d'emblée les fruits mûrs où la pêche blanche et la poire tiennent une bonne place. La bouche, très équilibrée entre la fraîcheur et de fines touches d'amertume, se mue en une finale souple à la belle expression aromatique.

Médaille d'Argent



LE MANOIR DU VAL POIRÉ DU PAYS DE LA RISLE RÉCOLTE 2022

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

Ce poiré développe une belle effervescence sur un fond jaune pâle brillant. Le nez est délicat, révélant des senteurs de fleurs blanches, d'agrumes et de réglisse. La bouche offre une belle structure vive et ronde à la fois, rendue onctueuse par une mousse crémeuse. Un joli poiré d'apéritif.

Médaille d'Argent



FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR RÉCOLTE 2022

Ferme de la Vallée au Tanneur
Chemin de la Vallée au Tanneur
14340 AUVILLARS
06 18 87 34 94
vincent@valleeeautanneur.fr

La robe de ce poiré est jaune clair étincelante, illuminée de mille bulles d'une grande finesse. Puissant, le nez est à la fois iodé, floral et fruité. En bouche, cette impression de délicatesse perdue, apportant un supplément minéral et d'agrumes très intéressant. Un joli poiré à proposer à l'apéritif ou sur des crustacés.

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.

Médaille d'Argent



LA FERME DES NOËS
RÉCOLTE 2022

SCEA Ferme des Noës
187 rue des Noës
27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON
contact@fermedesnoes.com
fermedesnoes.com

La Ferme des Noës propose un cidre à la teinte rosée délicate et à l'effervescence fine. Son nez fruité rappelle la pomme au four, la framboise et la groseille, incitant à la dégustation. C'est alors que l'on découvre une bouche très bien équilibrée entre rondeur et acidité, mise en valeur par une effervescence crémeuse.



Médaille d'Argent



DUJARDIN ROSÉ
RÉCOLTE 2021

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

Ce cidre rosé arbore une robe profonde, d'un joli rose brillant mis en valeur par une fine mousse blanche. Au nez, une explosion de pomme au four et de fruits rouges annonce une bouche à l'équilibre réussi où la rondeur et la vivacité procurent un grand plaisir de dégustation.

Médaille d'Or



LES VERGERS DE DUCY
RÉCOLTE 2022

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

Ce cidre arbore une robe rose éclatante et remarquablement limpide. Son nez frais et fruité évoque la groseille et la fraise des bois, dans un registre très gourmand. La bouche se révèle très fraîche, avec un arrière-goût minéral qui renforce l'élégance et le côté festif que procure ce très joli cidre rosé. L'apéritif sera son terrain de jeu privilégié, mais il saura également souligner une tarte aux fruits rouges.



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.

LE PRESOIR D'OR
PÉTILL'POMME POIRE
RÉCOLTE 2021

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

Ce jus pétillant offre une belle teinte jaune d'or limpide. Son effervescence est délicate et met bien en lumière la brillance de sa robe. Le nez frais explose d'arômes mûrs et compotés où l'on décèle la pomme, le caramel et quelques fruits exotiques. La bouche est très généreuse, apportant un panier de fruits jaunes au palais et se montrant très onctueuse grâce à une effervescence crémeuse.

Médaille d'Or



Médaille d'Argent



PÉTILL' POMM'
RÉCOLTE 2022

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

Ce jus pétille d'une multitude de très fines bulles étincelantes. Au nez, la pomme au four et la tatin se distinguent, dans un ensemble gourmand qui sait rester frais et enchanteur. L'équilibre réussi entre la sucrosité et l'acidité structure une bouche à la finale charpentée et gourmande.



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

Médaille d'Argent



LA GALOTIÈRE
RÉCOLTE 2021

SCEA La Galotière
La Galotière
61120 CROUTES
02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr
lagalotiere.fr

La robe d'ambre foncé de ce cidre de glace est particulièrement profonde. Le nez est lui aussi intense, avec ses notes de café et de cacao torréfiés, rehaussées de touches épicées rappelant le poivre. La bouche est bien équilibrée entre les deux piliers que représentent le sucre et l'acidité.



Médaille d'Argent



DOMAINE DES HAUTS VENTS
RÉCOLTE 2022

SCEA des Hauts Vents Alain Caboulet
Impasse des Hauts Vents Rue de la Londe
27670 SAINT-OUEN DU TILLEUL
02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com
hautsvents.com

Ce cidre de glace arbore une robe ambrée teintée de reflets orangés. Le nez intense évoque immédiatement le grillé et les fruits secs, la noix y tenant une place de choix. En bouche, l'équilibre est réussi entre le moelleux et la fraîcheur, avec une touche d'amertume finement dosée. Les notes d'orange confite de la finale ponctuent une jolie dégustation.



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



CAVE DE LA LOTERIE
RÉCOLTE 2022

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

La Cave de la Loterie propose un jus de pomme à la teinte jaune d'or limpide et brillante qui fait saliver ! Le nez est à la fois intense, riche et élégant, avec ses notes fruitées et épicées. La bouche est très gourmande, évoquant la tarte tatin, la poire et la confiture de fraise. Un jus de grande classe à savourer à tout moment.



LA FERME DE BILLY
RÉCOLTE 2022

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

La limpidité de ce jus permet d'admirer sa jolie robe jaune d'or brillante. Très parfumé, le nez évoque le miel, la pomme mûre et la vanille. Très raffinée, la bouche est très aromatique et particulièrement désaltérante, grâce à une fraîcheur bien équilibrée avec le sucre. Un joli jus à proposer au petit déjeuner.



MANOIR D'APREVAL
RÉCOLTE 2022

Manoir d'Apieval
15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
02 31 14 88 24
a.letellier@apieval.com
apieval.com

Ce jus bio offre à l'œil une jolie teinte jaune doré profonde. Le nez expressif évoque sans complexe des notes de poire et de pomme mûres, y ajoutant ici et là de subtiles touches d'agrumes. En bouche, la vivacité contribue grandement à l'impression acidulée qui persiste en finale et qui en fait un jus particulièrement élégant.



CIDRERIE CLAIIDS
RÉCOLTE 2022

Cidrerie Claiids
38 chemin Perrey
50190 SAINT-PATRICE DE CLAIIDS
06 31 34 03 22
cidrierieclaiids@gmail.com
cidrierieclaiids.fr

Ce jus de pomme offre à la vue une robe jaune d'or intense, très attirante. On plonge alors avec bonheur dans un nez intensément fruité qui mêle la pomme, le caramel au beurre et quelques fleurs jaunes. En bouche, cette richesse se retrouve parfaitement, y ajoutant une délicatesse séduisante et très désaltérante. Un très beau jus de pomme !



LIEU ROUSSEL
RÉCOLTE 2022

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

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



LE PRESOIR D'OR
RÉCOLTE 2021

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

Une très belle teinte jaune doré limpide et brillante accueille le dégustateur. Le nez généreux exhale des senteurs de fruits blancs et de pomme compotée que soulignent des touches de poire et de citron. En bouche, l'équilibre est clairement orienté vers la fraîcheur, en faisant un jus parfait pour un goûter dans les vergers au plus chaud de l'été.



FERME DE LA SAPINIÈRE OMAHA BEACH
RÉCOLTE 2022

SCEA Cidricole de la Sapinière
12 route de Port-en-Bessin
14710 SAINT-LAURENT-SUR-MER
06 87 49 47 62
fermedelasapiniere@wanadoo.fr
fermedelasapiniere.com

Ce jus à la robe limpide et brillante précède un nez intense qui évoque sans détour la pomme au four et même la compote au beurre ! Puis vient la dégustation en bouche, où cette pomme reste bien présente, accompagnée d'une touche citronnée et de pâte de coing. La finale délicate en fait un très joli jus pour bien démarrer la journée, mais aussi pour agrémente un cocktail.



LEMASSON
RÉCOLTE 2022

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

Ce jus de pomme bio arbore une belle robe jaune orangé. Son nez intense révèle des notes de mangue et de marc de pomme sortant du pressoir. La bouche ronde et équilibrée rappelle la gelée de cidre et la tarte à la prune. Un joli jus chaleureux qui saura vous réconforter pendant une froide journée d'hiver.



JUS DE POMME
RÉCOLTE 2022

GAEC du Vallonnais
4 chemin du Grand Fumichon
Le Grand Fumichon
14400 VAUX-SUR-AURE
06 26 05 81 91
vergersfumichon@orange.fr
les-vergers-de-fumichon.fr

Ce jus de pomme se montre vêtu d'une robe jaune orangé intense. Son nez très expressif rappelle la pomme au four, à laquelle il ajoute des senteurs délicates de fleur de sureau et de coing. La bouche est très gourmande, rappelant les fruits déjà ressentis au nez, se muant par la suite en une finale à la fraîcheur très agréable. Un jus à savourer à tout moment de la journée.



LES MARTELLIÈRES
RÉCOLTE 2022

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

Ce joli jus de pomme offre à l'œil une robe jaune pâle. Le nez intense révèle la pomme cuite et une ambiance végétale illustrée par l'herbe fraîchement coupée. La bouche est très fruitée, offrant un équilibre réussi entre fraîcheur et gourmandise sucrée où la banane et la rhubarbe se dévoilent en finale.



LES VERGERS DE DUCY
RÉCOLTE 2022

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

Ce jus est revêtu d'une splendide robe jaune d'or limpide. Son nez prometteur nous ouvre les portes d'un univers fruité particulièrement riche, où les fruits cuits et la figue sèche tiennent une bonne place. Tout en rondeur, la bouche se montre en même temps très rafraîchissante, grâce à une vivacité bien présente en finale. Un jus pour toute la famille !



Médaille d'Or



CAVE DE LA LOTERIE
RÉCOLTE 2022



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

L'œil est immédiatement séduit par cette couleur jaune pâle brillante aux reflets roses. L'envie de goûter est irrésistible, mais il faut d'abord apprécier le nez, qui explose de senteurs fruitées où le coing confit et la poire mûre se donnent la réplique. On peut alors savourer une bouche à la belle rondeur sucrée, qu'une pointe d'acidité vient égailler pour en faire un jus très désaltérant. Excellent !

Médaille d'Argent



LES MARTELLIÈRES
RÉCOLTE 2022



SCEA des Martellières - T.Boisgontier & R. Lévêque
Sept-Forges
61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr
www.les-martellieres.com

Ce jus de poire offre une jolie teinte jaune pâle brillante et limpide qui annonce un nez franc et intense de poire et de miel. La bouche reste sur ce registre fruité où la poire est relevée d'une note épicée presque poivrée très rafraîchissante. La finale sucrée, mais pas trop, ponctuée une belle dégustation.

Médaille d'Or



LA CAVE NORMANDE
BULLES DE POIRE RÉCOLTE 2022



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

Ce jus de poire pétillant se colore d'un jaune d'or pâle très brillant que soulignent de très fines bulles. Le nez est expressif, aux accents fruités où la poire est naturellement bien présente, aux côtés de la prune et des agrumes. Très bien équilibré en bouche, l'effervescence apporte sa touche de fraîcheur et de peps qui en fait un très joli jus.

Médaille d'Argent



LE VEILLEUR DES POULARD
RÉCOLTE 2022



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

Voici un jus de poire pétillant à la teinte jaune d'or pâle limpide et brillante, égayée de fines bulles. Très fruité, le nez apporte également des notes minérales et d'amande très élégantes. La rondeur et la fraîcheur vivent en parfaite harmonie en bouche, pour le plus grand plaisir des petits comme des grands.

Médaille d'Argent



LES MARTELLIÈRES
RÉCOLTE 2021



SCEA des Martellières - T.Boisgontier & R. Lévêque
Sept-Forges
61330 JUVIGNY VAL D'ANDAINE
02 33 38 30 95
lesmartellieres@orange.fr
www.les-martellieres.com

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



LES CHIFFRES-CLÉS
DU CONCOURS 2023

2003

20

2023

ANS
D'EXISTENCE

80

BOUTEILLES

250

CUVÉES

14

CATÉGORIES

100

DÉGUSTATEURS

4 AOP



1 IGP

28

MÉDAILLES
D'OR

54

MÉDAILLES
D'ARGENT

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 les soutiens de



Création : Agence **ÅSGARD**



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