



Les lauréats du concours
2011

AOP Cidre du Pays d'Auge

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

GAEC du Manoir de Grandouet Stéphane et Lucile GRANDVAL

14340 GRANDOUET

Tél. : 02 31 63 08 73 - Fax. : 02 31 63 12 43

cavesdumanoir@orange.fr

Caves du Manoir - Récolte 2010

Ce cidre arbore une jolie robe jaune dorée limpide, parcourue d'un fin rideau de bulles. Son nez puissant et fruité évoque les fruits jaunes mûrs, l'abricot sec avec une pointe exotique. Sa bouche est ronde et puissante, laissant en finale une impression de générosité. A savourer sur un plateau de fromages normands ou une viande blanche à la crème.

Caves du Manoir - Récolte 2010

Ce cidre jaune doré dégage de très fines bulles élégantes. Son nez intense évoque le fruité et la rusticité. Avec sa bouche savoureuse et très bien équilibrée, il tiendra bonne compagnie à un Livarot.

SARL Manoir d'Apreval - Agathe LETELLIER

14600 PENNEDEPIE

Tél. : 02 31 14 88 24 - Fax. : 02 31 81 28 38

a.letellier@apreval.com

www.apreval.com

Manoir d'Apreval - Récolte 2010

Ce cidre jaune doré intense dévoile au nez des notes intenses de fruits jaunes, d'abricot et de miel. La bouche est ronde et gourmande, équilibrée par une fraîcheur bien dosée. Il accompagnera parfaitement une volaille Vallée d'Auge.

Les Vergers d'Auvillers - Jean-Louis CAIGNON

30, route de Luc - 14780 LION SUR MER

Tél. : 02 31 37 36 91 - Fax. : 02 31 37 36 91

jeanlouiscaignon@orange.fr

Les Vergers d'Auvillers - Récolte 2010

Ce cidre Pays d'Auge à la robe jaune doré dévoile un nez fin et délicat, aux accents exotiques de mangue et d'ananas. La bouche est suave, tout en finesse également. Sa finale souple en fait un compagnon de choix pour un Camembert de Normandie.

GAEC de la Galotière - Jean-Luc OLIVIER

La Galotière - 61120 CROUTES

Tél. : 02 33 39 05 98 - Fax. : 02 33 67 57 68

lagalotiere@free.fr

www.normandiealaferme.com/normandie/ferme-ferme-de-la-galotiere-111394

La Galotière - Récolte 2010

Issu de l'agriculture biologique

Voici un joli cidre à la teinte jaune doré limpide. Ses fines bulles égayent cette belle présentation et dégagent des notes intenses de fruits mûrs et de végétal sec. La bouche ronde et généreuse, caractéristique du Pays d'Auge, laisse en finale une sensation de plénitude qui lui permettra d'accompagner des viandes blanches et des fromages.

Jacques GILLES

Chemin des Parquets - 14600 FOURNEVILLE

Tél. : 02 31 89 50 85 - Fax. : 02 31 87 36 42

Récolte 2009

Ce cidre jaune d'or présente un nez puissant, intéressant mélange de cuir et de notes balsamiques. En bouche, il présente un volume intéressant, dont l'équilibre est dominé par le moelleux. La finale fait ressortir des notes fruitées intéressantes. A servir sur une tarte tatin, accompagnée d'une pointe de crème fraîche.

Lieu Roussel - Eric MAERTENS

Le Lieu Roussel - 14430 DOUVILLE EN AUGE

Tél. : 02 31 23 71 15 - Fax. : 02 31 23 71 15

lieu-roussel@orange.fr

www.normandiealaferme.com/normandie/ferme-ferme-du-lieu-roussel-126920

Lieu Roussel - Récolte 2009

Une belle teinte jaune d'or, un nez intense et complexe, une bouche souple et bien équilibrée : il n'en faut pas plus pour donner un cidre agréable, qui vous séduira en accompagnement d'un Pont l'Évêque.

Les Vergers de la Morinière - Astrid HUBERT

La Morinière - 61230 LA FRESNAIE-FAYEL

Tél. : 02 33 35 51 13 - Fax. : 02 33 35 59 24

contact@cidrecalvadoshubert.com

www.cidrecalvadoshubert.com

Récolte 2009

Derrière un premier nez un peu austère, se dévoile rapidement un bouquet de notes fruitées élégantes. La bouche moelleuse offre elle aussi un joli fruité dans un ensemble très suave. Un cidre d'un an qui mettra parfaitement en valeur un boudin aux pommes.

Cidre du Bessin

Ces cidres "**Fraîcheur**", moyennement sucrés et peu tanniques, laissent une fin de bouche légère et tendre. Ils accompagnent idéalement les crabes, huîtres et autres crustacés, tout comme les poissons en sauce.

GAEC de Félicité - Michel et Sébastien AUMOND

2, route du Chaos - 14400 LONGUES-SUR-MER

Tél. : 02 31 21 75 31 - Fax. : 02 31 21 75 31

info@ferme-felicite.fr

www.ferme-felicite.fr

Récolte 2010

De teinte jaune doré, ce cidre du Bessin dévoile un bullage fin qui se transforme en un joli cordon de mousse blanchâtre. Le nez est puissant, évoquant les fruits confits et la pomme reinette. En bouche, la vivacité et une fine amertume en font un produit élégant et désaltérant, à savourer à tout moment.

Ferme du Lavoir - Guillaume CAPELLE

Route de Saint-Laurent-sur-Mer - 14710 FORMIGNY

Tél. : 02 31 22 56 89

contact@fermedulavoir.fr

www.fermedulavoir.fr

Récolte 2010

Issu de l'agriculture biologique

La robe jaune paille brillante de ce cidre est surmontée d'un fin cordon alimenté par de nombreuses bulles. Le nez est puissant, dans le registre des fruits confits et du végétal séché, complété par une pointe de cuir. La bouche est bien équilibrée entre la fraîcheur et l'amertume et laisse s'exprimer une finale d'abricot sec persistante. Ce cidre fera un bel effet sur une terrine de poissons.



Saint-Jean
de Bronze



Saint-Jean
de Bronze

Saint-Jean
d'Or

Saint-Jean
de Bronze

Saint-Jean
d'Argent

Saint-Jean
d'Argent



Saint-Jean
d'Argent

Saint-Jean
d'Argent



Saint-Jean
d'Argent

Cidre du Cotentin

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

GAEC de Claiids - Alain DAUGET

Ferme de Claiids - 38, Le Chemin Perrey
50190 SAINT-PATRICE DE CLAIIDS
Tél. : 02 33 45 62 57 - Fax. : 02 33 47 34 49
gaec-de-claiids@sfr.fr

www.normandiealaferme.com/normandie/ferme-gaec-de-claiids-307045

Récolte 2010

Ce cidre Cotentin arbore une belle robe jaune d'or limpide. L'effervescence est fine, créant à la surface du verre un fin cordon de mousse. Le nez est franc et complexe, dévoilant des notes puissantes de fruits jaunes, agrémentées de noisette fraîche et de torréfaction. La bouche est ample et aromatique, exprimant des notes à la fois fruitées et beurrées, le tout reposant sur une bonne base tannique typique du Cotentin. A servir sur un agneau de pré salé.

Récolte 2010

La robe jaune d'or limpide laisse admirer un fin bullage. Le nez est intense et complexe, dans un registre à la fois fruité et floral. La bouche offre une belle harmonie entre ampleur, amertume et fine astringence, parfaitement en accord avec la typicité de la région. Ce cidre accompagnera un plateau d'huîtres ou une viande rôtie.

Le Père Mahieu - Alain PISMONT

17 bis, Hameau Les Mesles - 50340 BRICQUEBOSQ
Tél. : 02 33 93 03 79
alain.pismont@aliceadsl.fr

www.normandiealaferme.com/normandie/ferme-cidrierie-le-pere-mahieu-291340

Cidre du Père Mahieu - Récolte 2010

Issu de l'agriculture biologique

La robe est dorée, limpide et brillante. Le nez est fin et persistant, avec des notes de fruits secs et de végétal. La bouche exprime un bel équilibre orienté sur l'amertume, comme il se doit pour un cidre du Cotentin réussi. Parfait pour accompagner une viande blanche.



Saint-Jean
d'Or

Saint-Jean
d'Argent



Saint-Jean
de Bronze

Cidre du Pays de Caux

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

Vincent GODEFROY

Ecomusée du Cidre - 1315, route de Goderville
76110 BRETTEVILLE-DU-GRAND-CAUX
Tél. : 02 35 27 41 09 - Fax. : 02 35 10 08 34
vincentgodefroy@wanadoo.fr

Récolte 2010

Ce cidre du Pays de Caux dévoile une robe jaune doré brillante. Le cordon de bulles est fin persistant. Le nez est intense, fait de fruits blancs et d'agrumes. La bouche évoque la pomme mûre et s'équilibre autour d'un parfait accord entre le sucre, l'acidité et l'amertume. Un cidre à présenter à table, au moment de l'entrée de poissons.

Récolte 2010

Une jolie mousse se détache à la surface du verre teinté de jaune doré. Le nez est discret mais élégant, évoquant le beurre et le caramel. La bouche présente une dominante amertumée bien équilibrée par le sucre. La rondeur et la finale en font un cidre élégant, pour accompagner une viande en sauce.

EARL du Pradon - Emmanuel PALFRAY

Ferme du Pradon - RN 15 - 76700 GONFREVILLE L'ORCHER
Tél. : 02 35 30 42 41 - Fax. : 02 35 30 42 41
manupalfray@wanadoo.fr

Récolte 2010

Jaune doré limpide, ce cidre dévoile un nez fin et délicat. La bouche est construite autour d'une fine amertume qui lui apporte un caractère désaltérant agréable. Des huîtres ou un poisson grillé lui seront de fidèles compagnons.

Saint-Jean
d'Argent

Saint-Jean
de Bronze

Saint-Jean
d'Argent

Cidre du Perche

Ces cidres "**Saveur**" 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.

Grégoire FERRE

La Maison Ferré - Les Mares - 61400 COMBLOT
Tél. : 02 33 25 29 50
gregferre@yahoo.fr

La Maison Ferré - Récolte 2010

Ce cidre dévoile une belle couleur dorée, parfaitement mise en valeur par une effervescence délicate et un très beau cordon de mousse. Le nez est très franc, équilibré par des notes de fruits jaunes mûrs, de fruits rouges et de miel. La bouche est harmonieuse, avec une sucrosité gourmande. La finale persistante et racée en fait un cidre de grande classe, à savourer sur une viande blanche ou un plateau de fromages affinés.

La Maison Ferré - Récolte 2010

Agréable à regarder dans sa robe jaune ambrée, ce cidre dévoile un nez franc et délicat de fleurs, de miel et de fruits frais. Egailée par une belle vivacité, la bouche se révèle rapidement riche et structurée par une belle charpente tannique. À servir sur une viande en sauce et aux champignons.

Cidrierie Traditionnelle du Perche EARL

Dominique PLESSIS

Tronas - 61260 LETHEIL-SUR-HUISNE
Tél. : 02 37 49 67 30 - Fax. : 02 37 49 64 29
nplessis@wanadoo.fr
www.cidrierie-traditionnelle-du-perche.fr

Récolte 2010

La couleur de ce cidre du Perche est caractéristique, d'un joli jaune doré ambré. Le nez est harmonieux, fruité et végétal à la fois, rappelant le foin fraîchement coupé. La bouche est parfaitement équilibrée, avec une fine pointe d'amertume qui lui confère structure et persistance. Un cidre de repas, à servir de l'entrée au fromage.

Jean-François LEROUX

Le Ruisseau - 61110 BOISSY-MAUGIS
Tél. : 02 33 73 73 34
leroux.leruisseau@wanadoo.fr

Récolte 2010

Ce cidre du Perche à la très fine bulle dévoile un nez complexe de fruits mûrs et de cuir. La bouche ajoute une touche de pomme compotée délicate et se ponctue par une finale bien fondue, toute en harmonie.

Saint-Jean
d'Or

Saint-Jean
de Bronze

 Saint-Jean
d'Argent

Saint-Jean
de Bronze

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.

GAEC de la Cave Normande - Sébastien GUESDON

La Guerrière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
Tél. : 02 33 59 43 94 - Fax. : 02 33 59 43 94
www.lacavenormande.fr

Récolte 2010

Ce cidre dévoile une teinte jaune d'or brillante, surmontée d'une fine effervescence. Le nez est intense, dans un registre de sucre et de fruits jaunes mûrs. Une pointe florale vient compléter ce bouquet et se retrouve également en bouche. L'équilibre y est réussi, entre rondeur et fraîcheur. L'expression fruitée est encore une fois bien présente et se prolonge dans une finale persistante. Un cidre à servir à l'apéritif, pour apprécier au mieux la finesse de ses arômes.

SCEA Le Clos d'Orval

Alain AUBREE et Jean-Paul VUILMET

La Ferme d'Orval - 14310 AMAYÉ SUR SEULLES
Tél. : 02 31 77 02 87 - Fax. : 02 31 77 12 12
leclsdorval14@orange.fr

Le Clos d'Orval - Récolte 2010

Ce cidre arbore une élégante robe jaune orangé qui laisse admirer une fine effervescence et un beau cordon de mousse. Le nez est très plaisant, avec une belle intensité dans le registre des fruits bien mûrs et du caramel. Complexe et parfaitement équilibrée, la bouche offre une puissante généreuse et une finale persistante, ponctuée par une fine note de café. Un agneau de pré salé en croute de sel lui donnera une excellente occasion de vous séduire.

Le Clos d'Orval - Récolte 2010

Jaune orangé brillante, la robe laisse admirer un fin bullage. Le nez est floral, relevé d'une touche de pomme caramélisée. Intense en bouche et parfaitement équilibré, ce cidre aura sa place au moment du fromage et pourra rester à table jusqu'au dessert.

Cave du Tronquay - Michel RENEE

Route de Campigny - 14490 LETRONQUAY
Tél. : 02 31 92 57 23 - Fax. : 02 31 92 57 23
claudemadelaide@voilà.fr

Cave du Tronquay - Récolte 2010

Ce cidre arbore une robe jaune paille brillante et lumineuse, laissant admirer de très fines bulles. Le nez est léger et délicat, exprimant les fruits jaunes frais et la pomme. L'attaque en bouche est souple, rendue ronde par un sucre vite équilibré par une fine amertume. Cette structure délicate est très persistante et en fera un cidre parfait sur un fromage normand affiné.

Cave du Tronquay - Récolte 2010

Ce cidre jaune d'or dévoile une belle mousse qui forme une élégante collerette à la surface du verre. Le nez est intense et élégant, dévoilant des notes de fruits exotiques et de pomme mûre. La bouche offre une réelle rondeur sucrée, renforcée par la texture onctueuse de la mousse. La finale dévoile une note finement boisée et exprime un très bon équilibre. Un cidre de dessert.

Cave du Tronquay - Récolte 2010

Ce cidre offre une teinte jaune pâle brillante ornée de fines bulles. Le nez est citronné, puis dégagant des senteurs de fruits secs et de fumé. La bouche navigue dans un registre de fraîcheur, avec des notes d'agrumes et une effervescence délicate. Ce bel équilibre lui permettra d'accompagner au mieux un poisson grillé ou des coquillages.



Saint-Jean
d'Or

Saint-Jean
d'Or

Saint-Jean
d'Argent



Saint-Jean
d'Argent


Saint-Jean
d'Argent

Saint-Jean
d'Argent

<p>La Ferme de Billy - Henri VAUVRECY 31, rue de l'Eglise - 14980 ROTS Tél.: 02 31 26 50 51 - Fax.: 02 31 26 28 53 henri@vauvrecy.com www.fermedebilly.com</p>		<p>GAEC de la Galotière - Jean-Luc OLIVIER La Galotière - 61120 CROUTTES Tél.: 02 33 39 05 98 - Fax.: 02 33 67 57 68 lagalotiere@free.fr www.normandiealaferme.com/normandie/ferme-ferme-de-la-galotiere-111394</p>	
<p>La Ferme de Billy - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>La Galotière - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>
<p>Ce cidre offre une belle couleur jaune d'or limpide et brillante. Le nez est à la fois intense et complexe, exprimant un fruité fin, enrichi d'une pointe de réglisse et d'anis. La bouche dévoile un équilibre parfaitement dosé entre la rondeur sucrée et une réelle fraîcheur. La finale persistante fait revivre les sensations fruitées en y ajoutant une touche d'abricot sec. Ce cidre accompagnera parfaitement un dessert aux fruits ou se dégustera seul à l'apéritif.</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Issu de l'agriculture biologique</p>	<p>Ce cidre présente une teinte jaune doré ambrée limpide. Ses bulles supportent un bouquet de notes de fruits frais et de cuir. La bouche onctueuse se ponctue par une touche amertumée qui lui confère une finale charpentée. A servir sur une viande blanche rôtie.</p>
<p>La Ferme de Billy - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>SARL Fournier Frères</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>
<p>Ce cidre à la belle couleur ambrée dévoile des notes délicates de fruits mûrs, de végétal sec et de cuir. La bouche est structurée par des tannins présents qui lui confèrent une belle tenue. La finale aux arômes de fruits mûrs et de cuir en fera un cidre parfait en accompagnement d'une viande rôtie.</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Cidres la Pommeraie - La Lentillère - 61320 LA LACELLE Tél.: 02 33 27 40 00 - Fax.: 02 33 27 22 00 cidrespommeriaie@wanadoo.fr www.cidreslapommeriaie.com</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>
<p>SCEA Ferme de la Sapinière</p>		<p>Cidres la Pommeraie - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>
<p>Michel et Philippe LEGALLOIS 14710 SAINT-LAURENT SUR MER Tél.: 02 31 22 40 51 - Fax.: 02 31 21 48 43 fermedelasapiniere@wanadoo.fr www.fermedelasapiniere.fr</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Ce cidre offre une teinte jaune doré limpide. Son nez est intense et fruité, avec une composante florale et d'agrumes. La bouche est bien charpentée, structurée par une amertume élégante. Un bel équilibre apporte une cohérence franche entre le nez et la bouche. A déguster sur des charcuteries par exemple.</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>
<p>Ferme de la Sapinière - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>SARL Calvados Pierre HUET</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Ce cidre arbore une robe jaune pâle brillante où de fines bulles s'agitent avec élégance. Le nez est frais et élégant, évoquant les agrumes et l'herbe fraîche. Bien équilibré en bouche grâce à des tannins fins mais présents, il se montre onctueux et d'une finale longue et fruitée. Un cidre à servir à l'apéritif et en début de repas.</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Manoir de la Brière des Fontaines - 14340 CAMBREMER Tél.: 02 31 63 01 09 - Fax.: 02 31 63 14 02 calvados.pierre.huet@wanadoo.fr www.calvados-huet.com</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>SAS Cidrerie de la Brique</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Pierre Huet - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>23, route de la Brique - 50700 SAINT-JOSEPH Tél.: 02 33 40 19 27 - Fax.: 02 33 95 08 07 cidricole@aol.com www.cidrierielabrique.com</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Jaune doré rehaussée d'une fine mousse, la robe de ce cidre annonce un nez intense et agréable de pomme mûre. La bouche fruitée et acidulée se ponctue par une fine amertume finale très désaltérante. Il accompagnera très bien une entrée de charcuteries.</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Vergers du Cotentin - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Thierry RUNGETTE</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Avec une robe doré limpide et un cordon de mousse persistant, ce cidre annonce un nez fruité et floral élégant. Légèrement amertumée, la bouche se montre riche et structurée. Un cidre de repas.</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>	<p>Le Lieu l'Abbé - 14340 LA HOUBLONNIÈRE Tél.: 02 31 32 22 74 - Fax.: 02 31 32 22 74 rungettethierry@orange.fr</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Vergers du Cotentin - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>	<p>Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Jaune doré et arborant un joli cordon de mousse, ce cidre dévoile au nez des senteurs fruitées agréables. La bouche est ample et bien structurée, sur un équilibre sec qui lui permettra de servir au mieux une viande blanche rôtie.</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>	<p>GAEC du Vallonnais - Thomas PELLETIER</p>	
<p>SARL La Cave de la Fosse - Emmanuel GOUËLLO</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Le Grand Fumichon - 14400 VAUX-SUR-AURE Tél.: 02 32 22 25 64 fergersfumichon@orange.fr www.normandiealaferme.com/normandie/ferme-vergers-de-fumichon-152161</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>La Fosse - 61390 TELLIIÈRES LE PLESSIS Tél.: 02 33 28 41 64 cavedelafosse@orange.fr</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>Vergers de Fumichon - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Cave de la Fosse - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean d'Argent</p>	<p>La teinte jaune doré limpide de ce joli cidre laisse admirer une fine effervescence. Délicatement fruité, avec des notes élégantes de torréfaction, le nez annonce une bouche ronde et suave où la fraîcheur acidulée tient une belle place. Un cidre frais et élégant à savourer à tout moment.</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Jaune d'or limpide, ce cidre se pare d'une fine effervescence. Le nez est fin et délicat, dans le registre du fruit et de la fraîcheur. L'équilibre en bouche est réussi, entre les trois piliers indispensables que sont le sucre, l'acidité et l'amertume. Cet équilibre et cette finesse fruitée en font un cidre parfait à l'apéritif, à apprécier pour lui-même.</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>	<p>Philippe GAILLARD</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Cave de la Fosse - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>	<p>12, rue des Perrelles - 14400 SOMMERVIEU Tél.: 02 31 22 72 95 ph.c.gaillard@wanadoo.fr</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p>Derrière une belle couleur jaune d'or, ce cidre s'annonce fraîchement et délicatement fruité. La fine amertume de la bouche lui apporte longueur et équilibre, pour le plus grand plaisir d'un début de repas réussi.</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>	<p>Ferme du Petit Château - Récolte 2010</p>	<p>Saint-Jean de Bronze</p>
<p></p>	<p></p>	<p>Caractérisé par une teinte jaune pâle brillante, ce cidre dévoile une belle effervescence. Son nez est léger et agréable et sa bouche franche repose sur un équilibre réussi entre le sucre et la vivacité. Un cidre très rafraîchissant qui plaira au moment du dessert.</p>	<p></p>

<p>Cave de la Loterie - Régis AUBRY La Loterie - 14570 CLÉCY Tél.: 02 31 69 74 38 - Fax.: 02 31 69 74 38 cavedelaloterie@orange.fr Cave de la Loterie</p> <p>Récolte 2010</p> <p>La robe est jaune doré limpide, égayée par de très fines bulles. Le nez exprime des notes exotiques et de fruits jaunes très élégantes. La bouche séduit par son équilibre entre rondeur et acidité, dévoilant des notes de fruits confits. A servir sur une entrée à base de poisson ou de fruits de mer.</p>	 Saint-Jean de Bronze
<p>EARL La Ferme des Parquets 1800, chemin des Parquets - 14600 FOURNEVILLE Tél.: 02 31 89 50 85 - Fax.: 02 31 87 36 42</p> <p>Récolte 2010</p> <p>La robe jaune doré de ce cidre laisse s'échapper une effervescence encore un peu faible mais élégante. Le nez est complexe, très fruité, évoquant les fruits confits, le pain d'épice et le miel. L'équilibre en bouche est réussi, pour un cidre de milieu de repas.</p>	 Saint-Jean de Bronze
<p>Les Vergers d'Auville - Jean-Louis CAIGNON 30, route de Luc - 14780 LION SUR MER Tél.: 02 31 37 36 91 - Fax.: 02 31 37 36 91 jeanlouiscaignon@orange.fr</p> <p>Les Vergers d'Auville - Récolte 2010</p> <p>Ce cidre dévoile un élégant cordon de fine mousse blanche qui se détache d'une robe jaune d'or. Le nez est chaleureux, exprimant une note finement épicée. La bouche est ronde et suave, en faisant un cidre à servir au moment du fromage et à garder pour le dessert.</p>	 Saint-Jean de Bronze
<p>GAEC des Martellières Patrick et Thierry BOISGONTIER Les Martellières - 61330 SEPT FORGES Tél.: 02 33 38 30 95 - Fax.: 02 33 38 30 95 gaecdesmartellieres@aliceadsl.fr www.normandiealafirme.com/normandie/ferme-gaec-des-martellieres-87964</p> <p>Récolte 2010</p> <p>La teinte jaune doré de ce cidre annonce un nez simple mais intense, tout en fruits frais et agrumes. La bouche est équilibrée et suave, grâce à une rondeur qui anime des notes d'orange en finale.</p>	 Saint-Jean de Bronze
<p>GAEC de la Poulardière La Poulardière - 61350 SAINT-FRAIMBAULT Tél.: 02 33 38 31 96 - Fax.: 02 33 38 31 96 gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr www.lapoulardiere.com</p> <p>Leroyer - Récolte 2010 <i>Issu de l'agriculture biologique</i></p> <p>La teinte jaune orangé de ce cidre permet d'admirer de fines bulles délicates. Le nez complexe évoque le miel, les fruits frais et les fleurs. La bouche est elle aussi complexe, avec des notes épicées, de cannelle et se ponctue par une amertume finement dosée. Un cidre idéal pour un pique-nique estival.</p>	 Saint-Jean de Bronze
<p>Gérard LENORMAND Clos des Citots - 165, route de la Mailleraye 76940 HEURTEAUVILLE Tél.: 02 35 37 92 59 - Fax.: 02 35 37 92 59 lenormandgerard@orange.fr www.normandiealafirme.com/normandie/ferme-le-clos-des-citots-157783</p> <p>Clos des Citots - Récolte 2010</p> <p>Avec une teinte jaune doré parcouru de fines bulles, ce cidre incite à apprécier ses notes florales et fruitées à la fois. La bouche ample et suave apporte une impression de générosité, alimentée par des notes de fruits mûrs. La finale acidulée lui confère une complexité très élégante. A déguster pourquoi pas sur un plat aigre-doux.</p>	 Saint-Jean de Bronze

<p>Cidrerie Traditionnelle du Perche EARL Dominique PLESSIS Tronas - 61260 LETHEIL-SUR-HUISNE Tél.: 02 37 49 67 30 - Fax.: 02 37 49 64 29 nplessis@wanadoo.fr www.cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr</p> <p>Récolte 2009</p> <p>La robe jaune doré limpide de ce cidre laisse apparaître une effervescence fine et délicate. Son nez intense fait ressortir des notes évoluées élégantes, dignes d'un cidre d'un an de parfaite évolution, telles que celles de fruits secs ou le foin coupé. L'attaque en bouche est souple, impression renforcée par une structure imposante. Les notes boisées et végétales rappelant celles déjà ressenties au nez complètent un bouquet puissant et complexe. A servir au moment du fromage ou bien sur une viande rôtie aux herbes.</p>	 Saint-Jean d'Or
<p>Les Vergers de Ducy - René PETRICH Domaine de la Flaguerie - 14250 DUCY SAINTE-MARGUERITE Tél.: 02 31 80 28 65 - Fax.: 02 31 80 20 01 lesvergersdeducy@wanadoo.fr www.domaine-flaguerie.fr</p> <p>Cidre de la Flaguerie - Récolte 2009</p> <p>La robe est jaune d'or limpide et brillante. Les fines bulles égayent le verre avant de dévoiler des arômes fruités encore très frais pour un cidre de la récolte 2009. Franc en bouche, sa belle vivacité lui confère une finale rafraîchissante. A servir sur une salade de fruits ou une tarte aux abricots par exemple.</p>	 Saint-Jean d'Argent

<h2 style="background-color: black; color: white; padding: 5px;">Cidre pasteurisé</h2>	
<p>SARL Fournier Frères Cidres la Pommeraie La Lentillère - 61320 LA LACELLE Tél.: 02 33 27 40 00 - Fax.: 02 33 27 22 00 cidrespommeriaie@wanadoo.fr www.cidreslapommeriaie.com</p> <p>Cidres la Pommeraie - Récolte 2010</p> <p>Ce cidre doux offre une teinte jaune doré limpide et brillante, surmontée d'un fin cordon de mousse. Le nez fin et élégant dévoile des notes fruitées de poires. Équilibré, avec une attaque fraîche et sucrée à la fois, ce cidre se révèle franc et savoureux, idéal pour accompagner un dessert sucré.</p>	 Saint-Jean d'Argent

IGP Cidre de Normandie

Les cidres Normands IGP (Indication Géographique Protégée) garantissent, par des contrôles strictes, une origine normande de fruits exclusivement de variétés cidricoles, leur transformation dans la région et une traçabilité à toutes les étapes de leur fabrication.

Cidres Dujardin SAS

Le Bourg - 14240 CAHAGNES
Tél.: 02 31 77 58 49 - Fax.: 02 31 77 01 20
srobine@dujardinsa.com

Dujardin - Récolte 2010

Ce cidre brillant et limpide dévoile une fine effervescence. Son nez est fruité et agréable, rappelant la pomme mûre et les fruits secs. L'équilibre en bouche est réussi, laissant s'exprimer les fruits dans une fine acidité. Un cidre désaltérant, à boire seul ou au cours du repas.

Saint-Jean
de Bronze

GAEC du Vallonnais - Thomas PELLETIER

Le Grand Fumichon - 14400 VAUX-SUR-AURE
Tél.: 02 32 22 25 64
fergersfumichon@orange.fr
www.normandiealaferme.com/normandie/ferme-vergers-de-fumichon-152161



Saint-Jean
de Bronze

Vergers de Fumichon récolte 2010

Avec une teinte jaune d'or brillante, ce cidre exprime un nez élégant et fruité, dans le registre des fruits jaunes et exotiques. La bouche est bien équilibrée entre la rondeur sucrée et la fraîcheur. Sa délicatesse le destine à offrir un très bon moment à l'apéritif.

Philippe DAUFRESNE

Le Mont Helery - Chemin de Manerbe
14100 OUILLY-LE-VICOMTE
Tél.: 02 31 62 29 84 - Fax.: 02 31 62 88 23
philippe.daufresne@wanadoo.fr

Récolte 2009

Une belle teinte jaune doré laisse admirer un fin chapelet de fines bulles. Le nez est franc et frais, évoquent les fruits mûrs. La bouche est voluptueuse, présentant des accents lactés derrière une attaque ronde et bien équilibrée. Une viande blanche tel qu'un carré d'agneau lui tiendra bonne compagnie.

Saint-Jean
d'Argent

IGP Cidre de Normandie pasteurisé

CCLF

BP 37 Route de Lisieux - 14140 LIVAROT
Tél.: 02 31 69 50 33 - Fax.: 02 31 62 95 71

Ecusson - Récolte 2010

Ce cidre brut présente une teinte jaune doré limpide. Le cordon de mousse est fin, alimenté par un train de fines bulles. Le nez est franc et fruité, évoquant la pomme mûre et le miel dans un registre de finesse. La bouche est équilibrée, très ronde et savoureuse, ponctuée par une finale délicate. A servir à l'apéritif ou en début de repas.

Saint-Jean
d'Argent

Cidres Dujardin SAS

Le Bourg - 14240 CAHAGNES
Tél.: 02 31 77 58 49 - Fax.: 02 31 77 01 20
srobine@dujardinsa.com

Dujardin - Récolte 2010

La teinte de ce cidre est jaune pâle très limpide. Le nez puissant évoque la pomme cuite, agrémentée de touches florales et miellées. La bouche est très savoureuse, toute en rondeur, ponctuée en finale par une très fine amertume qui lui apporte une belle persistance. A servir au dessert, sur une tarte Tatin et sa crème fraîche ou sur des fruits au sirop.

Saint-Jean
d'Argent

Dujardin - Récolte 2010

Issu de l'agriculture biologique

La teinte est jaune doré limpide et brillante. Le nez est fin et fruité, évoquant la tarte aux pommes, la pomme au four et la poire. L'équilibre en bouche est réussi, basé sur une parfaite entente entre l'acidité et le sucre. Il se dégustera à l'apéritif avec des fruits secs ou au dessert.

Saint-Jean
d'Argent

AOP Poiré Domfront

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

GAEC de la Cave Normande - Sébastien GUESDON

La Guerlière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL
Tél.: 02 33 59 43 94 - Fax.: 02 33 59 43 94
www.lacavenormande.fr



Récolte 2010

Ce joli poiré se dévoile dans une robe jaune pâle étincelante. Les fines bulles qui s'échappent du verre éclosent pour libérer un bouquet de senteurs délicates, fait de pamplemousse, de chèvrefeuille et de pêche blanche bien mûre. La bouche est ample et raffinée, rappelant les arômes ressentis au nez, y ajoutant un côté sucré gourmand. Vous pourrez l'apprécier sur un dessert à la poire et au chocolat.

Saint-Jean
d'Or

GAEC des Martellières

Patrick et Thierry BOISGONTIER

Les Martellières - 61330 SEPT FORGES
Tél.: 02 33 38 30 95 - Fax.: 02 33 38 30 95
gaecdesmartellieres@aliceadsl.fr
www.normandiealaferme.com/normandie/ferme-gaec-des-martellieres-87964



Récolte 2010

Avec un nez floral intense et élégant, une bouche délicate et très bien équilibrée, ce poiré vous séduira sur un dessert aux fruits ou tout simplement à l'apéritif.

Saint-Jean
de Bronze

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.

GAEC des Martellières

Patrick et Thierry BOISGONTIER

Les Martellières - 61330 SEPT FORGES

Tél. : 02 33 38 30 95 - Fax. : 02 33 38 30 95

gaecdesmartellières@aliceadsl.fr

www.normandiealafirme.com/normandie/ferme-gaec-des-martellières-87964



Saint-Jean d'Or

Récolte 2010

Ce poiré arbore une robe jaune pâle limpide et brillante, joliment mise en valeur par une multitude de fines bulles très délicates. Le nez est intense, dévoilant des notes fraîches de poire, de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est souple, onctueuse et fraîche à la fois. La finale délicate en fait un parfait poiré d'apéritif, à savourer pour lui-même, tout simplement.

Récolte 2010

Ce poiré à la robe jaune clair laisse échapper une multitude de fines bulles. Son nez intense est très frais, annonçant une bouche délicatement parfumée à la finale fraîche et savoureuse. L'apéritif et le début du repas seront des moments parfaits pour l'apprécier à sa juste valeur.

Saint-Jean de Bronze

GAEC du Manoir de Grandouet

Stéphane et Lucile GRANDVAL

14340 GRANDOUEU

Tél. : 02 31 63 08 73 - Fax. : 02 31 63 12 43

cavesdumanoir@orange.fr

Saint-Jean d'Argent

Caves du Manoir - Récolte 2010

Ce poiré jaune pâle dévoile un nez délicatement parfumé, avec des accents de poire mûre et de fleurs. Sa bouche ronde et fraîche à la fois lui confère une élégance toute particulière qui vous séduira en accompagnement d'une salade de fruits.

GAEC de la Cave Normande - Sébastien GUESDON

La Guerrelière - 50720 SAINT-CYR DU BAILLEUL

Tél. : 02 33 59 43 94 - Fax. : 02 33 59 43 94

www.lacavenormande.fr



Saint-Jean d'Argent

Récolte 2010

Ce poiré délicat à la vue exprime des notes fruitées fraîches très délicates. Sa bouche est savoureuse, animée par un caractère acidulé très plaisant. Il fera un merveilleux effet à l'apéritif, ou encore en accompagnement d'une entrée à base de fruits de mers ou de poissons.

GAEC de la Poulardièrre

La Poulardièrre - 61350 SAINT-FRAIMBAULT

Tél. : 02 33 38 31 96 - Fax. : 02 33 38 31 96

gaecdelapoulardièrre@wanadoo.fr

www.lapoulardièrre.com

Saint-Jean de Bronze

Leroyer - Récolte 2010

Issu de l'agriculture biologique

La robe de ce poiré est jaune pâle très limpide, avec de très fines bulles. Son nez fin et délicat évoque le fruit blanc et les fleurs. La bouche est parfaitement équilibrée et vous séduira à l'apéritif.

Thierry OLIVIER

La Vente Bunoust 61450 - LE FERRIÈRE AUX ETANGS

Tél. : 02 33 64 13 28

thierry.olivier1@yahoo.fr

Saint-Jean d'Argent

Poiré fermier de la Ferrière - Récolte 2009

Ce poiré se pare d'une jolie robe jaune pâle limpide et brillante, égayée par de très fines bulles qui donnent naissance à un délicat cordon de mousse. Le nez est intensément fruité, évoquant les agrumes et les fleurs séchées. La bouche est franche, délivrant des notes de pâte de fruit avec une finale longue et bien équilibrée. A déguster au moment du dessert.

Jus de Pomme

Coopérative Les Vergers du Pays d'Auge

18, rue des Pommiers - 61120 VIMOUTIERS

Tél. : 02 33 36 28 21 - Fax. : 02 33 36 28 52

vergers-du-pays-dauge@wanadoo.fr

Saint-Jean d'Or

Corday d'Armont - Récolte 2010

Ce jus de pommes offre une belle teinte dorée. Son nez est très prononcé, exprimant un ensemble de fruits frais dont les agrumes. La bouche offre un bel équilibre entre le sucre et l'acidité, avec un volume et une présence qui lui donnent un charme certain.

Ferme du Bisson - Claude DUVENT

61210 BAZOCHES AU HOULME

Tél. : 02 33 67 60 73 - Fax. : 02 33 36 67 91

fermedubisson@wanadoo.fr

Saint-Jean d'Or

Ferme du Bisson - Récolte 2010

Ce jus de pommes arbore une belle couleur jaune orangé limpide. Le nez est intense, très marqué par les fruits. La bouche est très agréable, avec elle aussi une connotation fruitée fraîche très désaltérante.

Cave de la Loterie - Régis AUBRY

La Loterie 14570 CLÉCY

Tél. : 02 31 69 74 38 - Fax. : 02 31 69 74 38

cavedelaloterie@orange.fr

Saint-Jean d'Argent

Cave de la Loterie - Récolte 2010

Ce jus de pommes dévoile des notes fruitées fraîches et complexes. Il se caractérise en bouche par de la fraîcheur qui tempère une sucrosité bien présente. L'équilibre est fin et savoureux.

Ferme du Lavoir - Guillaume CAPELLE

Route de Saint-Laurent-sur-Mer - 14710 FORMIGNY

Tél. : 02 31 22 56 89

contact@fermedulavoir.fr

www.fermedulavoir.fr



Saint-Jean d'Argent

Récolte 2010

Issu de l'agriculture biologique

Ce jus de pommes biologique dévoile au nez des arômes frais, évoquant les fruits blancs mûrs. La bouche est agréable, toute en rondeur et en vivacité, avec une belle longueur finale.

Récolte 2010

Issu de l'agriculture biologique

Avec son nez floral et fruité élégant, ce jus de pommes dévoile en bouche une belle structure charnue et fraîche, avec une finale persistante.

Saint-Jean d'Argent

Cidrerie Théo CAPELLE

I, le Haut de la Lande - 50340 SOTTEVILLE

Tél. : 02 33 04 41 17 - Fax. : 02 33 04 41 17

theoapelle@wanadoo.fr

www.theoapelle.com



Saint-Jean d'Argent

Théo Capelle - Récolte 2010

Ce jus de pommes est jaune ambré et très limpide. Son nez intense évoque la pomme au four et sa bouche équilibrée par une vivacité bienvenue en font un jus idéal pour bien démarrer la journée.

Ginette CENIER

Ferme de la Vallée au Tanneur - 14340 REPENTIGNY

Tél. : 02 31 64 38 69

getjl.cenier@wanadoo.fr

http://pagesperso-orange.fr/ferme-vallee-tanneur

Saint-Jean de Bronze

Récolte 2010

Acidulé et fruité, ce jus de pommes offre en bouche une belle présence et une longueur persistante.

Jus de Poire

SCEA Ferme de la Sapinière
Michel et Philippe LEGALLOIS
14710 SAINT-LAURENT SUR MER
Tél. : 02 31 22 40 51 - Fax. : 02 31 21 48 43
fermedelasapiniere@wanadoo.fr
www.fermedelasapiniere.fr



**Saint-Jean
d'Argent**

Ferme de la Sapinière - Récolte 2010

Ce jus de poires jaune pâle et limpide se montre très délicat au nez : il exprime la poire et les fruits blancs, annonçant une bouche élégante. On y retrouve des notes fruitées intenses et fraîches, mises en valeur par un équilibre acidulé du plus bel effet. Un modèle de délicatesse, à savourer à tout moment.



Association Régionale pour le Développement
de l'Économie Cidricole de Basse-Normandie

6 rue des Roquemonts • 14053 CAEN cedex 4
Tél. 02.31.47.22.47 • Fax. 02.31.47.22.60