

Bonjour,

Ce lundi 17 juin avait lieu la **21^e édition du Concours des Cidres de Normandie**. Plus de 100 dégustateurs se sont réunis à l'Abbaye aux Dames de Caen pour déguster les meilleures cuvées normandes de l'année.

Dès le petit matin, les papilles des spécialistes ont pétillé, avec la **dégustation de près de 280 cidres, poirés et jus normands**, proposés par **60 producteurs passionnés**. Et cette année, les dégustateurs ont pu avoir l'appui d'un parrain d'exception : **Pierre Vila Palleja**, sommelier et restaurateur, 2^e meilleur sommelier de France en 2021.

Ce sont ainsi **84 cuvées qui ont été récompensées** par des médailles d'or ou d'argent, dans **14 catégories bien spécifiques** :

- IGP Cidre de Normandie
- AOP Cidre Cotentin
- AOP Cidre Pays d'Auge
- AOP Poiré Domfront
- Cidre du Pays de Caux
- Cidre
- Poiré
- Cidre de Glace
- Cidre rosé
- Cidre tranquille
- Jus de poire
- Jus de poire pétillant

- Jus de pomme
- Jus de pomme pétillant

Pour découvrir tout le palmarès de cette 21e édition du Concours des Cidres de Normandie, rendez-vous sur ce lien : https://www.maison-cidricole-normandie.fr/sites/default/files/2024_Concours/R%C3%A9sultats%202024.pdf

Et nouveauté cette année, un jury composé de journalistes s'est réuni spécialement pour décerner deux Prix des Médias. Les deux cuvées récompensées par ce prix sont :

- **Cidre de glace Domaine des Hauts Vents 2023**
SCEA des Hauts Vents - Alain CABOULET
- **Cidre demi-sec La Flaguerie**
Domaine de La Flaguerie - Les Verger de Ducy

Chaque année, la qualité des cidres, jus et poirés proposés à la dégustation est appréciée par le jury composé de professionnels de la restauration, de la sommellerie, de la presse spécialisée, de cavistes, mais également de consommateurs et de producteurs de cidre. C'est donc sans surprise que les cuvées récompensées trouveront leur place sur les plus belles tables et chez les meilleurs cavistes.