



Le grand Concours des Cidres de Normandie revient pour sa 19^e Édition

La Normandie, terre de pommes et d'excellence agricole, offre une sélection des meilleurs cidres, poirés et jus de pommes de France. Avec 4 AOP (Appellations d'Origine Protégée) et une IGP (Indication Géographique protégée), les cidres et poirés de Normandie sont les seuls à bénéficier d'une reconnaissance si importante de leurs spécificités et qualités à travers le monde.

Le Concours des Cidres de Normandie, organisé par la Maison Cidricole de Normandie, s'est imposé comme une référence au fil des années avec l'aide de la Région Normandie et de l'Interprofession des Cidres de France.

La 19^e édition se tiendra le lundi 27 juin à l'Abbaye aux Dames de Caen.

Ce concours accueille chaque année les producteurs de cidres de toute la région afin de présenter leur savoir-faire mis en bouteille. Un jury de professionnels est composé pour l'occasion, regroupant des experts de la dégustation, des sommeliers, des chefs, des professionnels de la filière, mais aussi de la commercialisation. Ce jury sélectionne et récompense les meilleures cuvées par catégorie, établies en fonction des territoires et des types de cidres, de poirés et de jus.

Un concours sous le signe de l'excellence

Cette année, ce ne seront pas moins de 60 producteurs normands qui soumettent plus de 260 cuvées de cidre, poiré et jus de pomme et de poire à environ 90 dégustateurs.

La dégustation, à la fois professionnelle et conviviale, est l'occasion de mettre en avant cette filière normande d'exception. La date n'est également pas choisie au hasard, puisque la fin du mois de juin marque l'arrivée des nouvelles cuvées de l'année, une saison importante dans la vie du cidre. Ce concours est le résultat d'un travail rigoureux de sélection, permettant de mettre en lumière le meilleur de la production normande, garantissant ainsi aux consommateurs des produits d'excellence.

La Normandie à l'honneur

Pour cette édition, la présidence du jury du Concours des Cidres de Normandie est confiée à Madame Florence MAZIER, Présidente de la Commission Agriculture de la Région Normandie, qui a à cœur de faire rayonner le savoir-faire normand. Les dégustations et remises de prix se dérouleront au cœur de l'Abbaye aux Dames de Caen, symbole de l'histoire de la région.

Les catégories de Cidres en lice :

- AOP Cidre Cotentin
- AOP Cidre du Pays d'Auge
- AOP Cidre du Perche
- Cidre du Pays de Caux
- AOP Poiré Domfront
- IGP Cidre de Normandie
- Cidre de glace
- Cidre rosé
- Cidre aromatisé
- Cidre
- Poiré
- Jus de pomme
- Jus de pomme pétillant
- Jus de poire
- Jus de poire pétillant





A propos de la Maison Cidricole de Normandie

La Maison Cidricole de Normandie est une association qui rassemble tous les acteurs de la filière cidre en Normandie. Elle a pour mission de valoriser et promouvoir les cidres, poirés et jus de Normandie, ainsi que les femmes et les hommes qui les produisent (arboriculteurs, cidriculteurs, artisans et coopératives). Prônant la qualité, la diversité et l'élégance, l'association s'engage au quotidien pour soutenir une consommation responsable et locale de produits respectueux de l'environnement. La Maison Cidricole de Normandie organise, entre autres, depuis près de 20 ans le Concours des Cidres de Normandie.

