



# Les lauréats du concours de la Saint-Jean des cidres 2015

## Faites pétiller la Normandie !



### 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 ou la matière puissante du Livarot.

**GAEC de Claiids - Alain DAUGET**  
Ferme de Claiids - 38 Le Chemin Peney  
50190 SAINT-PATRICE DE CLAIDS  
Tél. : 02 33 45 62 57 - gaec-de-claiids@sfr.fr

Récolte 2014

Derrière une robe jaune doré brillante, apparaissent de fines bulles qui égayent le verre. Ce dégagement délicat accompagne des senteurs intenses de beurre, de fruits confits et de végétal séché tel que le foin. En bouche, l'attaque est franche et ferme, typique des cidres du Cotentin. Elle exprime en finale des notes fruitées persistantes qui participent au plaisir de la dégustation. Un cidre de milieu de repas, parfait pour accompagner une viande.

Saint-Jean  
d'Or

#### SARL Théo CAPELLE

1 Le Haut de la Lande - 50340 SOTTEVILLE  
Tél : 02 33 04 41 17 - theocapelle@wanadoo.fr  
www.theo-capelle.com

**Théo Capelle Brut - Récolte 2014**

La typicité du Cotentin se trouve sublimée dans ce cidre à la présentation irréprochable : jaune d'or pâle limpide et bulles très fines accueillent l'œil de la plus belle manière. C'est ensuite au tour du nez de nous envoûter par ses accents de beurre frais, de fruits mûrs et de cuir frais. La bouche est elle aussi fidèle à l'origine avouée : tonique en attaque, elle développe toute son ampleur avec des notes de fruits jaunes qui persistent dans une finale particulièrement longue. Un cidre à proposer sur un gigot d'agneau de pré salé.

Saint-Jean  
d'Or

**Le Père Mahieu - Alain PISMONT**  
17 bis Hameau - Les Mesles - 50340 BRICQUEBOSQ  
Tél : 02 33 93 03 79 - contact@lepermahieu.com  
www.lepermahieu.com

**Le Père Mahieu Extra - Brut cuvée Titanic - Récolte 2014**

L'œil est attiré par une robe jaune doré rehaussée d'un fin bulage. Le nez est franc, aux arômes de végétal sec et de pâte de fruits. La bouche est ferme, avec une attaque sèche finement acidulée. La finale se prolonge dans un registre tannique affirmé, digne d'un cidre Cotentin extra-brut sincère.

Saint-Jean  
d'Or

### Cidre du Pays de Caux

Ces cidres à la fine effervescence sont acidulés, finement sucrés. Ils accompagnent très bien une viande blanche.

**Laurent DUTOT**  
280 chemin d'Eprenesnil - 76290 MONTVILLIERS  
Tél : laurent.dutot@dbmail.com

**La Jonc Marinière Brut - Récolte 2014**

Ce cidre arbore une très belle couleur jaune doré qui met parfaitement en valeur une multitude de fines bulles. Au nez, il exhale des senteurs d'iode et de fruits intenses. En bouche, la finesse est de mise, mise en valeur par une structure tannique qui apporte tenue et longueur. L'effervescence crémeuse participe à la sensation d'air qui ponctue cette très belle dégustation rehaussée de caramel en finale.

**EARL du Pradon - Emmanuel PALFRAY**  
Ferme du Pradon - RD 6015 - 76700 GONFREVILLE L'ÉVÉ  
emmanuel.palfray@orange.fr

**Cuvée choisie - Récolte 2014**

Derrière une robe orangée brillante, ce cidre cauchois dévoile des arômes fins et délicats de fruits, relevés par une touche marine. La bouche aux tannins frais est elle aussi tonique. Sa longueur généreuse en fait un vrai cidre de mer à proposer sur des produits de la mer.

**GAEC Hedouin - Richard HEDOUIN**  
4 rue de l'Église - 76450 GRASVILLE-LA-MALLET  
richard.hedouin@club-internet.fr

**Ferme de Catteville - Récolte 2014**

La teinte est jaune clair, surmontée d'une fine mousse. Le nez est frais et minéral, avec de petites touches florissantes. L'équilibre de la bouche est réussi, reposant sans acidité que ponctue une finale généreuse.

**SCEA Guillebert Fils**  
4 route de la Chapelle - 76640 ALVIMARE  
Tél : 02 35 56 66 00 - yves.guillebert@wanadoo.fr

**Sourire du Pays de Caux - Brut - Récolte 2014**

La robe jaune orangé de ce cidre dévoile de très fines bulles. Le nez franc exprime un fruité légèrement épicé. La bouche fraîche et structure tannique se ponctue de notes amères en finale. Un cidre de caractère pour le repas.

Saint-Jean  
d'Or