

Concours de la Saint-Jean des cidres 2016 : le Bessin très bien représenté !

La Maison Cidricole de Normandie, en charge de la valorisation de la filière cidricole normande, a organisé la 13^e édition du Concours de la Saint-Jean des Cidres en juin dernier. Après dégustation et délibération, les résultats du concours ont été dévoilés : le Bessin peut être fier de sa production avec pas moins de cinq fermes récompensées !

Lundi 20 juin avait lieu la 13^e édition du Concours de la Saint-Jean des Cidres sur l'Île de Tatihou (50), un rendez-vous majeur permettant de mettre en valeur la qualité et la diversité des produits cidricoles de Normandie. Cidres, poirés et jus de pommes ont été dégustés, afin de remettre leur(s) médaille(s) aux meilleures productions.

Au palmarès, on retrouve cinq adresses du Bessin :

- **Les Vergers de Ducy** à Ducy Sainte-Marguerite
 - Saint-Jean d'Or dans la catégorie Cidre
 - Saint-Jean d'Argent dans la catégorie Cidre
- **La Ferme du Lavoir** à Formigny
 - Saint-Jean d'Or dans la catégorie Cidre (Demi-sec)
 - Saint-Jean de Bronze dans la catégorie Cidre (Brut)
- **La Ferme de la Sapinière** à Saint-Laurent-sur-Mer
 - Saint-Jean de Bronze dans la catégorie Cidre
- **La Ferme de Félicité** à Longues-sur-Mer
 - Saint-Jean d'Argent dans la catégorie Cidre (Doux)
 - Saint-Jean de Bronze dans la catégorie Cidre (Brut)
- **LEMARIÉ Simon** à Géfosse-Fontenay
 - Saint-Jean d'Argent dans la catégorie Cidre
 - Saint-Jean de Bronze dans la catégorie Cidre

En quelques chiffres :

- ❖ Plus de 220 produits dégustés
- ❖ 88 dégustateurs professionnels
- ❖ 75 médailles attribuées



Ces récompenses traduisent une fois de plus la qualité et la valeur des produits locaux.

Bravo !

Liste complète des lauréats sur www.normandie.chambagri.fr