

Concours Régional de Bretagne : Cidre, Jus de pommes, Pommeau et Fine Bretagne Terralies 2011.

I- PRODUITS PROFESSIONNELS DE BRETAGNE :

Cidres fermiers BRUTS

- OR :** Ferme Saint Charles – 44 PLESSE
Daniel Lemaître – 22 MAEL CARHAIX
- ARGENT :** Mounier Nathalie – 35 ST GILLES.
- BRONZE :** Le Val de la Chèvre – 35 La BOUEXIERE, Cidrierie Benoit Bouvier -
22 St LAMBALLE.
-

Cidres fermiers ½ SECS

- OR :** Ferme Saint Charles – 44 PLESSE
- ARGENT :** Cellier de la Ville Loyo – 22 TREDANIEL, Cidre fermier du Pays de Brocéliande – 35 GAEL, Cidrierie Benoit Bouvier – 22 LAMBALLE.
- BRONZE :** Verger de Kermabo – 56 GUIDEL
-

Cidres fermiers DOUX

- OR :** Le Saint Armel – Didier Nicol – 56 LE HEZO
- ARGENT :** Cidre fermier du Pays de Brocéliande – 22 GAEL
- BRONZE :** Cidrierie Benoit Bouvier - 22 LAMBALLE
-

Cidres artisans BRUTS

- OR :** Cidres Nicol – 56 SURZUR
- ARGENT:** Ets Chapron – 35 PLERGUER
-

Cidres artisans ½ SECS

- ARGENT :** Cidre Séhédic – 29 LA FORET FOUESNANT
- BRONZE :** Cellier de Kernilien – 22 PLOUISY

Cidres artisans DOUX

OR : Kerne – 29 POULDREUZIC

ARGENT : Cidre François SEHEDIC – 29 LA FORET FOUESNANT

Cidres Industriels BRUT

ARGENT : Val de Rance – 22 PLEUDIHEN/RANCE

BRONZE: Loic Raison – 35 DOMAGNE

Cidres Industriels ½ SEC

OR : Val de Rance – 22 PLEUDIHEN/RANCE

Cidres Industriels DOUX

ARGENT : Val de Rance - – 22 PLEUDIHEN SUR RANCE

Jus de pomme professionnels Clairs

OR : Daniel Méance – 35 GAEL

ARGENT : Rémi Roinson – 35 DOMAGNE

BRONZE : Jean Paul Souchet – 56 ST MARTIN SUR OUST

Jus de pomme Troubles

OR : Daniel Méance – 35 GAEL

ARGENT : Guy Chériaux – 22 GAUSSON, La Maison du Cidre – 56 LE HEZO

BRONZE : Ets Chapron – 35 PLERGUER, Daniel Le Maître – 22 MAEL
CARHAIX

Pommeau de Bretagne moins de 3 ans

OR : Anne et Eugène Le Guerroue – 56 GUIDEL

Pommeau plus de 3 ans

BRONZE : Distillerie Warengem – 22 LANNION

Fine Bretagne Moins de 2 ans

ARGENT : Gérard Le Pocreau – 56 THEIX

Fine Bretagne 3 à 5 ans

ARGENT : Gérard Le Pocreau – 56 THEIX

BRONZE: Anne et Eugène Le Guerroue – 56 GUIDEL

II- CIDRES AMATEURS DES COTES D'ARMOR

Cidres amateurs BRUTS

OR : Frédéric Folquiniou – 22 PLEUMEUR BODOU

ARGENT : Ernest Carimalo – 22 GOUAREC

BRONZE : Gautier Père et fils – 22 TREGOMEUR

Cidres amateurs 1/2 SECS

OR : Gautier père et fils – 22 TREGOMEUR

BRONZE : Jean Le Clech – 22 PLOUMAGOAR, Jean Marie Lorre – 22 ST SAMSON SUR RANCE

Cidres amateurs DOUX

OR : Roger Kéralval – 22 TREVE

ARGENT : Loic Roscouet – 22 MERLEAC

Jus de pomme amateurs

ARGENT : Earl Gilbert Poupart – 22 LAMBALLE
Eric Corlouer – 22 KERGROAS

BRONZE : Jean Marie Lorre – St SANSOM SUR RANCE

III- TROPHEES GRANITS

Meilleure note des cidres professionnels : Cidrerie Nicol – 56 SURZUR

Meilleure note des cidres amateurs : Roger Kéralval – 22 TREVE

Meilleure note des jus de pomme professionnels : Daniel Méance – 35 GAEL

Meilleure note des Pommeaux et Fine Bretagne : Anne et Eugène Le Guerroue – 56
GUIDEL