

Concours Régional de Bretagne : cidre, Jus de pommes, Pommeau et Fine Bretagne Terralies 2008.

I- PRODUITS PROFESSIONNELS DE BRETAGNE :

Cidres fermiers BRUTS

OR : Au Bonheur des Pommes – 35 AMANLIS
ARGENT : Ferme de Kerloick – 22 PLESTAN
ARGENT : Cidrierie BENOIT BOUVIER – 22 LAMBALLE
BRONZE : Cidre fermier de Brocéliande – 35 GAEL

Cidres fermiers ½ SECS

OR : Ferme Saint Charles – 44 PLESSE
ARGENT : Au Bonheur des Pommes – 35 AMANLIS
ARGENT : Les Vergers Réginéens – 22 ERQUY
ARGENT : Cidrierie de la Baie – 22 PLANGUENOUAL
BRONZE : Cidrierie BENOIT BOUVIER – 22 LAMBALLE
BRONZE : Cidre fermier de Brocéliande – 35 GAEL

Cidres artisans BRUTS

OR : Cidre de Rhuys – 56 SURZUR
ARGENT : La Ruaudais – 56 SAINT MARTIN SUR OUST
BRONZE : Cellier de Kernilien – 22 PLOUISY
BRONZE : Bolée de Paimpol – 22 PAIMPOL

Cidres artisans ½ SECS

ARGENT : Cidre Kerné – 29 POULDREUZIC
ARGENT : Cidre François SEHEDIC – 29 LA FORET FOUESNANT
BRONZE : Cidrierie MAMAN – 35 JANZE

Cidres fermiers et artisans DOUX

ARGENT : La Ruaudais -56 SAINT MARTIN SUR OUST
BRONZE : ETS CHAPRON – 35 PLERGUER
BRONZE : Cidre de Rhuys – Cidrierie NICOL – 56 SURZUR

Cidres Industriels BRUT

ARGENT : La Bolée du Père Raison – 35 DOMAGNE

BRONZE : Cuvée KERISAC – 44 GUENROUET

Cidres Industriels DOUX

OR : Val de Rance – 22 PLEUDIHEN/RANCE

ARGENT : Kérisac - 44 GUENROUET

BRONZE : Dan Armor – 53 MAYENNE

Jus de pomme professionnels Clairs

OR : Daniel MEANCE – 35 GAEL

ARGENT : Jus de pomme de Rhuys – 56 SURZUR

BRONZE : Ferme Croix Chemin – 35 DOMAGNE

Jus de pomme Troubles

OR : Anne et Eugène LE GUERROUE – 56 GUIDEL

ARGENT : Cidrerie BARBE – 22 MERDRIGNAC

ARGENT : Le Verger Fleuri – 22 PLESTAN

ARGENT : Ferme de Tromelin – 29 MAHALON

BRONZE : Au Bonheur des Pommes – 35 AMANLIS

BRONZE : Daniel LEMAITRE – 22 MAEL CARHAIX

Pommeau de Bretagne moins de 3 ans

OR : ETS GUILLOU-LE MARREC – 22 PAIMPOL

Pommeau plus de 3 ans

OR : Gérard LE POCREAU – 22 THEIX

Fine Bretagne 3 à 5 ans

ARGENT : Distillerie WARENGHEM – 22 LANNION

II- CIDRES AMATEURS DES COTES D'ARMOR

Cidres amateurs BRUTS

ARGENT : Yves GAUTIER – 22 HENANBIHEN

ARGENT : Paul QUINTIN – 22 PLEDRAN

ARGENT : Catherine LE THEREZIEN – 22 ST JULIEN

BRONZE : GAEC St Yves – 22 LAMBALLE

BRONZE : Jean LE CALVEZ – 22 PLERIN

Cidres amateurs ½ SECS

ARGENT : Paul LANCIEN – 22 POMMERIT LE VICOMTE

ARGENT: Jean LE CLECH – 22 PLOUMAGOAR

BRONZE : Jean François NICOLAS – 22 LANVOLLON

III- TROPHEES GRANITS

Meilleure note des cidres professionnels : Au Bonheur des Pommes – 35 AMANLIS

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

Meilleure note des Pommeaux et Fine Bretagne : ETS GUILLOU-LE MARREC – 22 PAIMPOL et Gérard LE POCREAU – 56 THEIX

Meilleure note des cidres amateurs : Paul LANCIEN – 22 POMMERIT LE VICOMTE et Jean LE CLECH – 22 PLOUMAGOAR.