



# Domfront

Poiré

## LE PRODUIT

Domfront est la seule AOP française décernée à un poiré. Elle est élaborée exclusivement à partir d'une variété de poires à poiré, le Plant de Blanc, qui entre à plus de 40 % dans sa composition et lui apporte douceur et rondeur. Il est produit de façon traditionnelle à partir de pur jus frais, et sa prise de mousse se fait en bouteille, naturellement.

## ARÔMES ET SAVEURS

De robe jaune pâle à jaune doré, il présente au nez des notes fruitées et florales. En bouche, on est charmé par son effervescence harmonieuse liée à la finesse de ses bulles, son équilibre entre la douceur et la fraîcheur de l'acidité, ponctuée d'une virgule finement astringente, particulièrement désaltérante.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOP Domfront correspond au territoire dénommé "Bas Domfrontais", situé au carrefour de la Bretagne, de la Normandie et du Maine. Elle comprend une quarantaine de communes situées dans le sud de la Normandie. Les sols sont profonds et frais, adéquats pour le développement des poiriers à poiré.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Domfrontais est la seule province française où les vergers de poiriers à poiré sont encore plantés et exploités. Les poiriers y trouvent les conditions propices à leur développement. Plus de 40% des arbres sont de la variété plant de blanc. Ces poires sont généralement immangeables en raison de leur astringence mais donnent après transformation un poiré d'exception.

### Le saviez-vous

Les poiriers utilisés pour l'élaboration de l'AOP Domfront peuvent vivre jusqu'à 3 siècles. En Domfrontais, un dicton dit qu'"un poirier met 100 ans pour grandir, 100 ans pour produire et 100 ans pour mourir".

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire d'appellation du poiré Domfront s'étend sur 39 communes en totalité et 3 communes en partie des départements de l'Orne, la Manche et la Mayenne.

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Normandie Terre d'Appellations Cidricoles

---

ZA de Cardonville

8 rue de la Liberté

14740 THUE ET MUE

**Président(e) :** FERREY Damien **Contact :** Caroline MARIE

**Mél. :** [cmarie@aoctdricoles.fr](mailto:cmarie@aoctdricoles.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

---

6 boulevard Général Vanier

14053 CAEN CEDEX 4

CS 65321

**N°SIRET :** 13000270200095

**Tél. :** 02 31 95 20 20

**Fax :** 02 31 43 53 01

**Mél. :** [INAO-CAEN@inao.gouv.fr](mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

CERTIS

---

Siège

Immeuble Le Millepertuis

35650 LE RHEU

Les Landes d'Apigné

**N°SIRET :** 52825479000017

**Président(e)** : DAVID Michel **Contact** : Vincent COUEPEL

**Tél.** : (33) (0)2 99 60 82 82

**Fax** : (33) (0)2 99 60 83 83

**Mél.** : [certis@certis.com.fr](mailto:certis@certis.com.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/domfront-23083>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Domfront\\_G\\_202504.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Domfront_G_202504.pdf)
2. <mailto:cmarie@aocidricoles.fr>
3. <mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certis@certis.com.fr>