****

**FINALISTS - LES FINALISTES**

**2018 Canadian Cheese Awards**

**Le Concours des fromages fins canadiens 2018**

## MAIN CATEGORIES (19) CATÉGORIES PRINCIPALES

**FRESH CHEESE - FROMAGE FRAIS**

* Bella Casara Ricotta — [Quality Cheese](http://www.qualitycheese.com/#/), Vaughan, Ontario
* Original Artisan Chèvre — [Cross Wind Farm](https://crosswindfarm.ca/), Keene, Ontario
* Ricotta — [Ferrante Cheese](http://ferrantecheese.com/), Woodbridge, Ontario

**FRESH PASTA FILATA CHEESE - FROMAGE À PÂTE FILÉE**

* Caciocavallo — [Ferrante Cheese](http://ferrantecheese.com/), Woodbridge, Ontario
* Tre Stelle Deluxe Mozzarella Ball —[Arla Foods](https://www.arlafoods.ca/), Concord, Ontario
* Zerto Fresh Mozzarella — [Quality Cheese](http://www.qualitycheese.com/#/), Vaughan, Ontario

**SEMI-SOFT CHEESE - FROMAGE À PÂTE SEMI-FILÉE**

* Comtomme — [Fromagerie la Station](https://fromagerielastation.com/fromagerie/), Compton, Québec
* Fou du Roy — [Les Fromagiers de la Table Ronde](http://www.fromagiersdelatableronde.com/), Sainte-Sophie, Québec
* Tête à Papineau — [Fromagerie Montebello](http://fromagerie-montebello.ca/en/), Montebello, Québec
* Tomme Haut Richelieu — [Fromagerie Fritz Kaiser](https://fromagescda.com/en/4-fritz-kaiser-cheese-factory), Noyan, Québec

**FETA/CHEESE IN BRINE - Feta / FROMAGE EN SAUMURE**

* A2 Cows Milk Feta — [Crystal Springs Cheese](https://crystalspringscheese.com/), Coalhurst, Alberta
* Goat Milk Feta — [Crystal Springs Cheese](https://crystalspringscheese.com/), Coalhurst, Alberta
* Krinos Traditional Feta — [Krinos Foods Canada](http://krinos.ca/), Vaughan, Ontario

**FIRM CHEESE - FROMAGE À PÂTE FERME**

* Alfred le Fermier — F[romagerie la Station](https://fromagerielastation.com/fromagerie/), Compton, Québec
* Hercule de Charlevoix — [Laiterie Charlevoix](http://laiteriecharlevoix.com/default.html), Baie-Saint-Paul, Québec
* Louis Cyr — [Fromagerie Bergeron](http://www.fromagesbergeron.com/), Saint-Antoine-de-Tilly, Québec
* Louis d’or — [Fromagerie du Presbytère](http://www.fromageriedupresbytere.com/), Sainte-Élizabeth-de-Warwick, Québec

**FIRM CHEESE WITH HOLES (Swiss-style) - FROMAGE À PÂTE FERME AVEC OUVERTURES**

* Farmstead Emmental — [Stonetown Artisan Cheese](https://stonetowncheese.com/), St. Marys, Ontario
* Fleur de Weedon — [Fromagerie P’tit Plaisir](http://www.fromagerieptitplaisir.com/nos-fromages), Weedon, Québec
* Mont St-Benoit — [Fromagerie Abbaye de St-Benoît-du-Lac](https://www.fromagesdici.com/fr/fromageries/1/abbaye-de-saint-benoit-du-lac), Saint-Benoît-du-Lac, Québec
* Suisse — [Fromagerie Perron](http://www.fromagerieperron.com/), Saint-Prime, Québec
* Swiss Gouda — [That Dutchman’s Cheese Farm](http://www.thatdutchmansfarm.com/), Upper Economy, Nova Scotia

**WASHED RIND CHEESE - FROMAGE À CROÛTE LAVÉE**

* Fredondaine — [Fromagerie la Vache à Maillotte](http://www.vacheamaillotte.com/en/index.cfm), La Sarre, Québec
* Le Bocké — [La Fromagerie Champêtre](https://www.fromageriechampetre.com/index.php), Repentigny, Québec
* Magie de Madawaska — [Fromagerie Le Détour](https://www.fromagesdici.com/fr/fromageries/21/fromagerie-le-detour), Témiscouata-sur-le-Lac, Québec
* 14 Arpents — [Fromagerie Médard](http://fromagesduquebec.qc.ca/fr/fromageries/saguenay-lac-saint-jean/fromagerie-medard), Saint-Gédéon, Québec

**MIXED RIND CHEESE - FROMAGE À CROÛTE MIXTE**

* La Galette de la Table Ronde — [Les Fromagiers de la Table Ronde](http://www.fromagiersdelatableronde.com/), Sainte-Sophie, Québec
* La Tomette — [L’Atelier Fromagerie](https://www.facebook.com/LAtelier-Fromagerie-385788518175013/), St-Pierre-Baptiste, Québec
* Le Bâtisseur — [Fromagerie la Vache à Maillotte](http://www.vacheamaillotte.com/en/index.cfm), La Sarre, Québec
* Origine de Charlevoix — [Laiterie Charlevoix](http://laiteriecharlevoix.com/default.html), Baie-Saint-Paul, Québec

**BLOOMY RIND CHEESE - PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE**

* Laliberté — [Fromagerie du Presbytère](http://www.fromageriedupresbytere.com/), Sainte-Élizabeth-de-Warwick, Québec
* Le Fleurmier de Charlevoix — [Laiterie Charlevoix](http://laiteriecharlevoix.com/default.html), Baie-Saint-Paul, Québec
* Le Verdict d’Alexina —[Fromagerie Le Détour](https://www.fromagesdici.com/fr/fromageries/21/fromagerie-le-detour), Témiscouata-sur-le-Lac, Québec
* Madelaine — [Fromagerie Nouvelle France](http://fromagerienouvellefrance.com/), Racine, Québec

**LACTIC RIPENED CHEESE - Fromage Lactique à croûte fleurie**

* Figaro — [Glengarry Fine Cheese](http://glengarryfinecheese.com/), Lancaster, Ontario
* Grey Owl — [Fromagerie Le Détour](https://www.fromagesdici.com/fr/fromageries/21/fromagerie-le-detour), Témiscouata-sur-le-Lac, Québec
* Neufchatel — [Golden Ears Cheesecrafters](https://cheesecrafters.ca/), Maple Ridge, British Columbia

**MILD & MEDIUM CHEDDAR (aged up to 9 months) - CHEDDAR DOUX & MOYEN (maximum de 9 mois d’affinage)**

* Medium Cheddar — [Fromagerie Perron](http://www.fromagerieperron.com/), Saint-Prime, Québec
* Dairy Isle Medium — [Amalgamated Dairies](http://adl.ca/cheese/), Summerside, Prince Edward Island
* Dairy Isle Mild — [Amalgamated Dairies](http://adl.ca/cheese/), Summerside, Prince Edward Island

**OLD CHEDDAR (aged from 9 to 18 months) - CHEDDAR FORT (entre 9 et 18 mois d’affinage)**

* Cheddar 1 Year Old — [Fromagerie Perron](http://www.fromagerieperron.com/), Saint-Prime, Québec
* Dairy Isle Old — [Amalgamated Dairies](http://adl.ca/cheese/), Summerside, Prince Edward Island
* Dairy Isle Sharp — [Amalgamated Dairies](http://adl.ca/cheese/), Summerside, Prince Edward Island

**AGED CHEDDAR (aged more than 18 months) - CHEDDAR VIEILLI (plus de 18 mois d’affinage)**

* Avonlea Clothbound Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Cows Creamery 3 Year Old Cheddar**—**[Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Cows Creamery 2 Year Old Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island

**GOUDA CHEESE - FROMAGE GOUDA**

* Medium Gouda — [That Dutchman’s Cheese Farm](http://www.thatdutchmansfarm.com/), Upper Economy, Nova Scotia
* Mild Gouda — [That Dutchman’s Cheese Farm](http://www.thatdutchmansfarm.com/), Upper Economy, Nova Scotia
* Mountainoak Cheese Farmstead Medium — [Mountainoak Cheese](http://mountainoakcheese.com/), New Hamburg, Ontario
* Thunder Oak Extra old Gouda — [Thunder Oak Cheese Farm](https://www.cheesefarm.ca/), Thunder Bay, Ontario

**BLUE CHEESE - FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE**

* Bleu d’Élizabeth — [Fromagerie du Presbytère](http://www.fromageriedupresbytere.com/), Sainte-Élizabeth-de-Warwick, Québec
* Celtic Blue — [Glengarry Fine Cheese](http://glengarryfinecheese.com/), Lancaster, Ontario
* Rassembleu — [Les Fromagiers de la Table Ronde](http://www.fromagiersdelatableronde.com/), Sainte-Sophie, Québec

**FLAVOURED CHEESE - FROMAGE AROMATISÉ**

* Cheddar nordique Biologique vieilli à la bière noire — [Fromagerie Perron](http://www.fromagerieperron.com/), Saint-Prime, Québec
* Coeur du Village — [Le Fromage au Village](http://fromagesduquebec.qc.ca/fr/fromageries/abitibi-temiscamingue/le-fromage-au-village),  Lorrainville, Quebec
* La Tomme au Poivre — [Fromagerie Le Mouton Blanc](http://www.lemoutonblanc.ca/), La Pocatière, Québec
* Raclette de Compton au Poivre — [Fromagerie la Station](https://fromagerielastation.com/fromagerie/), Compton, Québec

 **FLAVOURED FRESH CHEESE - FROMAGES FRAIS AROMATISÉS**

* Celebrity Cranberry Cinnamon Goat Cheese — [Mariposa Dairy](https://mariposadairy.ca/), Lindsay, Ontario
* Chevrai Roasted Garlic Soft Fresh Goat Cheese — [Woolwich Dairy](http://woolwichdairy.com/), Orangeville, Ontario
* Fréchette Ail et Fines Herbes — [Fromagerie Nouvelle France](http://fromagerienouvellefrance.com/), Racine, Québec
* Lemon Thyme Artisan Chèvre — [Cross Wind Farm](https://crosswindfarm.ca/), Keene, Ontario

 **SMOKED CHEESE - FROMAGE FUMÉ**

* Cows Creamery Appletree Smoked Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Fontina Fumé — [Fromagerie Abbaye de St-Benoît-du-Lac](https://www.fromagesdici.com/fr/fromageries/1/abbaye-de-saint-benoit-du-lac), Saint-Benoît-du-Lac, Québec
* Gouda Natural Smoked — [Sylvan Star Cheese](http://www.sylvanstarcheesefarm.ca/home.html), Red Deer County, Alberta

 **GRILLING CHEESE - FROMAGE À GRILLER**

* Fleur Saint-Michel —[Fromagerie du Terroir de Bellechasse](http://fromagerieterroirbellechasse.com/),  Saint-Vallier, Québec
* Le Paillasson de l’isle d’Orléans —[Les Fromages de l’isle d’Orléans](https://www.fromagesdeliledorleans.com/), Sainte-Famille, Québec
* Queso Fresco — [Sabana](https://www.sabana.ca/), Oakville, Ontario

**SPECIAL AWARDS (9) PRIX SPÉCIAUX**

**BEST COW’S MILK CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE LAIT DE VACHE**

* Avonlea Clothbound Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Cows Creamery 3 Year Old Cheddar —[Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Cows Creamery Appletree Smoked Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Figaro — [Glengarry Fine Cheese](http://glengarryfinecheese.com/), Lancaster, Ontario
* Neufchatel — [Golden Ears Cheesecrafter](https://cheesecrafters.ca/)s, Maple Ridge, British Columbia

**BEST GOAT’S MILK CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE LAIT DE CHÈVRE**

* Chevrai Roasted Garlic Soft Fresh Goat Cheese — [Woolwich Dairy](http://woolwichdairy.com/), Orangeville, Ontario
* La Mascotte — [Fromagerie Fritz Kaiser](https://fromagescda.com/en/4-fritz-kaiser-cheese-factory), Noyan, Québec
* Original Artisan Chèvre — [Cross Wind Farm](https://crosswindfarm.ca/), Keene, Ontario
* Tomme Haut Richelieu — [Fromagerie Fritz Kaiser](https://fromagescda.com/en/4-fritz-kaiser-cheese-factory), Noyan, Québec

**BEST SHEEP’S MILK CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE LAIT DE BREBIS**

* Allegreto — [Fromagerie la Vache à Maillotte](http://www.vacheamaillotte.com/en/index.cfm), La Sarre, Québec
* La Tomme au Poivre — [Fromagerie Le Mouton Blanc](http://www.lemoutonblanc.ca/), La Pocatière, Québec
* Madelaine — [Fromagerie Nouvelle France](http://fromagerienouvellefrance.com/), Racine, Québec

**BEST WATER BUFFALO MILK CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE LAIT DE BUFFLONNE**

* Buffalo Brie — [Natural Pastures Cheese](http://www.naturalpastures.com/home/), Courtenay, British Columbia
* Fuoco — [Fromagerie Fuoco](http://fromagesduquebec.qc.ca/fr/fromageries/laurentides/fromagerie-fuoco), St. Lin-Laurentides, Québec
* Majestic Bufala — [L’Atelier Fromagerie](https://www.facebook.com/LAtelier-Fromagerie-385788518175013/), Warwick, Québec

**BEST BLENDED-MILK CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE LAIT MIXTE**

* Le Verdict d’Alexina — [Fromagerie Le Détour,](https://www.fromagesdici.com/fr/fromageries/21/fromagerie-le-detour) Témiscouata-sur-le-Lac, Québec
* Pionnier — [Fromagerie du Presbytère](http://www.fromageriedupresbytere.com/), Sainte-Élizabeth-de-Warwick, Québec, and  [Fromagerie Nouvelle France](http://fromagerienouvellefrance.com/), Racine, Québec
* Tomme Monsieur Seguin — [Fromagerie Fritz Kaiser](https://fromagescda.com/en/4-fritz-kaiser-cheese-factory), Noyan, Québec

**BEST FARMSTEAD CHEESE - MEILLEUR FROMAGE FERMIER**

* Figaro, [Glengarry Fine Cheese](http://glengarryfinecheese.com/) — Lancaster, Ontario
* Mountainoak Farmstead 3 Year Old — [Mountainoak Cheese](http://mountainoakcheese.com/), New Hamburg, Ontario
* Gouda Natural Smoked — [Sylvan Star Cheese](http://www.sylvanstarcheesefarm.ca/home.html), Red Deer County, Alberta

**BEST ORGANIC CHEESE - MEILLEUR FROMAGE BIOLOGIQUE**

* Alfred le Fermier 18 mois — F[romagerie la Station](https://fromagerielastation.com/fromagerie/), Compton, Québec
* Le Baluchon — [Fromagerie Baluchon](https://fromagescda.com/en/home/103-le-baluchon.html), Sainte-Anne-de-la-perade, Québec
* Raclette de Compton au Poivre — [Fromagerie la Station](https://fromagerielastation.com/fromagerie/), Compton, Québec

**BEST RAW-MILK CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE LAIT CRU**

* Alfred le Fermier — [Fromagerie la Station](https://fromagerielastation.com/fromagerie/), Compton, Québec
* Louis d’or — [Fromagerie du Presbytère](http://www.fromageriedupresbytere.com/), Sainte-Élizabeth-de-Warwick,Québec
* Louis d’or vieilli 2 ans — [Fromagerie du Presbytère](http://www.fromageriedupresbytere.com/), Sainte-Élizabeth-de-Warwick, Québec

**BEST NEW CHEESE (introduced to market during 2017) - MEILLEUR NOUVEAU FROMAGE (Mis en marché en 2017)**

* Cows Creamery 2 Year Old Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Cows Creamery 3 Year Old Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Mountainoak Farmstead 3 Year Old — [Mountainoak Cheese](http://mountainoakcheese.com/), New Hamburg, Ontario

**REGIONAL AWARDS (5) PRIX RÉGIONAUX**

**BEST B.C. CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE LA COLOMBIE BRITANNIQUE**

* Farm House Traditional Clothbound Cheddar Old — [The Farm House Natural Cheeses](http://www.farmhousecheeses.com/), Agassiz, British Columbia
* Farm House Traditional Clothbound Cheddar Aged — [The Farm House Natural Cheeses](http://www.farmhousecheeses.com/), Agassiz, British Columbia
* Marinated Goat Cheese Balls — [Happy Days Dairy](http://www.happydaysdairy.com/), Salmon Arm, British Columbia
* Neufchatel — [Golden Ears Cheesecrafters](https://cheesecrafters.ca/), Maple Ridge, British Columbia

**BEST WEST CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE L'OUEST (Alberta, Saskatchewan and Manitoba**

* Bothwell Cheddar White — [Bothwell Cheese](http://www.bothwellcheese.com/), New Bothwell, Manitoba
* Bothwell Jalapeno — [Bothwell Cheese](http://www.bothwellcheese.com/), New Bothwell, Manitoba
* Gouda Natural Smoked — [Sylvan Star Cheese](http://www.sylvanstarcheesefarm.ca/home.html), Red Deer County, Alberta

**BEST ONTARIO CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DE L’ONTARIO**

* Figaro — [Glengarry Fine Cheese](http://glengarryfinecheese.com/), Lancaster, Ontario
* Mountainoak Farmstead 3 Year Old — [Mountainoak Cheese](http://mountainoakcheese.com/), New Hamburg, Ontario
* Original Artisan Chèvre — [Cross Wind Farm](https://crosswindfarm.ca/), Keene, Ontario
* Ricotta — [Ferrante Cheese](http://ferrantecheese.com/), Woodbridge, Ontario
* Zerto Fresh Mozzarella — [Quality Cheese](http://www.qualitycheese.com/#/), Vaughan, Ontario

**BEST QUEBEC CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DU QUÉBEC**

* Alfred le Fermier 18 mois — [Fromagerie la Station](https://fromagerielastation.com/fromagerie/), Compton, Québec
* Hercule de Charlevoix — [Laiterie Charlevoix](http://laiteriecharlevoix.com/default.html), Baie-Saint-Paul, Québec
* Le 1608 — [Laiterie Charlevoix](http://laiteriecharlevoix.com/default.html), Baie-Saint-Paul, Québec
* Louis Cyr — [Fromagerie Bergeron](http://www.fromagesbergeron.com/), Saint-Antoine-de-Tilly, Québec
* Origine de Charlevoix — [Laiterie Charlevoix](http://laiteriecharlevoix.com/default.html), Baie-Saint-Paul, Québec

**BEST ATLANTIC CANADA CHEESE - MEILLEUR FROMAGE DES PROVINCES ATLANTIQUES**

* Avonlea Clothbound Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Cows Creamery Appletree Smoked Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island
* Cows Creamery 3 Year Old Cheddar — [Cows Creamery](https://cowscreamery.ca/cheese/), Charlottetown, Prince Edward Island

Cheese is listed alphabetically within each category or award. Where more than three finalists are shown, there were many entries and close scores. The Cheese of the Year was selected after several rounds of blind tastings of the best cheeses from the above categories.

**Judging took place at**[University of Guelph, Department of Food Science](https://www.uoguelph.ca/foodscience/)**, headed by Dr. Arthur Hill, Chair and Professor in Food Science and an internationally recognized authority in cheese technology.**

It is the first cheese competition in Canada open to all milks used in cheese making—cow, goat, sheep and water buffalo—with only pure natural cheese accepted for judging. That means with no artificial colours, flavours or preservatives, and no modified milk ingredients.

**—–**

Dans chaque catégorie, les fromages sont indiqués en ordre alphabétique. Dans les catégories avec plus de trois finalistes, il y eu un grand nombre de fromages inscrits et les pointages  étaient très proches.  Le fromage d’exception de l’année a été choisi après plusieurs tournées d’évaluation à l’aveugle des finalistes dans chacune des catégories.

**L’évaluation des fromages a eu lieu à**[l’Université de Guelph, à la faculté des sciences de l’alimentation](https://www.uoguelph.ca/foodscience/)**. Elle fut présidée par le docteur Arthur Hill, doyen et professeur de la faculté reconnu mondialement pour son expertise en technologie fromagère.**

Le concours est le premier et le plus grand au Canada ouvert à tous les fromages produits au Canada à partir du lait pur de vaches, de chèvres, de brebis ou de bufflonnes canadiennes – sans colorant artificiel, parfum, agent de conservation  ni substance laitière modifiée.

--end--