

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Vins de Liqueur

Date d'édition : 18/10/2010

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires. Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle. Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.



LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :

- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punches, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :

- un emblème, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punches (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI


Les distinctions sont ainsi représentées :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

Divers :

-  : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

VINS DE LIQUEUR

FLOC DE GASCOGNE AOC

Floc de Gascogne blanc

 EARL du Domaine de Guilhon d'Aze

32150 Larée
 ☎ 05 62 09 53 88
 📠 05 62 09 58 92
 📧 contact@denis-tastet.fr
 🌐 www.domaine-guilhon-daze.fr
 🛒 ✉ 👤

 SCV Château du Tariquet


Saint Amand
 32800 Eauze
 ☎ 05 62 09 87 82
 📠 05 62 09 89 49
 📧 n.desmaris@tariquet.com
 🌐 www.tariquet.com
 🛒

 Terraube Jean-Marie

Domaine de Magnaut
 32250 Fources
 ☎ 05 62 29 45 40
 📠 05 62 29 58 42
 📧 domainedemagnaut@wanadoo.fr
 🛒 ✉ 👤

 Dubos Daniel

Domaine de Pujo
 32150 Larée
 ☎ 06 07 81 33 84
 📠 05 62 09 52 42
 📧 dubosda@wanadoo.fr
 🌐 www.domainedepujo.fr
 🛒 ✉ 👤 🏠

 Terres de Gascogne - Producteurs Cave Condom

59 avenue des Mousquetaires
 32100 Condom
 ☎ 05 62 28 12 16
 📠 05 62 68 39 62
 📧 tdg.cave-condom@wanadoo.fr
 🌐 www.terresdegascogne.fr
 🛒 ✉ 👤


Floc de Gascogne rosé

 Domaine de Mons CATL

Domaine de Mons
 32100 Caussens
 ☎ 05 62 68 30 30
 📠 05 62 68 30 35
 📧 chateau.mons@gers.chambagri.fr
 🌐 www.chateau-mons.com
 🛒 ✉ 👤

 GAEC Bordeneuve-Entras

Entras
 32410 Ayguetinte
 ☎ 05 62 68 11 41
 📠 05 62 68 15 32
 📧 mbrmaestrojuan@wanadoo.fr
 🌐 domaine-entras.com
 🛒 ✉ 👤

 Terres de Gascogne - Producteurs Cave Condom

59 avenue des Mousquetaires
 32100 Condom
 ☎ 05 62 28 12 16
 📠 05 62 68 39 62
 📧 tdg.cave-condom@wanadoo.fr
 🌐 www.terresdegascogne.fr
 🛒 ✉ 👤

 Cave des Producteurs Réunis

Les Hauts de MontrougeBP 13
 32110 Nogaro
 ☎ 05 62 09 01 79
 📠 05 62 09 10 99
 📧 cpr-armagnaccastelfort@wanadoo.fr
 🌐 www.de-castelfort.com
 🛒 ✉ 👤

 GAEC Ferme de Gagnet

Gagnet
 47170 Mezin
 ☎ 05 53 65 73 76
 📠 05 53 97 22 04
 📧 fermedegagnet@wanadoo.fr
 🌐 www.gagnet.fr
 🛒 ✉ 👤 🏠

PINEAU DES CHARENTES AOC

Pineau des Charentes blanc

 Drouet Michel et Françoise

4 rue des Ecoles
 17800 Coulonges
 ☎ 05 46 96 44 27
 📠 05 46 96 12 04
 🛒

 SCA Pineau Roussille

Libourdeau
 16730 Linars
 ☎ 05 45 91 05 18
 📠 05 45 91 13 83
 📧 sca.pineau-roussille@terre-net.fr
 🌐 www.pineau-roussille.com
 🛒 ✉ 👤

 COGNAC PIERRE CROIZET

30 rue d'Angoulême Lantin
 16200 TRIAC LAUTRAIT
 ☎ 05 45 35 88 10
 📠 09 56 05 88 10
 📧 cognac@croizet.com
 🌐 www.croizet.com
 🛒 ✉

 EARL Bouyer

Domaine de Birus4 rue des Peupliers - La Brande
 17800 Biron
 ☎ 05 46 91 22 71
 📠 05 46 91 22 71
 📧 contact@cognac-birus.com
 🌐 www.cognac-birus.com
 🛒 ✉ 👤

 SAS Tarin Claude et Michel

Chez Thiboire23 rue de Briane
 17260 Tanzac
 ☎ 05 46 94 23 80
 📠 05 46 94 12 54
 📧 chateau@cognac-pineau-tarin.com
 🌐 www.cognac-pineau-tarin.com
 🛒

 SCEA Vignobles Baron

Logis du Coudret
 16370 Cherves Richemont
 ☎ 05 45 83 16 27
 📠 05 45 83 18 67
 📧 veuve.baron@wanadoo.fr
 🛒 ✉ 👤

Produits divers

VINS DE LIQUEUR

PINEAU DES CHARENTES AOC

Pineau des Charentes blanc

 **Gardrat Jean-Pierre**

La Touche
17120 Cozes
☎ 05 46 90 86 94
☎ 05 46 90 95 22
✉ contact@domaine-gardrat.fr
🌐 www.domaine-gardrat.fr
🛒 ✉ 🍷

 **Gardrat Jean-Pierre**

La Touche
17120 Cozes
☎ 05 46 90 86 94
☎ 05 46 90 95 22
✉ contact@domaine-gardrat.fr
🌐 www.domaine-gardrat.fr
🛒 ✉ 🍷

 **Synteane**

ZI des Charriers Les Perches
17100 Saintes
☎ 05 46 92 80 00
☎ 05 46 92 80 18
✉ vpainturaud@synteane.fr
🌐 www.synteane.fr
🛒 ✉ 🍷

Pineau des Charentes blanc vieux

 **EARL JARZAGUET RIGALLAUD**

7 chemin des Agates Bois du Mont
17240 CHAMPAGNOLLES
☎ 05 46 7091 35
☎ 05 46 70 91 35
🛒

 **SCEA Billonneau**

La Prenellerie
17120 Epargnes
☎ 05 46 90 73 68
☎ 05 46 90 80 85
✉ fbillonneau@yahoo.com
🛒 ✉ 🍷

 **SCEA les Groies**

Les Groies
17150 Saint Bonnet sur Gironde
☎ 05 46 86 02 19
☎ 05 46 70 66 85
✉ pineau.bossis@neuf.fr
🛒 ✉ 🍷

Pineau des Charentes blanc très vieux

 **Château de Beaulon**

25 rue Saint Vincent
17240 Saint Dizent du Gua
☎ 05 46 49 96 13
☎ 05 46 49 94 96
✉ c.thomas@chateau-de-beaulon.com
🌐 www.chateau-de-beaulon.com
🛒 ✉ 🍷

Pineau des Charentes rosé

 **EARL Bouyer**

Domaine de Birius 4 rue des Peupliers - La Brande
17800 Biron
☎ 05 46 91 22 71
☎ 05 46 91 22 71
✉ contact@cognac-birius.com
🌐 www.cognac-birius.com
🛒 ✉ 🍷

 **EARL LE CHAMP DES VIGNES**

58 chemin des Cormes
17120 Chenac St Seurin d'Uzet
☎ 05 46 90 52 50
☎ 05 46 90 52 50
🛒 🍷

 **Pouilloux Thierry**

6 impasse du Sud Peugrignoux
17800 Pérignac
☎ 05 46 96 41 41
☎ 05 46 96 35 04
✉ pouillouxthierry@wanadoo.fr
🛒 ✉

 **SAS Tarin Claude et Michel**

Chez Thiboire 23 rue de Briane
17260 Tanzac
☎ 05 46 94 23 80
☎ 05 46 94 12 54
✉ chateau@cognac-pineau-tarin.com
🌐 www.cognac-pineau-tarin.com
🛒

 **SCA Viti-Oléron**

37 avenue de Bonnemie
17310 Saint-Pierre d'Oléron
☎ 05 46 47 00 32
☎ 05 46 75 02 23
✉ vitichai@wanadoo.fr
🌐 www.vigneronsoleron.com
🛒 ✉ 🍷

 **EARL Vignobles Julliard**

8 rue de l'Eglise
17800 Pérignac
☎ 05 46 96 30 42
☎ 05 46 96 34 06
✉ vignoblesjulliard@wanadoo.fr
🛒 ✉ 🍷

 **SCEA Favre et Fils**

La Fromagerie
17310 Saint-Pierre d'Oléron
☎ 05 46 47 05 43
☎ 05 46 75 03 18
🛒 ✉ 🍷

Pineau des Charentes rosé vieux

 **Rémi Landier SARL**

15 rue du Chai des Pères Cors Foussignac
16200 Jarnac
☎ 05 45 35 87 18
☎ 05 45 35 83 75
✉ remilandier@wanadoo.fr
🛒 ✉ 🍷

MACVIN DU JURA AOC

Macvin du Jura blanc

 **SARL Domaine Tissot Jacques**

39 rue de Courcelles
39600 Arbois
☎ 03 84 66 14 27
☎ 03 84 66 24 88
✉ courrierjt@yahoo.fr
🌐 www.domaine-jacques-tissot.fr
🛒 ✉ 🍷

 **La Maison du Vigneron**

Route de Champagnole
39570 Crançot
☎ 03 84 87 61 30
☎ 03 84 48 21 36
✉ jura@grandvinsjura.fr
🛒 ✉ 🍷

VIN DE LIQUEUR - CARTAGÈNE

Vin de liqueur - Cartagène blanche

 **Les Vignerons de Pouzols Mailhac**

RD 5
11120 Pouzols Minervois
☎ 04 68 46 13 76
☎ 04 68 46 33 95
✉ lesvigneronsdepouzols@wanadoo.fr
🌐 www.cave-pouzols.com
🛒 ✉ 🍷

Produits divers


VINS DE LIQUEUR


VIN DE LIQUEUR - CARTAGÈNE


Vin de liqueur - Cartagène ambrée

 **Château Vaillé**

1 rue de la Marguerite
34700 Salelles du Bosc


 04 67 44 71 98

 04 67 44 73 11


 huguette.vaille@wanadoo.fr




Vin de liqueur - Cartagène rouge

 **EARL Domaine des Vieux Foudres -
Chardonnaud**


Rue des Vins
30350 Savignargues


 04 66 83 43 88

 04 66 83 29 87


 **Cave Coopérative de Massillargues
Atuech**

La Plaine
30140 Massillargues Atuech

 04 66 61 81 64

 04 66 61 85 84

 vigneron-porte-cevennes@wanadoo.fr

 www.vin-sud.com

