

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Aube (10)

Date d'édition : 31/05/2011



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, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, 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 3800 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 apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité.

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, apéritifs, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, charcuterie, 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 reconnaitrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI.



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 :

- BIO** : vin issu de l'agriculture biologique

Les Vins / CHAMPAGNE

VINS TRANQUILLES


ROSÉ-DES-RICEYS


Rosé-des-riceys AOC 2006 Rosé


 SCEA Val du Cel


Guy de Forez
29 hl

32 bis rue du Général Leclerc
10340 Les Riceys

 03 25 29 98 73

 03 25 38 23 01

 champagne.guydeforez@wanadoo.fr

 guydeforez-riceys.com



EFFERVESCENTS


CHAMPAGNE BRUT


Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc


 Champagne BAUDRY, Earl Vignobles Baudry

Champagne Baudry - cuvée Privilège
939 hl

70 Grande-Rue
10250 Neuville-sur-Seine

 03 25 38 20 59

 03 25 38 23 15


 champagne.baudry@cegetel.net


 www.champagne-baudry.fr

 Champagne Christian Etienne

Champagne Christian Etienne, cuvée
Prestige
Boisé; 75 hl

12 rue de la Fontaine
10200 Meurville

 03 25 27 46 66


 03 25 27 45 84


 champagnesperance@orange.fr

 SCEV Vignoble Eric Therrey


Eric Therrey, cuvée Carte blanche
150 hl

6 route de Montgueux - La grange au rez
10300 Montgueux

 03 26 70 30 25

 03 25 70 30 25

 therrey.eric@wanadoo.fr

 www.champagne-therrey.fr





CHAMPAGNE BLANC-DE-BLANCS

Champagne blanc-de-blancs AOC 2002
Blanc Champagne Chassenay d'Arce


Champagne Chassenay d'Arce
Lot C24B; 109 hl

11 rue du Pressoir
10110 Ville-sur-Arce

 03 25 38 30 78

 03 25 38 34 75

 m.lorin@chassenay.com

 www.chassenay.com




CHAMPAGNE ROSÉ


Champagne rosé AOC Non Millésimé Rosé


 Cave coopérative des Riceys

Champagne Marquis de Pomereuil
15 hl

3-5 Route de Gyé
10340 Les Riceys

 03 25 29 30 08


 03 25 38 59 86


 marquis.de.pomereuil@hexanet.fr

 Champagne Chassenay d'Arce


Champagne Chassenay d'Arce
Lot C68A; 394 hl

11 rue du Pressoir
10110 Ville-sur-Arce

 03 25 38 30 78

 03 25 38 34 75

 m.lorin@chassenay.com

 www.chassenay.com




CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ


Champagne millésimé AOC 2002 Blanc


 Coopérative vinicole de Colombé le Sec

Champagne Charles Clément
108 hl

33 Rue Saint-Antoine
10200 Colombé-le-Sec

 03 25 92 50 71

 03 25 92 50 79


 champagne-charles-clement@fr.oleane.com


 www.champagne-charles-clement


 Earl Champagne Furdyna


Champagne Michel Furdyna, cuvée Prestige
Lot 2002; 49 hl

13 rue du trot
10110 Celles-sur-Ource

 03 25 38 54 20

 03 25 38 25 63

 champagne.furdyna@wanadoo.fr

 champagne-furdyna.com




Champagne millésimé AOC 2004 Blanc


 SARL Fourrier-Delmotte


Champagne Fourrier Philippe, cuvée
Millésime 2004

29 hl

39 rue de bar sur aube
10200 Baroville

 03 25 27 13 44

 03 25 27 10 49

 champagne.fourrier@wanadoo.fr

 www.champagne-fourrier.fr

