

PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE
2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Aube (10)

Date d'édition : 08/06/2010

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

Champagne-Ardenne Aube (10)

Baroville

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

Champagne millésimé AOC 2004 Blanc

 SARL Fourrier-Delmotte

Champagne Fourrier Philippe, cuvée
Millésime 2004
29 hl

Rue principale
10200 Baroville

☎ 03 25 27 13 44

☎ 03 25 27 10 49

✉ champagne.fourrier@wanadoo.fr

🌐 www.champagne-fourrier.fr



Celles sur Ource

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

Champagne millésimé AOC 2002 Blanc

 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



Colombé le Sec

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

Champagne millésimé AOC 2002 Blanc

 Coopérative vinicole de Colombé le Sec

Champagne Charles Clément
108 hl

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



Eaux Puisseaux

CIDRES ET POIRÉS

CIDRES FERMIERES

Cidre fermier brut (autre)

 EARL Hotte

Marque commerciale : saveur de pommier

22 rue Largentier
10130 Eaux Puisseaux

☎ 03 25 42 15 13

☎ 03 25 42 01 65

✉ gerard.hotte@wanadoo.fr

🌐 www.lafermedhotte.com



Les Riceys

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



Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

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



Meurville

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 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



Montgueux

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 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

✉ terrey.eric@wanadoo.fr



Neuville sur Seine

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 EARL Champagne 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-Ardenne Aube (10)

Ville sur Arce

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS


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 70

 03 25 38 79 17

 champagne@chassenay.com

 www.chassenay.com




CHAMPAGNE ROSÉ


Champagne rosé AOC Non Millésimé Rosé

 Champagne Chassenay d'Arce


Champagne Chassenay d'Arce
Lot C68A; 394 hl

11 rue du Pressoir
10110 Ville-sur-Arce

 03 25 38 30 70

 03 25 38 79 17

 champagne@chassenay.com

 www.chassenay.com

