

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Cher (18)

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

Centre
Cher (18)

Argent sur Sauldre

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE CHÈVRE

Crottin de Chavignol fermier AOC

 GAEC Couet et Fils

Signe de qualité : AOP / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 40.00 / Poids (en g) : 60

Route d'Oizon Romecrot
18410 Argent sur Sauldre

☎ 02 48 73 60 40

☎ 02 48 73 34 73



Brinay

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

REUILLY

Reuilly AOC 2009 Rouge

 SARL Domaine Jean-Michel Sorbe

Domaine des Rouesses
Sec; Lot B5; 75 hl

le Buisson Long route de Quincy
18120 Brinay

☎ 02 48 51 30 17

☎ 02 48 51 35 47

✉ jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com

🌐 www.jeanmichelsorbe.com



Reuilly AOC 2009 Rosé

 SARL Domaine Jean-Michel Sorbe

Domaine des Rouesses
Sec; Lot 35/59; 97 hl

le Buisson Long route de Quincy
18120 Brinay

☎ 02 48 51 30 17

☎ 02 48 51 35 47

✉ jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com

🌐 www.jeanmichelsorbe.com



QUINCY

Quincy AOC 2009 Blanc

 EARL Bigonneau

Lot 8/9/LO410; 330 hl

La Chagnat
18120 Brinay

☎ 02 48 52 80 22

☎ 02 48 52 83 41

✉ earl-bigonneau@orange.fr



 SARL Domaine Jean-Michel Sorbe

Domaine des Rouesses
Sec; Lot 19- 22- 34 - B11; 171 hl
le Buisson Long route de Quincy
18120 Brinay

☎ 02 48 51 30 17

☎ 02 48 51 35 47

✉ jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com

🌐 www.jeanmichelsorbe.com



 Sarl Jean Michel Sorbe

Jean Michel Sorbe
Sec; Lot B9-33- 2; 113 hl
le Buisson Long - route de Quincy
18120 Brinay

☎ 02 48 51 30 17

☎ 02 48 51 35 47

✉ jeanmichelsorbe@jeanmichelsorbe.com

🌐 www.jeanmichelsorbe.com



 EARL Domaine des Ballandors

Domaine des Ballandors
Sec; Lot 01/2009; 445 hl

Le Tremblay
18120 Brinay

☎ 02 48 75 20 09

☎ 02 48 75 70 50

✉ jeantatin@wanadoo.fr

🌐 domaines-tatin.com



Crézancy en Sancerre

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

SANCERRE

Sancerre AOC 2009 Blanc

 GAEC Domaine la Gemière

Sec; Lot 17; 105 hl

Champtin
18300 Crézancy en Sancerre

☎ 02 48 79 07 96

☎ 02 48 79 02 10

✉ contact@domainelagemiere.fr

🌐 www.domainelagemiere.fr



Lazenay

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

REUILLY

Reuilly AOC 2009 Rosé

 Desroches Pascal

Sec; Lot 4; 120 hl

le Bourg
18120 Lazenay

☎ 02 48 51 71 60

☎ 02 48 51 71 60

✉ desroches18120@orange.fr



Reuilly AOC 2009 Blanc

 Desroches Pascal

Sec; Lot R3.41; 300 hl

le Bourg
18120 Lazenay

☎ 02 48 51 71 60

☎ 02 48 51 71 60

✉ desroches18120@orange.fr






Centre
Cher (18)

Lunery

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

QUINCY

Quincy AOC 2009 Blanc

 Siret-Courtaud VincentDomaine Vincent Siret-Courtaud
Lot 75/A 35/11; 225 hlLe Grand Rosières
18400 Lunery 02 48 68 92 18 02 48 68 92 18 vincesiret@hotmail.com

Ménéto Salon

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

MÉNÉTOU SALON




Ménétou salon AOC 2009 Rouge

 Domaine Chavet - GAEC des Brangers

Lot D5; 61 hl

les Brangers

18510 Ménétou Salon

 02 48 64 80 87 02 48 64 84 78 contact@chavet-vins.com www.chavet-vins.com





Ménétou salon AOC 2009 Blanc

 Domaine Chavet - GAEC des Brangers

Lot P4; 100 hl

les Brangers

18510 Ménétou Salon




 02 48 64 80 87 02 48 64 84 78 contact@chavet-vins.com www.chavet-vins.com

Mereau

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

QUINCY

Quincy AOC 2009 Blanc






 GAEC de ChevillyDomaine de Chevilly
Lot 3-29-24-25-67-28; 476 hl52 route de Chevilly
18120 Mereau 02 48 52 80 45 02 48 52 80 45 domaine.de.chevilly@orange.fr

Preuilly

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

REUILLY

Reuilly AOC 2009 Rosé




 SCEV Beurdin et FilsDomaine Beurdin et fils
Lot 1; 38 hl14, le Carroir
18120 Preuilly 02 48 51 30 78 02 48 51 34 81 domaine.beurdin@terre-net.fr www.domaine-beurdin.fr

Sancerre








Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

SANCERRE

Sancerre AOC 2009 Rouge

 SAS Domaine Hubert BrochardClassique
Lot 397/771 PM1 PM3; 327 hlChavignol
18300 Sancerre 02 48 78 20 10 02 48 78 20 19 domaine@hubert-brochard.fr www.hubert-brochard.fr

Sancerre AOC 2009 Blanc



 Joseph Mellot SASLa Duchesne, Jean Baptiste Thibault
Lot 43S; 206 hlRoute de Ménétréol
18300 Sancerre 02 48 78 54 53 02 48 78 54 55 josephmellot@josephmellot.com www.josephmellot.com Joseph Mellot SASLa FOUZELLE, Adrien Maréchal
Sec; Lot 8; 150 hlRoute de Ménétréol
18300 Sancerre 02 48 78 54 53 02 48 78 54 55 josephmellot@josephmellot.com www.josephmellot.com SAS Domaine Hubert BrochardAujourd'hui comme autrefois
Lot 23; 118 hlChavignol
18300 Sancerre 02 48 78 20 10 02 48 78 20 19 domaine@hubert-brochard.fr www.hubert-brochard.fr

Verdigny

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

SANCERRE

Sancerre AOC 2009 Rouge

 GAEC Reverdy Daniel et FilsDomaine Daniel Reverdy et Fils
Lot 15; 30 hlChaudenay
18300 Verdigny 02 48 79 33 29 02 48 79 33 29 daniel-et-fils.reverdy@wanadoo.fr

Centre
Cher (18)Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

SANCERRE



Sancerre AOC 2009 Rouge

 SCEV André Dezat et Fils

Sec; Lot 110 futs; 250 hl

Chaudoux

18300 Verdigny

 02 48 79 38 82 02 48 79 38 24




Sancerre AOC 2009 Rosé

 EARL Domaine de la Garenne

Lot 7 n° 2901; 35 hl

Rue St Vincent



18300 Verdigny

 02 48 79 35 79 02 48 79 32 82 domaine-de-la-garenne@wanadoo.fr SCEV André Dezat et Fils

Lot 4; 100 hl

Chaudoux

18300 Verdigny

 02 48 79 38 82 02 48 79 38 24




Sancerre AOC 2009 Blanc

 EARL Domaine de la Garenne

Sec; Lot 1,3,4,14,18B L2904; 420 hl

Rue St Vincent

18300 Verdigny

 02 48 79 35 79 02 48 79 32 82 domaine-de-la-garenne@wanadoo.fr

POUILLY-FUMÉ



Pouilly-fumé AOC 2009 Blanc

 SCEV André Dezat et Fils

Sec; Lot c1 à c9; 600 hl

Chaudoux

18300 Verdigny

 02 48 79 38 82 02 48 79 38 24

Vignoux sous les Aix

Les Vins / VAL DE LOIRE ET CENTRE
VINS DU BERRY NIVERNAIS

MÉNÉTOU SALON




Ménétou salon AOC 2009 Blanc

 GAEC Prevost Frères

Lot 3, 4 et 11; 200 hl

3 route de Quantilly

18110 Vignoux-sous-les-Aix

 02 48 64 68 36 02 48 64 68 36 fprevost18@aol.com www.cave-prevost.com