

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médailles du Concours Général Agricole

Département : Marne (51)

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 Marne (51)

Ambonnay

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE DEMI-SEC

Champagne demi-sec AOC Non Millésimé
Blanc

 Champagne Beaufort Jacques





Champagne Jacques Beaufort


Lot 97Pdeg; 37 hl


1 rue de Vaudemange

51150 Ambonnay

 03 26 57 01 50

 03 26 52 83 50

 ajbeaufort@free.fr

 www.champagne-beaufort.sup.fr



 Champagne Beaufort Jacques





Champagne Jacques Beaufort

Lot 04Pdeg; 34 hl


1 rue de Vaudemange

51150 Ambonnay

 03 26 57 01 50

 03 26 52 83 50

 ajbeaufort@free.fr

 www.champagne-beaufort.sup.fr



 Champagne Beaufort Jacques





Champagne Jacques Beaufort


Lot 98Adeg; 52 hl

1 rue de Vaudemange

51150 Ambonnay

 03 26 57 01 50

 03 26 52 83 50

 ajbeaufort@free.fr

 www.champagne-beaufort.sup.fr



Avize

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BLANC-DE-BLANCS

Champagne blanc-de-blancs AOC Non
Millésimé Blanc


 EARL Agrapart et Fils


Champagne Agrapart, cuvée Terroirs

Boisé; Lot L06; 200 hl


57 avenue Jean-Jaurès

51190 Avize

 03 26 57 51 38

 03 26 57 05 06

 champagne.agrapart@wanadoo.fr

 www.champagne-agrapart.com



Ay

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BLANC-DE-BLANCS

Champagne blanc-de-blancs AOC Non
Millésimé Blanc


 Champagne Goutorbe Père et fils


Champagne Goutorbe Père et Fils


37 hl

9 bis rue Jeanson

51160 Ay

 03 26 55 21 70

 03 26 54 85 11

 info@champagne-henri-goutorbe.com

 www.champagne-henri-goutorbe.com



Bethon

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BLANC-DE-BLANCS

Champagne blanc-de-blancs AOC Non
Millésimé Blanc

 Champagne Le Brun de Neuville


Champagne Le Brun de Neuville, cuvée


Chardonnay


Lot BB103A; 597 hl

Route de Chantemerle

51260 Bethon

 03 26 80 48 43

 03 26 80 43 28

 lebrundeneuille@wanadoo.fr

 www.lebrundeneuille.fr



CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne rosé AOC Non Millésimé Rosé


 Champagne Le Brun de Neuville


Champagne Le Brun de Neuville

Lot BR05A; 270 hl

Route de Chantemerle

51260 Bethon

 03 26 80 48 43

 03 26 80 43 28

 lebrundeneuille@wanadoo.fr

 www.lebrundeneuille.fr



Bouzy

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne rosé AOC Non Millésimé Rosé


 Gaec le Hordon


Champagne Maurice Vesselle

Lot L67; 86 hl

3 rue Gambetta

51150 Bouzy

 03 26 57 00 81

 03 26 57 83 08

 champagne.vesselle@wanadoo.fr



Champagne-Ardenne Marne (51)

Chamery

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne rosé AOC Non Millésimé Rosé

 SAS Maletrez Frédéric

Maletrez Frédéric
38 hl

11 rue de la Bertrix
51500 Chamery

☎ 03 26 97 63 92

📠 03 26 97 66 40

📧 champagne.maletrez@orange.fr



Chigny les Roses

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 Champagne J. Lassalle

Champagne J. Lassalle, cuvée Préférence
76 hl

21 rue du chatainier fourchu
51500 Chigny-les-Roses

☎ 03 26 03 42 19

📠 03 26 03 45 70

📧 contac@jeanalle.com

🌐 www.champagne-jeanalle.com



Chouilly

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

Champagne millésimé AOC 2005 Blanc

 Champagne Vazart-Coquart

Champagne Vazart-Coquart, cuvée Grand
Bouquet
58 hl

6 rue des Partelaines
51530 Chouilly

☎ 03 26 55 40 04

📠 03 26 55 15 94

📧 contact@vazart-coquart.com

🌐 www.vazart-coquart.tm.fr



Damery

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 SARL Champagne Caillez Lemaire

Champagne Caillez Lemaire, cuvée Grande
réserve
198 hl

14 rue Pierre Curie
51480 Damery

☎ 03 26 59 48 11

📠 03 26 52 04 23

📧 champ-caillez.lemaire@wanadoo.fr

🌐 www.champagne-caillez-lemaire.com



Fleury la Rivière

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

Champagne millésimé AOC 2004 Blanc

 Coopérative de Fleury-la-Rivière

Champagne F.P. Arnoult
60 hl

Route de Damery
51480 Fleury-la-Rivière

☎ 03 26 58 42 53

📠 03 26 58 69 24

📧 champagne-fp.arnoult@wanadoo.fr

🌐 monsite.wanadoo.fr/champagneFPArnou
lt



Fontaine Denis Nuisy

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 EARL René Collet

Champagne René Collet, cuvée Empreinte
de Terroir
84 hl

6 ruelle de Louche
51120 Fontaine-Denis-Nuisy

☎ 03 26 80 22 48

📠 03 26 80 29 34

📧 rene.collet@wanadoo.fr

🌐 www.champagne-collet.fr



Le Mesnil sur Oger

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 Champagne Gimonnet-Gonet

Champagne Gimonnet-Gonet, cuvée
Tradition
266 hl

Le Bas des Auges
51190 Le Mesnil-sur-Oger

☎ 03 26 57 51 44

📠 03 26 58 00 03

📧 charlanne.gimonnet@wanadoo.fr



L'Épine

MIELS ET HYDROMELS

MIELS POLYFLORAUX

Miel Polyforal clair

 Renault Denis

Le Vieux Moulin 38 rue de Chivette
51460 L'Épine

☎ 03 26 66 96 23

📠 03 26 66 96 23

📧 edrenaultmiel@wanadoo.fr



Mardeuil

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 SCV Champagne Beaumont des
Crayères

Champagne Beaumont des Crayères, cuvée
Grande réserve
Lot E071; 2835 hl

64 rue de la Liberté
51530 Mardeuil

☎ 03 26 55 29 40

📠 03 26 54 26 30

📧 contact@champagne-beaumont.com

🌐 www.champagne-beaumont.com



Champagne-Ardenne Marne (51)

Trigny

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

Champagne millésimé AOC 2003 Blanc

 Champagne Blin et fils

Champagne R. Blin et Fils
34 hl

11 rue du Point-du-Jour
51140 Trigny

☎ 03 26 03 10 97

☎ 03 26 03 19 63

✉ contact@champagne.blin-et-fils.fr

🌐 www.champagne-blin-et-fils.fr



Vertus

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 Champagne Colin

Champagne Colin, cuvée Alliance
260 hl

101 avenue du Général-de-Gaulle
51130 Vertus

☎ 03 26 58 86 32

☎ 03 26 51 69 79

✉ info@champagne-colin.com

🌐 www.champagne-colin.com



CHAMPAGNE BLANC-DE-BLANCS

Champagne blanc-de-blancs AOC Non
Millésimé Blanc

 Champagne Guy Larmandier

Champagne Guy Larmandier, cuvée
Cramant grand cru
Lot L07; 277 hl

30 rue du Général-Koenig
51130 Vertus

☎ 03 26 52 12 41

☎ 03 26 52 12 41

✉ guy-larmandier@wanadoo.fr



 Champagne Colin

Champagne Colin, cuvée Blanche de Castille
260 hl

101 avenue du Général-de-Gaulle
51130 Vertus

☎ 03 26 58 86 32

☎ 03 26 51 69 79

✉ info@champagne-colin.com

🌐 www.champagne-colin.com



Champagne blanc-de-blancs AOC 2002
Blanc

 SAS Pascal Doquet

Champagne Doquet-Jeanmaire
Lot CDT02; 35 hl

44 chemin Moulin de la Cense Bizet
51130 Vertus

☎ 03 26 52 16 50

☎ 03 26 59 36 71

✉ contact@champagne-doquet.com

🌐 champagne-doquet.com



Vincelles

Les Vins / CHAMPAGNE
EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

Champagne millésimé AOC 2003 Blanc

 Champagne H. Blin et Cie

Champagne H. Blin et cie
414 hl

5 rue de Verdun
51700 Vincelles

☎ 03 26 58 20 04

☎ 03 26 58 29 67

✉ contact@champagne-blin.com

🌐 www.champagne-blin.com

