

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Marne (51)

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 reconnaîtrez 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

EFFERVESCENTS




CHAMPAGNE BRUT

Champagne brut AOC Non Millésimé Blanc

 Champagne ColinChampagne Colin, cuvée Alliance
260 hl101 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 EARL René ColletChampagne 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 SCV Champagne Beaumont des
CrayèresChampagne 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 J. LassalleChampagne 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 SARL Champagne Caillez LemaireChampagne 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 Champagne Gimmonnet-GonetChampagne Gimmonnet-Gonet, cuvée
Tradition
266 hl

Le Bas des Auges

51190 Le Mesnil-sur-Oger

 03 26 57 51 44 03 26 58 00 03 charlotte.gimmonnet@wanadoo.fr

CHAMPAGNE DEMI-SEC




Champagne demi-sec AOC Non Millésimé
Blanc Champagne Beaufort Jacques

BIO

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

BIO

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

BIO

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

CHAMPAGNE BLANC-DE-BLANCS

Champagne blanc-de-blancs AOC Non
Millésimé Blanc Champagne Guy LarmandierChampagne 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 EARL Agrapart et FilsChampagne 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 Champagne ColinChampagne 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

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

 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

✉ lebrundeneuve@wanadoo.fr

🌐 www.lebrundeneuve.fr



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



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

✉ lebrundeneuve@wanadoo.fr

🌐 www.lebrundeneuve.fr

 Champagne Vesselle

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

 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



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

 Champagne R. 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



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

🌐 www.fpacoopfleury.canalblog.com



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.com

