

PALMARES DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2010



Les médaillés du Concours Général Agricole

Département : Indre (36)

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 reconnaissez 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 / VAL DE LOIRE ET CENTRE

VINS DE TOURAINE


VALENÇAY


Valençay AOC 2008 Rouge


 EARL F. Jourdain


Les Terrajots
Lot LN 16 11 2009; 75 hl

les Moreaux
36600 Lye

 02 54 41 01 45

 02 54 41 07 56

 jourdain.earl@wanadoo.fr

 www.domainejourdain.com





Valençay AOC 2009 Blanc

 GAEC Malet Frères

Lot 3 LVB01B; 130 hl

3 rue Pointeau
36600 Lye


 02 54 41 05 36


 02 54 41 01 24

 SCA la Cave de Valençay


Domaine de Patagon
Lot G08; 150 hl

la Lie
36600 Fontguenand

 02 54 00 16 11

 02 54 00 05 55


 vigneronvalencay@aol.com


 www.cave-valencay.com


 SCEA LECLAIR Marylene et Serge

Lot 19 et 36; 97 hl

Le bois Gaultier
36600 Fontguenand

 02 54 00 18 46

 02 54 00 16 20

 sergeleclair@orange.fr




VINS DU BERRY NIVERNAIS


REUILLY


Reuilly AOC 2009 Rouge


 SARL Domaine de Reuilly

Domaine de Reuilly
Sec; Lot R15; 90 hl
chemin des Petites-Fontaines
36260 Reuilly

 02 38 66 16 74

 02 38 66 74 69


 denis.jamain@wanadoo.fr


 www.denisjamain.com

 EARL Alain Mabillot

Domaine Mabillot
Lot R14; 89 hl

3 chemin de l'Orme, Villiers-les-Roses
36260 Sainte-Lizaigne

 02 54 04 02 09

 02 54 04 01 33


 alain.mabillot@wanadoo.fr





Reuilly AOC 2009 Blanc


 SARL Domaine de Reuilly

Les Pierres Plates
Sec; Lot 46; 82 hl
chemin des Petites-Fontaines
36260 Reuilly

 02 38 66 16 74

 02 38 66 74 69


 denis.jamain@wanadoo.fr


 www.denisjamain.com

 SCEV Domaine des Seigneurs

Lot 16; 207 hl

Le Bois St denis
36260 Reuilly


 02 54 49 22 17


 02 54 49 26 64

 SCEV Domaine des Seigneurs

Lot 32; 103 hl

Le Bois St denis
36260 Reuilly


 02 54 49 22 17


 02 54 49 26 64

 SCEV Domaine des Seigneurs

Lot 15; 207 hl

Le Bois St denis
36260 Reuilly

 02 54 49 22 17

 02 54 49 26 64

