

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médailles du Concours Général Agricole*

**Département : Marne (51)**

Date d'édition : 02/09/2010

## 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


 Champagne Vesselle


Champagne Maurice Vesselle

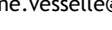
Lot L67; 86 hl

3 rue Gambetta  
51150 Bouzy

 03 26 57 00 81

 03 26 57 83 08

 champagne.vesselle@wanadoo.fr



## 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



### 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



### 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



# Champagne-Ardenne Marne (51)

## 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

