

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

Département : Pyrénées-Atlantiques (64)

*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

# Aquitaine Pyrénées-Atlantiques (64)

## Crouseilles

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES

### MADIRAN

Madiran AOC 2008 Rouge

 Vigneron du Madiran

Crouseilles- chateau de Crouseilles  
Lot B7-B2-B6-B3-B10 60/120 HL; 300 hl

64350 Crouseilles




 Vigneron du Madiran

plaimont arte benedictie  
Boisé; Lot en fût 173(70hl/300hl) 637  
(30hl/300hl); 100 hl

64350 Crouseilles



 Vigneron du Madiran

plaimont - Courtet Laperre  
Lot 173(110hl/300hl)-637(50hl/300hl)-  
51(90hl/115hl)-33(50hl/150hl); 600 hl

64350 Crouseilles



### PACHERENC-DU-VIC-BILH

Pacherenc-du-vic-bilh AOC 2008 Blanc

 Vigneron du Madiran

Crouseilles - Grains du Roy  
Lot en bouteilles; 262 hl

64350 Crouseilles



 Vigneron du Madiran

Crouseilles - Harmonie  
Lot en bouteilles; 262 hl

64350 Crouseilles



### PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC

Pacherenc-du-vic-bilh sec AOC 2009 Blanc

 Vigneron du Madiran

Crouseilles - Folie du Roi  
Lot B14 + fûts 150+150; 300 hl

64350 Crouseilles



## Gan

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES

### JURANÇON

Jurançon AOC 2008 Blanc

 Cave des Producteurs de Jurançon

Croix du Prince  
Doux; Lot 56 barriques; 125 hl  
53 avenue Henri IV  
64290 Gan

☎ 05 59 21 57 03

☎ 05 59 21 72 06

✉ cave@cavedejurancon.com

🌐 www.cavedejurancon.com



 Cave des Producteurs de Jurançon

Prestige  
Doux; Lot P512; 500 hl  
53 avenue Henri IV  
64290 Gan

☎ 05 59 21 57 03

☎ 05 59 21 72 06

✉ cave@cavedejurancon.com

🌐 www.cavedejurancon.com



### JURANÇON SEC

Jurançon sec AOC 2009 Blanc

 Cave des Producteurs de Jurançon

Domaine Lasserre  
Sec; Lot C203; 205 hl  
53 avenue Henri IV  
64290 Gan

☎ 05 59 21 57 03

☎ 05 59 21 72 06

✉ cave@cavedejurancon.com

🌐 www.cavedejurancon.com



 Cave des Producteurs de Jurançon

Château de Navailles  
Sec; Lot P81; 80 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

☎ 05 59 21 57 03

☎ 05 59 21 72 06

✉ cave@cavedejurancon.com

🌐 www.cavedejurancon.com



## BÉARN

Béarn AOC 2008 Rouge

 Cave des Producteurs de Jurançon

DOMAINE DU CHATEAU  
Lot C41; 290 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

☎ 05 59 21 57 03

☎ 05 59 21 72 06

✉ cave@cavedejurancon.com

🌐 www.cavedejurancon.com



 Cave des Producteurs de Jurançon

QU'AÏMARY  
Lot C22 et C36; 600 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

☎ 05 59 21 57 03

☎ 05 59 21 72 06

✉ cave@cavedejurancon.com

🌐 www.cavedejurancon.com



Béarn AOC 2009 Rosé

 Cave des Producteurs de Jurançon

Peyresol  
Lot p276; 250 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan

☎ 05 59 21 57 03

☎ 05 59 21 72 06

✉ cave@cavedejurancon.com

🌐 www.cavedejurancon.com



## Aquitaine Pyrénées-Atlantiques (64)

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES


### BÉARN


Béarn AOC 2009 Rosé

 Cave des Producteurs de Jurançon

OH ! BIARNESA  
Lot C131 C291; 500 hl

53 avenue Henri IV  
64290 Gan


 05 59 21 57 03

 05 59 21 72 06

 cave@cavedejurancon.com


 www.cavedejurancon.com





 Les Vignerons du Pays Basque

Domaine de Mignaberry  
Lot C30-31-45; 503 hl

CD 15  
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

 05 59 37 45 50

 05 59 37 47 76

 irouleguy@hotmail.com





Irouléguay AOC 2009 Rosé


 Les Vignerons du Pays Basque

Elorri  
Lot 34-GV7; 220 hl

CD 15  
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

 05 59 37 45 50

 05 59 37 47 76

 irouleguy@hotmail.com



## Jurançon

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES


### JURANÇON


Jurançon AOC 2008 Blanc


 SCEA Château de Rousse

Séduction  
Lot 20; 50 hl

la Chapelle de Rousse  
64110 Jurançon

 05 59 21 75 08

 05 59 21 76 54

 chateauderousse@wanadoo.fr



## Saint Etienne de Baïgorry

Les Vins / SUD OUEST  
GASCOGNE-PYRENEES


### IROULÉGUY


Irouléguay AOC 2008 Rouge


 Les Vignerons du Pays Basque

Axeridoy  
Lot C46; 95 hl

CD 15  
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

 05 59 37 45 50

 05 59 37 47 76

 irouleguy@hotmail.com

