

**PALMARES**  
**DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE**

**2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

Département : Pyrénées-Atlantiques (64)

*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 / 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

 SCEA Château de Rouse

*Séduction*  
Lot 20; 50 hl  
la Chapelle de Rouse  
64110 Jurançon

☎ 05 59 21 75 08  
☎ 05 59 21 76 54  
✉ chateauderousse@wanadoo.fr

 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

 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



## IROULÉGUY

## Irouléguay AOC 2008 Rouge

 SCA LA CAVE IROULEGUY

*Axeridoy*  
Lot C46; 95 hl  
CD 15  
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

☎ 05 59 37 41 33  
☎ 05 59 37 47 76  
✉ contact@cave-irouleguy.com  
🌐 cave-irouleguy.com

 SCA LA CAVE IROULEGUY

*Domaine de Mignaberry*  
Lot C30-31-45; 503 hl  
CD 15  
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

☎ 05 59 37 41 33  
☎ 05 59 37 47 76  
✉ contact@cave-irouleguy.com  
🌐 cave-irouleguy.com



## Irouléguay AOC 2009 Rosé

 SCA LA CAVE IROULEGUY

*Elorri*  
Lot 34-GV7; 220 hl  
CD 15  
64430 Saint-Etienne-de-Baïgorry

☎ 05 59 37 41 33  
☎ 05 59 37 47 76  
✉ contact@cave-irouleguy.com  
🌐 cave-irouleguy.com

