

# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010**



*Les médaillés du Concours Général Agricole*

**Région : Champagne-Ardenne**

*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 reconnaitrez 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 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

 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

 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 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

 Champagne Chassenay d'Arce

Champagne Chassenay d'Arce  
Lot C24B; 109 hl

11 rue du Pressoir  
10110 Ville-sur-Arce

☎ 03 25 38 30 78

☎ 03 25 38 34 75

✉ m.lorin@chassenay.com

🌐 www.chassenay.com

 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

 Cave coopérative des Riceys

Champagne Marquis de Pomereuil  
15 hl

3-5 Route de Gyé  
10340 Les Riceys

☎ 03 25 29 30 08

☎ 03 25 38 59 86

✉ marquis.de.pomereuil@hexanet.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 Chassenay d'Arce

Champagne Chassenay d'Arce  
Lot C68A; 394 hl

11 rue du Pressoir  
10110 Ville-sur-Arce

☎ 03 25 38 30 78

☎ 03 25 38 34 75

✉ m.lorin@chassenay.com

🌐 www.chassenay.com



## CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

## Champagne millésimé AOC 2002 Blanc

 Coopérative vinicole de Colombé le Sec

Champagne Charles Clément  
108 hl

33 Rue Saint-Antoine  
10200 Colombé-le-Sec

☎ 03 25 92 50 71

☎ 03 25 92 50 79

✉ champagne-charles-clement@fr.oleane.com

🌐 www.champagne-charles-clement



## Les Vins / CHAMPAGNE

## EFFERVESCENTS

## CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

## Champagne millésimé AOC 2002 Blanc

 Earl Champagne Furdyna

Champagne Michel Furdyna, cuvée Prestige  
Lot 2002; 49 hl

13 rue du trot  
10110 Celles-sur-Ource

☎ 03 25 38 54 20

☎ 03 25 38 25 63

✉ champagne.furdyna@wanadoo.fr

🌐 champagne-furdyna.com



## 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

 SARL Fourrier-Delmotte

Champagne Fourrier Philippe, cuvée  
Millésime 2004  
29 hl

39 rue de bar sur aube  
10200 Baroville

☎ 03 25 27 13 44

☎ 03 25 27 10 49

✉ champagne.fourrier@wanadoo.fr

🌐 www.champagne-fourrier.fr



## 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



## VINS DE FRANCHE COMTE

## VIN-DE-PAYS-DE-LA-HAUTE-MARNE

Vin-de-pays-de-la-haute-marne 2008  
Rouge SA le Muid Montsaigeonnais

SA Le Muid Montsaigeonnais  
24 hl

23 Avenue de Bourgogne  
52190 Vaux sous Aubigny

☎ 03 25 90 04 65

☎ 03 25 90 04 65

✉ muidmonsaugeonnais@wanadoo.fr

🌐 muid-online.com

Vin-de-pays-de-la-haute-marne 2008  
Blanc SCEA les Coteaux de Coiffy

Sec; Lot Mis en bouteille; 18 hl

52400 Coiffy-le-Haut

☎ 03 25 84 80 12

☎ 03 25 84 80 12

✉ renautlaurent@aol.com

🌐 www.coteaux-de-coiffy.com

Vin-de-pays-de-la-haute-marne 2009  
Blanc SA le Muid Montsaigeonnais

SA Le Muid Montsaigeonnais  
Doux; 13 hl

23 Avenue de Bourgogne  
52190 Vaux sous Aubigny

☎ 03 25 90 04 65

☎ 03 25 90 04 65

✉ muidmonsaugeonnais@wanadoo.fr

🌐 muid-online.com



## VINS EFFERVESCENTS

## VINS-MOUSSEUX-DE-QUALITÉ

## Vins-mousseux-de-qualité 2008 Blanc

 Pelletier Florence

131 hl

52400 Coiffy-le-Haut

☎ 03 25 90 21 12

☎ 03 25 84 48 65

✉ caves-de-coiffy@wanadoo.fr

 SCEA les Coteaux de Coiffy

Prestige Coffeen  
Sec; Lot Mis en bouteille; 135 hl

52400 Coiffy-le-Haut

☎ 03 25 84 80 12

☎ 03 25 84 80 12

✉ renautlaurent@aol.com

🌐 www.coteaux-de-coiffy.com

