



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Charente (16)



## PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Ceneqa. Il comporte 3 grandes catégories : les Concours des Animaux, les Concours des Produits, et les Concours de Jugement par les Jeunes. Son règlement fait l'objet, chaque année, d'un arrêté ministériel.

Le Concours des Produits a pour vocation de récompenser les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français. Il permet de valoriser l'exceptionnelle diversité et la qualité de la production agricole et de la gastronomie françaises.

Il s'agit exclusivement de produits agricoles récoltés ou transformés sur le territoire français. Ils peuvent être d'origine fermière, artisanale ou industrielle.

Organisé sous le contrôle de l'Etat, garant de sa rigueur et de son impartialité, le Concours Général Agricole se déroule, chaque année, dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

## LES PRODUITS EN CONCOURS

Le Concours Général Agricole met en compétition les meilleurs produits des régions françaises : vins, apéritifs, bières, charcuteries, cidres et poirés, confitures, eaux de vie, huiles de noix, huîtres, jus de fruits, miels et hydromels, piment d'Espelette, pommeau, produits issus de palmipèdes gras (foie gras, magret séché...), produits laitiers, produits oléicoles, rhums et punches, safran, truite fumée, vanilles, vins de liqueur, volaille abattue et découpes de volaille.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux produits : c'est ainsi que les vanilles sont entrées au Concours en 2006, la charcuterie en 2008, la charcuterie fermière en 2012, le safran et les confitures en 2013.

## LA SÉLECTION

Le Concours Général Agricole associe le plus étroitement possible les chambres d'agriculture et les professions concernées à sa conception, son déroulement et son évolution :

- les prélèvements, effectués chez le producteur par des agents spécialement mandatés ;
- les présélections, réalisées en région pour les vins ou certains concours de produits ;
- les jugements rendus par près de 6 000 jurés indépendants, représentatifs des professionnels de la filière et des consommateurs.

La finalité du Concours Général Agricole est bien de confronter les meilleurs échantillons, au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations. 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 RÉCOMPENSES : LES MÉDAILLES

Les récompenses sont des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze.

Les produits médailles sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.



## LÉGENDES UTILISÉES DANS LE PALMARÈS

Les distinctions :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Informations :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

 : issu de l'agriculture biologique

## CONCOURS DES VINS Sud-Ouest

VINS DE CHARENTE


IGP CHARENTAIS

IGP Charentais 2015 Rouge

 EARL LEBECQ*Le Repaire**Boisé; Lot 18 barriques de 225L; 41 hl*

109 rue de Bernac

16300 Criteuil la Magdeleine




 06 75 75 72 73 charleslebecq@live.fr

IGP Charentais 2016 Rouge

 SCA OCEALIA*Lot D3; 310 hl*

51, RUE PIERRE LOTI

16100 Cognac



 05 16 45 61 00 vpainturaud@oceaia-groupe.fr www.oceaia-groupe.fr

IGP Charentais 2016 Rosé

 SCA OCEALIA*Sec; Lot C48; 380 hl*

51, RUE PIERRE LOTI

16100 Cognac



 05 16 45 61 00 vpainturaud@oceaia-groupe.fr www.oceaia-groupe.fr

IGP Charentais 2016 Blanc

 MAISON DES MAINES INTERNATIONALE*MATHIS**Boisé; Lot Fûts Tremeaux; 10 hl*

15 impasse du Tropic

16000 ANGOULEME

 05 45 95 02 77 05 45 38 72 14 contact@charlemagne.fr www.charlemagne.fr VALENTIN Geoffrey*domaine le petit cousinaud**Lot V; 45 hl*

Le Petit Cousinaud


16480 Guizengeard

 geoffrey.valentin@orange.fr www.lepetitcousinaud.com

3




Médaille d'Or

 vente par correspondance se visite

BIO Issu de l'agriculture biologique



Médaille d'Argent

 vente sur place hébergement

Médaille de Bronze

## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

### EAUX DE VIE HORS ARMAGNAC

#### COGNAC AOC

##### Cognac AOC VSOP

#### MAISON BOINAUD SAS

Dénomination complète : Cognac J. Dupont Art Nouveau VSOP / Marque(s) commerciale(s) : Cognac J. Dupont / TAV (% vol.) : 40.00 / Année de distillation : 2007 / N° du lot : 1405 / Volume du lot (en l) : 4300.00

140 Rue de la Bonne Chauffe  
16130 Angeac-Champagne

☎ 05 45 83 72 72

☎ 05 45 83 60 67

✉ mathieu.vizet@boinaud.com



#### Cognac Paul Giraud SARL

Dénomination complète : Cognac VSOP / Marque(s) commerciale(s) : Paul Giraud / TAV (% vol.) : 40.00 / Année de distillation : 2008 / N° du lot : L16201 / Volume du lot (en l) : 30.00

Le Bourg

16120 Bouteville

☎ 05 45 97 03 93

☎ 05 45 97 54 82

✉ contact@cognac-paulgiraud.com

🌐 www.coganc-paulgiraud.com



##### Cognac AOC XO

#### Cognac Ferrand

Dénomination complète : Pierre Ferrand Ancestrale / Marque(s) commerciale(s) : Pierre Ferrand Cognac / TAV (% vol.) : 40.00 / Année de distillation : 1940 / N° du lot : 1P161116 / Volume du lot (en l) : 109.00

Château de Bonbonnet  
16130 Ars

☎ 05 45 36 62 50

☎ 05 45 83 31 17

✉ cchedanne@cognacferrand.com

🌐 www.maisonferrand.com

#### Cognac Ferrand

Dénomination complète : Pierre Ferrand 1975 / Marque(s) commerciale(s) : Pierre Ferrand Cognac / TAV (% vol.) : 44.80 / Année de distillation : 1975 / N° du lot : 1P140916 / Volume du lot (en l) : 149.00

Château de Bonbonnet  
16130 Ars

☎ 05 45 36 62 50

☎ 05 45 83 31 17

✉ cchedanne@cognacferrand.com

🌐 www.maisonferrand.com

#### SARL Maison Paul Beau

Dénomination complète : HORS D'AGE / Marque(s) commerciale(s) : PAUL BEAU / TAV (% vol.) : 43.00 / Année de distillation : 0 / N° du lot : 150904 / Volume du lot (en l) : 672.00

18 rue Millardet  
16130 Segonzac

☎ 05 45 83 40 18

✉ contact@paul-beau.com

🌐 www.paul-beau.com



### VINS DE LIQUEUR

#### PINEAU DES CHARENTES AOC

##### Pineau des Charentes blanc AOC

#### SCEA Vignobles Baron

Dénomination complète : Pineau des Charentes Blanc - de 5 ans / Marque(s) commerciale(s) : sarl Veuve Baron et Fils / N° de la cuve ou du lot : PB12012 / Volume du lot (en hl) : 65.00 / Cépage : Ugni Blanc / Millésime : 2012

Logis du Coudret  
16370 Cherves-Richemont

☎ 05 45 83 16 27

☎ 05 45 83 18 67

✉ veuve.baron@wanadoo.fr



#### SARL Drouet et fils

Dénomination complète : Pineau blanc Vintage / Marque(s) commerciale(s) : DROUET COGNAC / N° de la cuve ou du lot : L096 / Volume du lot (en hl) : 11.25 / Cépage : Merlot, Ugni blanc, Colombard / Millésime : 2010-2011

1 route du Maine Neuf  
16130 Salles-d'Angles

☎ 05 45 83 63 13

☎ 05 43 83 65 48

✉ contact@cognac-drouet.fr

🌐 www.cognac-drouet.fr



#### EARL DU SOURDOUR

Dénomination complète : Pineau des Charentes Blanc AOC / Marque(s) commerciale(s) : Denis B Vincent / N° de la cuve ou du lot : LPI1015 / Volume du lot (en hl) : 27.00 / Cépage : Montils / Ugni-Blanc / Millésime : assemblage 2011 / 2007 / 2006 / 2004

Sainte Radegonde  
16360 Baignes-Sainte-Radegonde

☎ 05 45 78 40 60

☎ 05 45 98 69 05

✉ gaec-du-sourdour@wanadoo.fr

🌐 gaec-du-sourdour.fr



#### H. Mounier SA

Dénomination complète : Reynac Blanc / Marque(s) commerciale(s) : Reynac / N° de la cuve ou du lot : L1162003 / Volume du lot (en hl) : 582.00 / Cépage : Ugni Blanc / Millésime : 2014

49 rue Lohmeyer  
16100 Cognac

☎ 05 45 82 51 72

☎ 05 45 82 83 04

✉ gbosteaux@hmounier.fr

🌐 www.hmounier.fr



## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## VINS DE LIQUEUR


## PINEAU DES CHARENTES AOC


## Pineau des Charentes blanc très vieux AOC


 **H. Mounier SA**


Dénomination complète : Reynac Extra-Vieux / Marque(s) commerciale(s) : Reynac / N° de la cuve ou du lot : L1163510 / Volume du lot (en hl) : 57.90 / Cépage : Ugni Blanc / Millésime : 1998

49 rue Lohmeyer  
16100 Cognac

 05 45 82 51 72

 05 45 82 83 04

 gbosteaux@hmounier.fr


 www.hmounier.fr





 **SCA Pineau Roussille**


Dénomination complète : Pineau rosé / Marque(s) commerciale(s) : Roussille / N° de la cuve ou du lot : 161024 / Volume du lot (en hl) : 50.00 / Cépage : . / Millésime : 2013

21 Rue de Libourdeau  
16730 Linars

 05 45 91 05 18

 05 45 91 13 83

 contact@pineau-roussille.com

 www.pineau-roussille.com





## Pineau des Charentes blanc vieux AOC


 **SCEA Vignobles Baron**

Dénomination complète : Pineau des Charentes Blanc Vieux + de 5 ans et - de 10 ans / Marque(s) commerciale(s) : SARL Veuve Baron et Fils / N° de la cuve ou du lot : VPB11004 / Volume du lot (en hl) : 75.00 / Cépage : Ugni blanc / Millésime : 2004

Logis du Coudret  
16370 Cherves-Richemont

 05 45 83 16 27

 05 45 83 18 67

 veuve.baron@wanadoo.fr





## Pineau des Charentes rosé AOC


 **EARL des Renfermis**

Dénomination complète : Pineau des Charentes rosé / Marque(s) commerciale(s) : Sylvain LASCAUX / N° de la cuve ou du lot : P11-15 / Volume du lot (en hl) : 28.00 / Cépage : Merlot, Cabernet Franc / Millésime : 2012

Logis du Renfermis  
16720 Saint-Même-les-Carières

 05 45 81 90 48

 05 45 81 98 34

 earl.des.renfermis@orange.fr



5



Médaille d'Or

vente par correspondance

se visite

Issu de l'agriculture biologique



Médaille d'Argent

vente sur place

hébergement



Médaille de Bronze

## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL


## PRODUITS LAITIERS NATIONAL


## FROMAGES


Autre Fromage de chèvre à pâte molle et  
à croûte fleurie JOUSSEAUME EARL


Dénomination complète : TAUPINETTE -  
CHEVRE FERMIER / Marque(s)  
commerciale(s) : TAUPINETTE JOUSSEAUME  
/ Matière grasse (en %) : 20.00 / Type de  
lait : cru / Poids du fromage (en kg) : 0.14

2 Impasse de Chez Goin  
16440 Roullet-Saint-Estèphe

 05 45 66 33 41

 05 45 66 33 40


 contact@goat-and-cheese.com


 www.goat-and-cheese.com





## JOUSSEAUME EARL

2 Impasse de Chez Goin  
16440 Roullet-Saint-Estèphe

 05 45 66 33 41

 05 45 66 33 40

 contact@goat-and-cheese.com

 www.goat-and-cheese.com

