



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Haute-Garonne (31)



## 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

## DENOMINATIONS REGIONALES

### IGP COMTÉ TOLOSAN

#### IGP Comté Tolosan 2016 Rosé

##### VINOVALIE - Site de Fronton

**TERREO Cabernet doux**  
 Lot 136-138; 720 hl  
 33, Avenue des Vignerons  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 62 79 97 79  
 ✉ laboratoire@vins-fronton.com  
 🌐 www.vinovalie.com

 ✉ 🍷

## TARN & MOYENNE GARONNE

### FRONTON (BOISÉ)

#### Fronton (Boisé) AOC 2014 Rouge

##### CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

**La Forêt Royale**  
 Boisé; Lot 25 BARRIQUES ET CUVE 70; 106 hl  
 5580 Route de Grisolles  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 34 27 91 91  
 ☎ 05 61 82 39 70  
 ✉ s.graude@chateaubellevuelaforet.com  
 🌐 www.chateaubellevuelaforet.com

 ✉ 🍷

#### Fronton (Boisé) AOC 2015 Rouge

##### EARL de Plaisance

**TOT CO QUE CAL**  
 Boisé; Lot 37; 54 hl  
 102 place de la Mairie  
 31340 Vacquiers  
 ☎ 05 61 84 97 41  
 ☎ 05 61 84 11 26  
 ✉ chateau-plaisance@wanadoo.fr  
 🌐 chateau-plaisance.fr


 ✉ 🍷

### FRONTON

#### Fronton AOC 2015 Rouge

##### Salmona Guy

**Château Laurou Cuvée Tradition**  
 Lot C42; 740 hl  
 2250 route de Nohic  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 61 82 40 88  
 ☎ 05 61 82 73 11  
 ✉ chateau.laurou@wanadoo.fr

 ✉ 🍷

##### EARL de JOLIET

**CHATEAU JOLIET TRADITION**  
 Lot A6+A10; 200 hl  
 1070 Chemin des Peyrounets  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 61 82 46 02  
 ☎ 09 70 06 64 16  
 ✉ dejoliet@orange.fr

 🍷

### FRONTON (BOISÉ)

#### Fronton (Boisé) AOC 2015 Rouge

##### EARL de Plaisance

**Thibaut de Plaisance**  
 Boisé; Lot 43; 58 hl  
 102 place de la Mairie  
 31340 Vacquiers  
 ☎ 05 61 84 97 41  
 ☎ 05 61 84 11 26  
 ✉ chateau-plaisance@wanadoo.fr  
 🌐 chateau-plaisance.fr

 ✉ 🍷

### FRONTON

#### Fronton AOC 2015 Rouge

##### VINOVALIE - Site de Fronton

**Comte de Négret**  
 Lot T3; 3150 hl  
 33, Avenue des Vignerons  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 62 79 97 79  
 ✉ laboratoire@vins-fronton.com  
 🌐 www.vinovalie.com

 ✉ 🍷

##### EUURL NICOLAS ROUMAGNAC

**Cuvée O GRAND R**  
 Lot 161216; 150 hl  
 20 HAMEAU DE RAYGADES  
 31340 VILLEMATIER  
 ✉ contact@domaineroumagnac.fr

 ✉ 🍷

##### Salmona Guy

**Château Rullet**  
 Lot C14; 225 hl  
 2250 route de Nohic  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 61 82 40 88  
 ☎ 05 61 82 73 11  
 ✉ chateau.laurou@wanadoo.fr

 ✉ 🍷

BIO

#### Fronton AOC 2016 Rosé

##### CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

**Château Bellevue La Forêt**  
 Lot CUVE 32; 330 hl  
 5580 Route de Grisolles  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 34 27 91 91  
 ☎ 05 61 82 39 70  
 ✉ s.graude@chateaubellevuelaforet.com  
 🌐 www.chateaubellevuelaforet.com

 ✉ 🍷

##### CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

**Château Bellevue La Forêt**  
 Lot CUVE 25 ET 92; 158 hl  
 5580 Route de Grisolles  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 34 27 91 91  
 ☎ 05 61 82 39 70  
 ✉ s.graude@chateaubellevuelaforet.com  
 🌐 www.chateaubellevuelaforet.com

 ✉ 🍷

##### VINOVALIE - Site de Fronton

**Capitoulat - Croix Dourdenne**  
 Lot 11; 5600 hl  
 33, Avenue des Vignerons  
 31620 Fronton  
 ☎ 05 62 79 97 79  
 ✉ laboratoire@vins-fronton.com  
 🌐 www.vinovalie.com

 ✉ 🍷

## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

PRODUITS LAITIERS NATIONAL


FROMAGES


Bleu des Causses AOP


 Les Fromageries Occitanes-  
Villefranche


Dénomination complète : Bleu des Causses  
AOP / Marque(s) commerciale(s) : Les  
Fromageries occitanes / Matière grasse (en  
%) : 30.00 / Type de lait : pasteurisé /  
Poids du fromage (en kg) : 1.25

Zi Borde Blanche  
31290 Villefranche-de-Lauragais

 05 62 71 99 85


 05 61 58 87 37


 elecreux@lfo-occitanes.com

 www.les-fromageries-occitanes.fr

## Les Fromageries Occitanes-Fondamente

Cave de Labadie  
12540 Fondamente

 05 65 99 38 49

 labadie@laqueuille.net