



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2017**

Département : Indre (36)



## 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 Val-de-Loire et Centre

## VINS DE TOURAINE

### VALENÇAY

#### Valençay AOC 2015 Rouge

 **SCA la Cave de Valençay**

Domaine de Patagon  
Lot c43; 150 hl

la Lie  
36600 Fontguenand

☎ 02 54 00 16 11

☎ 02 54 00 05 55

✉ lacavedevalencay@orange.fr

🌐 www.lacavedevalencay.fr



#### Valençay AOC 2016 Blanc

 **SCA la Cave de Valençay**

Domaine de Patagon  
Lot gv512; gv10; 186 hl

la Lie  
36600 Fontguenand

☎ 02 54 00 16 11

☎ 02 54 00 05 55

✉ lacavedevalencay@orange.fr

🌐 www.lacavedevalencay.fr



 **EARL F. Jourdain**

Les Terrajots  
Lot 54; 100 hl

les Moreaux  
36600 Lye

☎ 02 54 41 01 45

☎ 02 54 41 07 56

✉ jourdain.earl@wanadoo.fr

🌐 www.domainejourdain.com



 **EARL JEAN FRANCOIS ROY**

Sec; Lot 13; 165 hl  
3 RUE DES ACACIAS

36600 LYE

☎ 06 08 09 90 21

✉ jfr@jeanfrancoisroy.fr



## VINS DU BERRY NIVERNAIS

### REUILLY

#### Reuilly AOC 2015 Rouge

 **Etienne Ouvrat**

Domaine de l' Arthuis  
Lot 5/ L051501; 25 hl

17 route du bas berry  
36260 Reuilly

☎ 06 33 80 49 01

✉ tienne.ouvrat@orange.fr



 **SARL LAFOND CLAUDE**

Les Grandes Vignes  
Lot 16060; 55 hl

Le Bois st Denis - BP 3  
36260 Reuilly

☎ 02 54 49 22 17

☎ 02 54 49 26 64

✉ nathalie.lafond.reuilly@orange.fr



#### Reuilly AOC 2016 Rouge

 **Domaine Valéry Renaudat**

Domaine Valery Renaudat  
Lot 16, 14; 123 hl

3 place des Ecoles  
36260 Reuilly

☎ 02 54 49 38 12

☎ 02 54 49 38 26

✉ domaine@valeryrenaudat.fr

🌐 valeryrenaudat.fr



#### Reuilly AOC 2016 Rosé

 **Etienne Ouvrat**

Domaine de l' Arthuis  
Lot 6/ L3161; 20 hl

17 route du bas berry  
36260 Reuilly

☎ 06 33 80 49 01

✉ tienne.ouvrat@orange.fr



#### Reuilly AOC 2016 Blanc

 **Etienne Ouvrat**

Domaine de l' Arthuis  
Lot 7 / L2161; 36 hl

17 route du bas berry  
36260 Reuilly

☎ 06 33 80 49 01

✉ tienne.ouvrat@orange.fr



 **SARL Domaine de Reuilly**

DENIS JAMAIN

Lot 37; 93 hl

Chemin des Petites Fontaines  
36260 Reuilly

☎ 02 38 66 16 74

☎ 02 38 66 74 69

✉ denis-jamain@wanadoo.fr

🌐 www.denis-jamain.com



## CHATEAUMEILLANT

#### Chateauameillant AOC 2016 Rouge

 **Domaine GOYER**

aoc chateauameillant

Lot 1; 40 hl

ACRE

36400 Néret

✉ cave@domainegoyer.com

🌐 www.domainegoyer.com



## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS NATIONAL

## PRODUITS LAITIERS NATIONAL


## FROMAGES


## Selles-sur-Cher AOP


 SAS Fromagerie d'Anjouin

Dénomination complète : SELLES SUR CHER  
 AOP / Marque(s) commerciale(s) : SAS  
 FROMAGERIE D'ANJOUIN / Matière grasse  
 (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids  
 du fromage (en kg) : 0.15

Route de Saint Loup  
 36210 Anjouin


 02 54 40 63 67


 02 54 40 70 73


 comptabilite.anjouin@wanadoo.fr

## SAS Fromagerie d'Anjouin

Route de Saint Loup  
 36210 Anjouin

 02 54 40 63 67

 02 54 40 70 73


 comptabilite.anjouin@wanadoo.fr


## Valençay AOP


 SAS Fromagerie d'Anjouin

Dénomination complète : VALENCAY AOP /  
 Marque(s) commerciale(s) : SAS  
 FROMAGERIE D'ANJOUIN / Matière grasse  
 (en %) : 23.00 / Type de lait : cru / Poids  
 du fromage (en kg) : 0.22

Route de Saint Loup  
 36210 Anjouin


 02 54 40 63 67


 02 54 40 70 73


 comptabilite.anjouin@wanadoo.fr

## SAS Fromagerie d'Anjouin

Route de Saint Loup  
 36210 Anjouin

 02 54 40 63 67

 02 54 40 70 73

 comptabilite.anjouin@wanadoo.fr

