

# PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

## 2007



Les médaillés du Concours Général Agricole

## Vins , Produits Divers et Produits Laitiers

Date d'édition : 13/02/2008

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

### 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'Agriculture et de la Pêche, 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 3400 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 (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

### LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punches, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, 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.

### LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :




- un emblème, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

*Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punches (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).*





*Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.*

### 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 en chambre d'hôtes

Divers :


-  : vin issu de l'agriculture biologique

## Les Vins / Languedoc Roussillon

## VINS DU DEPARTEMENT DE L'AUDE

## CORBIÈRES

## Corbières AOC 2006 Rosé

 **Tastu Thierry - Domaine de Fontenelles**

Thierry Tastu  
Lot 28; 31 hl  
78 avenue des Corbières  
11700 Douzens  
☎ 06 11 02 48 41  
☎ 04 67 58 15 27  
✉ t.tastu@montpellier.cci.fr  
🌐 www.domainedefontenelles.com



 **SARL Hélène**

Château Hélène Cuvée Pénélope  
Lot 13; 76 hl  
34 route de Narbonne  
11800 Barbaïra  
☎ 04 68 79 00 69  
☎ 04 68 79 06 97  
✉ robert.baudoin@wanadoo.fr  
🌐 www.chateau-helene.fr.fm

 **SCEA Château de l'ille**

Château de l'ILLE  
Lot 124; 65 hl  
Château de l'ille  
11440 Peyriac-de-Mer  
☎ 06 07 13 48 94  
☎ 04 68 42 81 73  
✉ chateau-de-lille@wanadoo.fr



 **SCEA Domaine de la Combe Grande**

Domaine Combe Grande  
Lot 35; 35 hl  
23 avenue de la Promenade  
11200 Camplong-d'Aude  
☎ 04 68 43 51 73  
☎ 04 68 43 51 73



## Corbières AOC 2006 Blanc

 **EARL Roland Lagarde**

Cuvée Roque Sestière  
Lot 7; 120 hl  
8 rue des Étangs  
11200 Luc-sur-Orbieu  
☎ 06 07 80 43 89  
☎ 04 68 27 04 18  
✉ roque.sestière@wanadoo.fr



 **SCA du Château de Lastours**

Château de Lastours  
sec; Lot GV1+ 6 barriques; 56 hl  
Domaine de Lastours  
11490 Portel-des-Corbières  
☎ 04 68 48 64 74  
☎ 04 68 40 06 94  
✉ pontel.chateaudelastours@wanadoo.fr  
🌐 www.chateaudelastours.com



 **SCV Cellier des Demoiselles**

Cuvée Blancs des Demoiselles  
sec; Lot N 1; 225 hl  
5 rue de la Cave  
11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse  
☎ 04 68 44 02 73  
☎ 04 68 44 07 05  
✉ coopstlaurent@wanadoo.fr  
🌐 www.cellier-des-demoiselles.fr



 **GAEC Roger et Fils**

Château la Domeque  
sec; 130 hl  
Château la Domeque  
11200 Canet d'Aude  
☎ 04 68 27 84 50  
☎ 04 68 27 84 51



 **SCEA Château de l'ille**

Château de l'ille  
sec; Lot 8; 50 hl  
Château de l'ille  
11440 Peyriac-de-Mer  
☎ 06 07 13 48 94  
☎ 04 68 42 81 73  
✉ chateau-de-lille@wanadoo.fr



 **Château Grand Moulin**

Château Grand Moulin la Tour  
Lot 27; 61 hl  
6 avenue Gallien  
11200 Lézignan-Corbières  
☎ 04 68 27 40 80  
☎ 04 68 27 47 61  
✉ chateaugrandmoulin@wanadoo.fr



## FITOU

## Fitou AOC 2005 Rouge

 **Maguy et Alain Izard Domaine de Lerys**

Château Lerys  
Lot 23; 75 hl  
chemin de Pech-de-Gril  
11360 Villeneuve-les-Corbières  
☎ 04 68 45 95 47  
☎ 04 68 47 86 11  
✉ domlerys@aol.com



 **SCA Mont-Tauch**

Lot V 93; 70 hl  
11350 Tuchan  
☎ 04 68 45 41 08  
☎ 04 68 45 45 29  
✉ contact@mont-tauch.com  
🌐 www-mont-tauch.com



 **SCA Mont-Tauch**


Lot V 75; 145 hl  
11350 Tuchan  
☎ 04 68 45 41 08  
☎ 04 68 45 45 29  
✉ contact@mont-tauch.com  
🌐 www-mont-tauch.com



 **SCEA Seubert - Château Wiala**

Château Wiala  
boisé; Lot F1 / F25; 56 hl  
rue de la Gare  
11350 Tuchan  
☎ 04 68 45 49 49  
☎ 04 68 45 49 49  
✉ chawiala@hotmail.com  
🌐 www.chateau-wiala.com



 **Domaine de Roudene**


Cuvée Florine  
50 hl  
Espace des écoles  
11350 Paziols  
☎ 04 68 45 43 47  
☎ 04 68 45 43 47  
✉ domainederoudene@camamail.com  
🌐 www.domainerodene.f




## MEDAILLE D' ARGENT

100


 Médaille d'Or


 vente sur place


 Médaille d'Argent

 vente par correspondance

 Médaille de Bronze

 se visite

 Vin issu de l'agriculture biologique

 hébergement en chambre d'hôtes