



PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2023

, Aisne

Les résultats du concours présentés dans ce document sont valables à la date indiquée.

Les résultats sont susceptibles d'être complétés durant la semaine du concours.

Le Concours Général Agricole se réserve le droit de modifier le palmarès selon le règlement associé.

Date d'édition : 06/03/2023



PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du Cnec. 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 hydromiels, 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, découpes de volaille et viandes.

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 médaillés sont reconnaissables à leur feuille de chêne, marque collective déposée à l'INPI.






LÉGENDES UTILISÉES DANS LE PALMARÈS

Les distinctions :

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

Informations :



-  : vente sur place
-  : vente en ligne
-  : issu de l'agriculture biologique

CONCOURS DES VINS Champagne

CHAMPAGNE




CHAMPAGNE BRUT SANS ANNÉE BLANC DE NOIRS

Champagne brut sans année blanc de noirs AOC Blanc

 Champagne Fallet DartChampagne Fallet Dart cuvée de réserve
Lot 46222; 523.38 hl
2 rue des Clos du Mont-Drachy 02310 Charly-sur-Mame 0323820173 adrien@champagne-fallet-dart.fr www.champagne-fallet-dart.fr














CHAMPAGNE BRUT SANS ANNÉE BLANC DE BLANCS

Champagne brut sans année blanc de blancs AOC Blanc

 BBS Champagne Bernard BijotatChampagne Bernard Bijotat Blanc de blancs
Lot LBB210; 26 hl
2 route nationale 02310 Romeny-sur-Marne 0323701251 bijotatsebastien@orange.fr champagne-bernard-bijotat.fr




CHAMPAGNE BRUT SANS ANNÉE ASSEMBLAGES

Champagne brut sans année assemblages AOC Blanc

 Champagne Paul LereddeChampagne Leredde, Champagne Leredde, cuvée
Carte rouge, cuvée Carte rouge
Lot L320; 162.50 hl
49 rue de Bézu 02310 Crouttes-sur-Mame 0323820941 contact@champagne-paul-leredde.com www.champagne-paul-leredde EARL MARTEAUX OLIVIERCHAMPAGNE OLIVIER MARTEAUX RESERVE
Lot 162; 199 hl
6 ROUTE DE BONNEIL 02400 Azy-sur-Marne 0323829247 oliviermarteaux@hotmail.com www.champagnemarteaux.com SCEV BERNARD ET ERIC FIGUETChampagne Bernard FIGUET, Champagne Bernard
FIGUET - Cuvée Gourmandise, Cuvée Gourmandise
Lot L01; 451 hl
144 ROUTE NATIONALE 02310 SAULCHERY 0323701632 champagne.bfiguet@wanadoo.fr www.champagne-bernard-figuet.fr SCEV BERNARD ET ERIC FIGUETChampagne Bernard FIGUET, Champagne Bernard
FIGUET - Cuvée Subtilité, Cuvée Subtilité
Lot L057; 50 hl
144 ROUTE NATIONALE 02310 SAULCHERY 0323701632 champagne.bfiguet@wanadoo.fr www.champagne-bernard-figuet.fr CHAMPAGNE BELINBLEU CHIC, Champagne BELIN, Champagne BELIN,
BLEU CHIC
Lot L19; 81 hl
30a, aulnois 02400 Essômes-sur-Mame 0323708843 info@champagne-belin.fr www.champagne-belin.fr




CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

Champagne brut millésimé AOC 2014 Blanc

 EARL MARTEAUX OLIVIERCHAMPAGNE OLIVIER MARTEAUX
Lot 1423; 51 hl
6 ROUTE DE BONNEIL 02400 Azy-sur-Marne 0323829247 oliviermarteaux@hotmail.com www.champagnemarteaux.com

CHAMPAGNE EXTRA BRUT/BRUT NATURE SANS ANNÉE

Champagne Extra Brut/Brut Nature sans année AOC Blanc

 SCEV BERNARD ET ERIC FIGUETChampagne Bernard FIGUET, Champagne Bernard
FIGUET - Cuvée Pureté, Cuvée Pureté
Lot L03; 162 hl
144 ROUTE NATIONALE 02310 SAULCHERY 0323701632 champagne.bfiguet@wanadoo.fr www.champagne-bernard-figuet.fr