



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2018**

Département : Nièvre (58)



## PRÉSENTATION

Créé en 1870, le Concours Général Agricole est propriété du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et du CENEC. 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 DU BERRY NIVERNAIS

### SANCERRE

#### Sancerre AOC 2017 Blanc

##### SCEA DES COLTABARDS

DOMAINE DES COLTABARDS  
Sec; Lot M09/M19/M031/M043; 263 hl  
36 Route Nationale - Maltaverne  
58150 Tracy-sur-Loire  
☎ 02 48 78 54 51  
☎ 02 48 78 54 55  
✉ contact@domainedescoltabards.com

##### SCEA DES CHAINTRES

DOMAINE DES CHAINTRES  
Sec; Lot M03/M08/M15; 194 hl  
36 Route Nationale - Maltaverne  
58150 TRACY SUR LOIRE  
☎ 02 48 78 54 51  
☎ 02 48 78 54 55  
✉ contact@domainedeschaintres.com

### POUILLY-SUR-LOIRE

#### Pouilly-sur-Loire AOC 2017 Blanc

##### EARL BLANCHET Gilles

Sec; Lot 22; 45 hl  
16 rue Saint Edmond  
58150 Saint-Andelain  
☎ 03 86 39 14 03  
☎ 03 86 39 00 54  
✉ gilles.blanchet@wanadoo.fr  
🌐 www.blanchetgilles.fr

### POUILLY-FUMÉ

#### Pouilly-Fumé AOC 2017 Blanc

##### Domaine Tinel Blondelet

Arret Buffatte  
Sec; Lot LU; 180 hl  
la Croix-Canat 58 Avenue de la Tuilerie  
58150 Pouilly-sur-Loire  
☎ 03 86 39 13 83  
☎ 03 86 39 02 94  
✉ contact@tinel-blondelet.fr  
🌐 www.tinel-blondelet.com

##### Saget La Perrière

Saget La Perriere  
Sec; Lot C4 C7; 380 hl  
la Castille  
58150 Pouilly-sur-Loire  
☎ 03 86 39 57 75  
☎ 03 86 39 08 30  
✉ b.mineur@sagetlaperriere.com

##### EARL Cédric Bardin

Sec; Lot L1117; 488 hl  
12 Rue Waldeck Rousseau  
58150 Pouilly-sur-Loire  
☎ 03 86 39 11 24  
✉ cedrick.bardin@wanadoo.fr  
🌐 domaine-cedrick-bardin.fr

##### EARL Jean-Pierre Bailly

Domaine Jean-Pierre Bailly  
Sec; Lot 9; 200 hl  
les Girarmes  
58150 Tracy-sur-Loire  
☎ 03 86 26 14 32  
☎ 03 86 26 16 13  
✉ domaine.jean-pierre.bailly@wanadoo.fr  
🌐 www.domaine-jean-pierre-bailly.com

##### GAEC du Domaine de la Forge

Léonie  
Sec; Lot 20; 30 hl  
Le Petit Soumard  
58150 Saint-Andelain  
☎ 03 86 39 17 50  
☎ 03 86 39 07 30  
✉ fabien.coulbois@hotmail.com  
🌐 domainedelaforge-coulbois.com

##### Mauroy Gauliez EARL

Domaine de Bel Air  
Sec; Lot 13; 96 hl  
Domaine de Bel Air Le BOUCHOT  
58150 Saint-Andelain  
☎ 03 86 39 02 73  
☎ 03 86 39 19 52  
✉ mauroygauliez@gmail.com  
🌐 www.belairpouilly.com

##### Saget La Perrière

Saget La Perriere  
Sec; Lot C20 C21; 204 hl  
la Castille  
58150 Pouilly-sur-Loire  
☎ 03 86 39 57 75  
☎ 03 86 39 08 30  
✉ b.mineur@sagetlaperriere.com

##### Schlatter Olivier

DOMAINE OLIVIER SCHLATTER  
Sec; Lot L18.01 CUVE 1/2/3; 50 hl  
41 rue des Mardrelles  
58150 Tracy-sur-Loire  
☎ 03 86 26 19 31  
✉ olivier.schlatter@orange.fr

##### EARL Blanchet Francis

Calcite  
Sec; Lot 14; 90 hl  
le Bouchot  
58150 Pouilly-sur-Loire  
☎ 03 86 39 05 90  
☎ 03 86 39 13 19  
✉ francisblanchet@orange.fr  
🌐 www.vins-francis-blanchet.fr

##### EARL Gilles Chollet

Domaine Chollet  
Sec; Lot 6 et 7; 204 hl  
le Bouchot  
58150 Pouilly-sur-Loire  
☎ 03 86 39 02 19  
☎ 03 86 39 06 13  
✉ gilles.chollet@bbox.fr  
🌐 www.domainechollet.com

##### Saget La Perrière

Saget La Perriere  
Sec; Lot Cuvés 32 39 62; 358 hl  
la Castille  
58150 Pouilly-sur-Loire  
☎ 03 86 39 57 75  
☎ 03 86 39 08 30  
✉ b.mineur@sagetlaperriere.com

# CONCOURS DES VINS Val-de-Loire et Centre


VINS DU BERRY NIVERNAIS


POUILLY-FUMÉ


Pouilly-Fumé AOC 2017 Blanc

 **Saget La Perrière**

*Saget La Perrière*  
 Sec; Lot C1 43 50; 395 hl  
 la Castille  
 58150 Pouilly-sur-Loire

 03 86 39 57 75

 03 86 39 08 30

 b.mineur@sagetalaperriere.com





COTEAUX DU GIENNOIS


Coteaux du Giennois AOC 2017 Blanc

 **GAEC Thibault**

*Domaine de Villargeau*  
 Sec; Lot 4; 95 hl  
 Villargeau  
 58200 Pougny

 06 62 29 69 30

 marc@domaine-villargeau.fr

 www.domaine-villargeau.fr



## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## BIÈRES

BIÈRES AMBRÉES - COULEUR  
ENTRE 14 ET 28 EBCBière ambrée de haute fermentation -  
TAV supérieur à 6% **Brasserie ROBICHE**

Dénomination complète : *La rur'ale, La part des Hommes / Marque commerciale : La rur'ale, La part des Hommes / TAV (% vol.) : 9.00*

Pinay, route des champs de pierres  
58320 Parigny-les-Vaux

☎ 06 50 66 70 01

✉ vincent.robiche@laposte.net

Bière ambrée de haute fermentation -  
TAV inférieur ou égal à 6% **Brasserie ROBICHE**

Dénomination complète : *rur'ale rousse / Marque commerciale : rur'ale rousse / TAV (% vol.) : 5.00*

Pinay, route des champs de pierres  
58320 Parigny-les-Vaux

☎ 06 50 66 70 01

✉ vincent.robiche@laposte.net



## CHARCUTERIES

## JAMBONS SECS

Jambon sec supérieur non fumé (2.5)

 **FERNAND DUSSERT**

Dénomination de vente légale du produit : *Jambon sec du Morvan - 9 mois d'affinage minimum / Marque commerciale : FERNAND DUSSERT / ANTOINE SABATIER / MAISTRE ANTOINE*

Allée du Vieux Château  
58430 Arleuf

☎ 03 80 78 78 00

☎ 03 80 78 77 99

✉ aaspert@asabatier.fr



## VIANDES

## VIANDE DE BOEUF

Boeuf Charolais Label Rouge

 **Boucherie LA ROCCA Victor**

Groupement de producteurs : *FEDER - Molaise - 71120 CHAROLLES / Abatteur : SOCOPA VIANDES 03 - 03430 VILLEFRANCHE D'ALLIER / Maturation de la viande : 10 / Marque(s) Commerciale(s) : Tendre Charolais Label Rouge*

30 Rue de la République  
58300 DECIZE

☎ 03 86 25 07 76

✉ larocca.boucherie@orange.fr



## CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS

## PRODUITS LAITIERS


## YAOURTS


## Yaourt au lait de vache brassé à la fraise

 **SARL Fromagerie Perot**

*Dénomination complète : Yaourt brassé au lait entier / Marque(s) commerciale(s) : Fromagerie Perot*

1181 rue bellevue  
58450 Neuvy sur Loire


 0660495134


 audrey.raulin@yahoo.fr

 fromagerieperot.fr

**SARL Fromagerie Perot**

1181 rue bellevue  
58450 Neuvy sur Loire

 0660495134

 audrey.raulin@yahoo.fr


 fromagerieperot.fr




6




Médaille d'Or

 vente par correspondance

 se visite

**BIO** Issu de l'agriculture biologique


Médaille d'Argent

 vente sur place

 hébergement

**AFFINEUR** =   


Médaille de Bronze