



# **PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2018**

Département : Puy-de-Dôme (63)



## 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 DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE

### CÔTES D'AUVERGNE

#### Côtes d'Auvergne AOC 2017 Rouge

##### Desprat Saint Verny

Lot 108 + 117; 315 hl  
2, route d'Issoire  
63960 Veyre-Monton  
☎ 04 73 69 60 11  
☎ 04 73 69 65 22  
✉ etienne@despratsaintverny.vin  
🌐 www.saint-verny.com  
🛒 ✉ 👤

##### Desprat Saint Verny

Lot 106; 152 hl  
2, route d'Issoire  
63960 Veyre-Monton  
☎ 04 73 69 60 11  
☎ 04 73 69 65 22  
✉ etienne@despratsaintverny.vin  
🌐 www.saint-verny.com  
🛒 ✉ 👤

#### Côtes d'Auvergne AOC 2017 Rosé

##### SCEA Pierre Goigoux

PERLE DE LAVE  
Sec; Lot KDO; 12 hl  
Domaine de la Croix Arpin - Pompignat  
63119 Châteaugay  
☎ 04 73 25 00 08  
☎ 04 73 25 17 07  
✉ gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr  
🌐 www.pierregois.com  
🛒 ✉ 👤

##### SAS LES DEUX PIERRE

SAS les deux pierre  
Sec; Lot c190; 30 hl  
CHEMIN DES CLEAUX  
63119 Châteaugay  
☎ 06 11 77 61 99  
☎ 04 73 25 17 07  
✉ gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr  
✉

##### Cave David PELISSIER

Cave David Pelissier / Cuvée Les Fesses roses  
Lot 2; 11 hl  
route de Dauzat  
63340 Boudes  
☎ 04 73 96 43 45  
☎ 04 73 96 43 45  
✉ dfpelissier@gmail.com  
🛒 ✉ 👤

#### Côtes d'Auvergne AOC 2017 Blanc

##### SCEA Pierre Goigoux

La Frondeuse  
Lot BARRIQUES; 24 hl  
Domaine de la Croix Arpin - Pompignat  
63119 Châteaugay  
☎ 04 73 25 00 08  
☎ 04 73 25 17 07  
✉ gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr  
🌐 www.pierregois.com  
🛒 ✉ 👤

##### SCEA Pierre Goigoux

Les Amandiers  
Sec; Lot C18; 24 hl  
Domaine de la Croix Arpin - Pompignat  
63119 Châteaugay  
☎ 04 73 25 00 08  
☎ 04 73 25 17 07  
✉ gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr  
🌐 www.pierregois.com  
🛒 ✉ 👤

### CÔTES D'AUVERGNE BOUDES

#### Côtes d'Auvergne Boudes AOC 2017 Rouge

##### Cave David PELISSIER

Cave David Pelissier / Cuvée Les Fesses  
Lot 3; 25 hl  
route de Dauzat  
63340 Boudes  
☎ 04 73 96 43 45  
☎ 04 73 96 43 45  
✉ dfpelissier@gmail.com  
🛒 ✉ 👤

##### EARL Charmensat

Terre d'Ocres  
Lot 7 et 15; 97 hl  
rue du Coufin  
63340 Boudes  
☎ 04 73 96 44 75  
☎ 04 73 96 58 04  
✉ cavecharmensat@orange.fr  
🌐 www.cave-charmensat.com  
🛒 ✉ 👤

### CÔTES D'AUVERGNE CHÂTEAUGAY

#### Côtes d'Auvergne Châteaugay AOC 2017 Rouge

##### Domaine Rougeyron ( EARL )

Domaine Rougeyron  
Lot cuve 2; 104 hl  
27 rue de la Crouzette  
63119 Châteaugay  
☎ 04 73 87 24 45  
✉ domaine.rougeyron@terre-net.fr  
🛒 ✉

##### Domaine Rougeyron ( EARL )

Domaine Rougeyron  
Lot cuve 6; 76 hl  
27 rue de la Crouzette  
63119 Châteaugay  
☎ 04 73 87 24 45  
✉ domaine.rougeyron@terre-net.fr  
🛒 ✉

### CÔTES D'AUVERGNE CORENT

#### Côtes d'Auvergne Corent AOC 2017 Rosé

##### GAEC Chambe

Corent  
Lot 7; 50 hl  
route de la Gazelle  
63730 Sauvetat (La)  
☎ 04 73 39 55 44  
☎ 04 73 39 55 44  
✉ chambe.h.n@orange.fr  
🛒 ✉

## CONCOURS DES VINS Val-de-Loire et Centre

VINS DU HAUT BASSIN DE LA LOIRE




IGP DU PUY-DE-DÔME

IGP du Puy-de-Dôme 2017 Rouge

 SCEA Pierre Goigoux*Damas Noir**Lot C24; 23 hl*




Domaine de la Croix Arpin - Pompignat

63119 Châteaugay

 04 73 25 00 08 04 73 25 17 07 gaec.pierre.goigoux@63.sideral.fr www.pierregoigoux.fr Cave David PELISSIER*cuvée X**Lot 5; 10 hl*

route de Dautat

63340 Boudes

 04 73 96 43 45 04 73 96 43 45 dfpelissier@gmail.com

## CONCOURS DES PRODUITS DIVERS

## CHARCUTERIES


## JAMBONS SECS


## Jambon sec d'Auvergne IGP


 **Limoux Auvergne Viandes et Salaisons**


*Dénomination de vente légale du produit :*  
jambon d'Auvergne IGP 9 mois / *Marque commerciale :* Limoux Auvergne Viandes et Salaisons

Boulevard saint jean-CS40464  
63017 Clermont-Ferrand cedex 2

 0473910707

 0473920546

 c.duperier@limoux-auvergne.fr

 www.limoux-auvergne.fr


## SAUCISSONS SECS


Rosette traditionnelle ou à l'ancienne-  
1200 g à 2800 g (5.5)


 **Salaisons BERNARD**

*Dénomination complète :* rosette / *Marque commerciale :* valfor / *Poids en g :* : 650.00

Le Bourg  
63600 LA FORIE

 04 73 82 03 72

 04 73 82 64 12


 yves.garbil@salaisons-bernard.fr


Saucisse sèche traditionnelle ou à  
l'ancienne de 200 gr à 400 gr (5.4) (sauf  
produit "a" "aux")


 **Salaisons BERNARD**

*Dénomination complète :* Saucisse sèche  
pur porc / *Marque commerciale :* valfor /  
*Poids en g :* : 350.00

Le Bourg  
63600 LA FORIE

 04 73 82 03 72

 04 73 82 64 12

 yves.garbil@salaisons-bernard.fr

