

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > [Palmarès / Les meilleurs des meilleurs](#)

Palmarès / Les meilleurs des meilleurs

Par *Anonyme*

Créé le 09/03/2010 11:00

Depuis sa création en 1870, le Concours général agricole sélectionne et prime les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs. Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'état et obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections, le Concours général agricole est reconnu pour son impartialité et la valeur de ses résultats. Ce concours comprend des phases de présélection en région et une finale nationale. Cette dernière a lieu depuis 1964 pendant le Salon international de l'agriculture (SIA), porte de Versailles à Paris, fin février-début mars. L'histoire de ce concours est ancienne, il a en effet réellement vu le jour en 1870, prenant la suite d'un concours général de bœufs gras dont la première édition s'est tenue en 1844 à Poissy.

En compétition chaque année, près de 14 000 échantillons sont présentés. Ils sont prélevés directement à la propriété par un agent de l'Etat ou un représentant local. Les prélèvements sont effectués dans le stock de bouteilles ou directement dans les cuves. Les échantillons présentés doivent provenir de lots homogènes disponibles et détenus en vue de la consommation.

A partir du centre de présélection, les cinq bouteilles constituant l'échantillon sont réparties de la façon suivante. Une bouteille est adressée au laboratoire pour analyse de contrôle. Une bouteille est conservée par le représentant local du concours comme échantillon témoin, pendant un an. Une bouteille est utilisée lors de la présélection. Deux bouteilles sont réservées pour la finale à Paris.

Le jury est composé de près de 2 000 dégustateurs (727 tables) compétents pour apprécier et juger les vins d'une même catégorie. Les juges dégustateurs sont des sommeliers, œnologues, des producteurs, des courtiers.

Résultats du concours 2010**Blanc de blancs****Non millésimé****Or** : Champagne Agrapart, cuvée Terroirs à Avize. Champagne Guy Larmandier, cuvée Cramant grand cru à Vertus (51).**Argent** : Champagne Colin, cuvée Blanche de Castille à Vertus. Champagne Goutorbe Père et fils à Ay.**Bronze** : Champagne Le Brun de Neuville, cuvée Chardonnay à Bethon (51).**Millésime : 2002****Or** : Champagne Chassenay d'Arce à Ville-sur-Arce (10). Champagne Doquet-Jeanmaire à Vertus (51).**Brut sans année****Or** : Champagne Beaumont des Crayères, cuvée Grande réserve à Mardeuil (51).**Champagne Bernard Naudé à Charly-sur-Marne (02) Champagne Colin, cuvée Alliance à**

Vertus (51). Champagne Fallet Dart, cuvée Grande Sélection à Charly-sur-Marne.

Champagne Leredde cuvée Carte Blanche à Croûttes-sur-Marne (02). Champagne René Collet, cuvée Empreinte de Terroir à Fontaine-Denis-Nuisy (51).

Argent : Champagne Baudry, cuvée Privilège à Neuville-sur-Seine (10). Champagne Caillez Lemaire, cuvée Grande réserve à Damery (51); Champagne Christian Etienne, cuvée Prestige à Meurville (10). Champagne J. Lassalle, cuvée Préférence à Chigny-les-Roses (51). Eric Therrey, cuvée Carte blanche à Montgueux (10).

Bronze : Champagne Bernard Naudé à Charly-sur-Marne (02) . Champagne Gimonnet-Gonet, cuvée Tradition Le Mesnil-sur-Oger (51).

Demi-sec

Or et argent : Champagne Jacques Beaufort à Ambonnay (51).

Millésime : 2005

Or : Champagne Vazart-Coquart, cuvée Grand Bouquet à Chouilly (51).

Millésime : 2004

Or : Champagne F.P. Arnoult à Fleury-la-Rivière (51). Champagne Fourrier Philippe, cuvée Millésime 2004 à Baroville (10).

Argent : Champagne Pannier Covama à Château-Thierry (02).

Millésime : 2003

Argent : Champagne H. Blin et cie à Vincelles (51). Champagne R. Blin et Fils à Trigny (51).

Or : Champagne Charles Clément à Colombé-le-Sec (10). Champagne Michel Furdyna, cuvée Prestige à Celles-sur-Ource (10).

Rosé

Or : Champagne Fallet Dart à Charly-sur-Marne (02). Champagne Le Brun de Neuville à Bethon (51). Champagne Leredde, cuvée Rosée à Crouettes-sur-Marne (02). Champagne Maurice Vesselle à Bouzy (51).

Argent : Champagne Marquis de Pomereuil Les Riceys (10). Maletrez Frédéric à Chamery (51).

Bronze : Champagne Chassenay d'Arce à Ville-sur-Arce (10). Champagne Jacques Sonnette à Charly-sur-Marne (02). Champagne Pannier, cuvée Egérie Covama à Château-Thierry (02)

Rosé des Riceys

Millésime : 2006

Argent : Guy de Forez Les Riceys (10).

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : les rênes de la maison

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/economie-region/palmares-les-meilleurs-des-meilleurs>