

Salon de l'agriculture à Paris : Le palmarès gersois

• Viticulture

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français au travers du Concours des Produits et des Vins. Organisé sous le contrôle de l'Etat et en partenariat avec les Chambres d'Agriculture, il obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections garantissant son impartialité et la valeur de ses résultats. Reconnu et largement médiatisé, le Concours Général Agricole constitue un tremplin unique pour les produits. Il permet aux candidats de bénéficier d'une légitimité supplémentaire auprès de leur profession et du grand public.

Comme chaque année, la Chambre d'Agriculture du Gers, en partenariat avec la DDT et les filières, a organisé la phase amont des Concours Vins pour l'IGP Côtes de Gascogne et l'AOC Saint Mont, et des Produits pour les AOC Floe de Gascogne et Armagnac, ainsi que les Produits issus de Palmipèdes Gras, les Volailles abattues et découpées, les Apéritifs, Charcuterie et Produits Laitiers. Les finales se sont déroulées lors du Salon International de l'Agriculture fin février. Les jurés, composés de professionnels de la filière et de consommateurs avertis ont attribué 115 médailles aux gersois. Pour le Concours Général des Vins et le Concours Général des Produits : Armagnac AOC et Floe de Gascogne AOC. Voici ce palmarès :

✓ Concours Général des Vins : IGP Côtes de Gascogne, AOC Saint Mont, Madiran et Pacherenc Vic Bilh

- Madiran : 2 médailles d'Or et 1 médaille d'Argent
- Pacherenc Vic Bilh : 1 Médaille d'Or et 2 médailles d'argent
- Pacherenc Vic Bilh sec : 1 Médaille d'Or
- AOC Saint Mont : 3 médailles d'Or et 3 médailles d'Argent
- IGP Côtes de Gascogne : 21 médailles d'Or, 16 d'Argent et 12 de Bronze

MADIRAN

- **Madiran AOC 2012 Rouge**
Médaille d'Or : EARL Dousseau « Domaine Sergent » à Maumusson-Laguian ; SCEA Denis Capmartin « Extrême château Barrejat » à Maumusson-Laguian
- **Médaille d'Argent** : EARL Dousseau « Domaine Sergent » à Maumusson-Laguian.

PACHERENC VIC BILH

- **AOC 2013 Blanc**
Médaille d'Or : EARL Bernet « Domaine Bernet » à Viella
- **Médaille d'Argent** : SCEA Château Laffitte Teston « Réve d'Autonne » à Maumusson-Laguian ; Vignerons du Madiran « Chêne de la Tilh-Plaimont Producteurs » à Saint-Mont.

PACHERENC VIC BILH SEC

- **AOC 2014 Blanc**
Médaille d'Or : SCEA Château Laffitte Teston « Ericka » à Maumusson-Laguian.

AOC SAINT MONT

- **AOC Saint Mont 2013 Rouge**
Médaille d'Or : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai d'Aignan « Boiseraie » à Aignan
- **Médaille d'Argent** : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Saint Mont « Réserve des Lauriers » à Saint-Mont
- **AOC Saint Mont 2014 Rosé**
Médaille d'Or : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Saint Mont « Rosé au Paradis » à Saint-Mont
- **Médaille d'Argent** : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai de Saint Mont « Les Vignes retrouvées » à Saint Mont ; AOC Saint Mont 2014 Blanc
- **Médaille d'Or** : SCA Vignerons du Saint Mont-Chai de Saint Mont « Hat Trick » à Saint-Mont
- **Médaille d'Argent** : SCA Vignerons du Saint Mont - Chai d'Aignan « Passé Authentique » à Aignan

IGP COTES DE GASCOGNE

- **IGP Côtes de Gascogne 2013 Rouge**

Médaille d'Or : Pierre SEILLAN « Bellevue Seillan » à Montestruc-sur-Gers

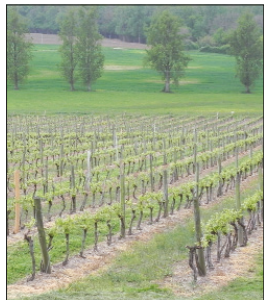
Médaille d'Argent : Bordeneuve Entras (GAEC) Famille Maestroujan « Colina Oeste » à Ayguetinte

• IGP Côtes de Gascogne 2014 Rouge

Médaille d'Or : Les Remparts (SCEA), Catherine Marcellin « Haut-Bastion » à Condom ; SAS Distribution du domaine d'UBY « Uby One Tannat » à Cazaubon

Médaille d'Argent : EURL Ambre Gascon « Pujò » à Larée ; Faget Alain « Domaine de Sanctet » à Saint-Martin-d'Armagnac

Médaille de Bronze : Val de Gascogne « Domaine de Cape » à Condom ; Val de Gascogne à Condom.



• IGP Côtes de Gascogne 2014 Rosé

Médaille d'Or : SAS Distribution du domaine d'UBY « Uby Byo Cabernet Franc Merlot » à Cazaubon ; SCV Béraut, Domaine de Pellehaut « Domaine de Pellehaut-Harmonie de Gascogne Rosé » à Montréal ; Vignobles Duffour (EARL) « Domaine de Saint Lannes Les Coquelicots » à Lagraulet-du-Gers

Médaille d'Argent : Domaine Horgelus Haut-Cassou (EARL) « Domaine Horgelus Rosé » à Montréal ; Ferret Dominique (EARL) « Domaine de Guillaume » à Gondrin ; SARL Joy Sélection « Domaine de Bordes » à Panjas

Médaille de Bronze : EARL Famille FEZAS « Java rose » à Larroque-sur-l'Osse ; SAS Distribution du domaine d'UBY « UBY Merlot-Syrah » à Cazaubon

• IGP Côtes de Gascogne 2014 Blanc Sec

Médaille d'Or : Bordeneuve Entras (GAEC) Famille Maestroujan « Entras Bordeneuve » à Ayguetinte ; C.P.R. Les Hauts de Montrouge « Les Hauts de Montrouge/

Rieutort// 1/4 d'heure Gascon-Colombard Chardonnay » à Nogaro ; Domaine de Guilhon d'Aze (EARL) Denis Tastet « Tastet Tradition » à Larée ; Domaine Horgelus Haut-Cassou (EARL) « Domaine Horgelus-Sauvignon & Gros Manseng » à Montréal ; EARL Famille FEZAS « Domaine Chiroulet-Terres blanches » à Larroque-sur-l'Osse ; EARL Famille FEZAS « assemblage blanc » à Larroque-sur-l'Osse ; SAS Les Vins de l'Herré « La Galope Colombard Ugni Blanc » à Manciet ; SCEA Gascogne, Nicolas Cambos « Domaine Cambos Gros Manseng » à Larroque-sur-l'Osse ; SCEA La Ténarède, Famille Baumann « Domaine des Cassagnoles Gros Manseng Sélection » à Gondrin ; Vignobles Duffour (EARL) « Domaine Saint-Lannes-Gros Manseng » à Lagraulet-du-Gers

Médaille d'Argent : EARL Domaine Chevalier « Domaine de Missele » à Caupenne-d'Armagnac ; EARL Ventayrac « Domaine du Rey-Colombard Sauvignon » à

Gondrin ; Les Remparts (SCEA), Catherine Marcellin « Haut-Bastion » à Condom ; Rande Jean-Pierre « Domaine de Picardon » à Réans ; SAS Les Vins de l'Herré « Domaine de l'Herré Sauvignon » à Manciet ; SAS Les Vins de l'Herré « La Galope » à Manciet ; SCEA Gascogne, Nicolas Cambos « Mon Poulet » à Larroque-sur-l'Osse ; SCV Béraut, Domaine de Pellehaut « Domaine de Pellehaut-Harmonie de Gascogne Blanc » à Montréal ; Val de Gascogne à Condom

Médaille de Bronze : Château de Millet (EARL) « Domaine de Millet » à Eauze ; Domaine de Guilhon d'Aze (EARL) Denis Tastet « Tastet Tonnelle » à Larée ; Domaine Horgelus Haut-Cassou (EARL) « Domaine Horgelus-Colombard-Sauvignon » à Montréal ; SAS Les Vins de l'Herré « Domaine de l'Herré Chardonnay » à Manciet ; SAS Les Vins de l'Herré « Réserve de l'Herré Colombard Ugni Blanc à Manciet ; SCEA Gascogne, Nicolas Cambos

« SCEA Gascogne » à Larroque-sur-l'Osse ; Val de Gascogne à Condom

• IGP Côtes de Gascogne 2013 Blanc (moelleux-doux)

Médaille d'Or : Périssé Père & Fils (EARL), Domaine de Malaratic « Vintus-Domaine de Malaratic » à Sarragachies

Médaille d'Argent : SCEA Les Terrasses de Rubens « Saveur Gascogne Première Gelée » à Nogaro

• **IGP Côtes de Gascogne 2014 Blanc (moelleux-doux)**

Médaille d'Or : SAS Distribution du domaine d'UBY « Uby-Gros & Petit Manseng » à Cazaubon ; SAS Distribution du domaine d'UBY « Uby One Petit Manseng » à Cazaubon ; Vignobles Duffour (EARL) « Domaine de Saint-Lannes Prélude d'Hiver » à Lagraulet-du-Gers ; Vignobles Fontan (EARL) « Domaine de Maubert Petit Manseng » à Noulens.

Médaille d'Argent : SARL Ménard « Domaine de Ménard - Ménard-Haut Marin » à Gondrin.

✓ Concours général des produits : Eaux-de-Vie d'Armagnac

Belle récolte de médailles pour l'Armagnac Gersois : 22 médailles dont 9 d'Or, 10 d'Argent et 3 de Bronze.

• Armagnac AOC VSOP ou dénomination assimilée jusqu'au compte 9

Médaille d'Argent : SCV Château du Tariquet à Eauze ; Société des Produits d'Armagnac à Eauze

• Armagnac AOC assemblages de comptes 20 ou plus

Médaille d'Or : EARL du Domaine de Guilhon d'Aze à Larée ; Val de Gascogne à Condom

Médaille d'Argent : Hébert Benoît à Salles-d'Armagnac ; SAS Armasap à Panjas ; Société des Produits d'Armagnac à Eauze

Médaille de Bronze : EARL Gratian à Gondrin

• Armagnac AOC XO ou Hors d'âge ou dénomination assimilée jusqu'au compte 19

Médaille d'Or : Baylac Michel à Roqueleure ; Val de Gascogne à Condom

✓ Concours général des produits : Floe de Gascogne AOC

L'excellence gersoise du Floe de Gascogne a été récompensée par 3 médailles d'Or, 4 médailles d'Argent et 1 médaille de Bronze.

• Floe de Gascogne Blanc AOC

Médaille d'Or : Faget Alain à Saint-Martin-d'Armagnac ; SAS Domaines de Monluc à Saint-Puy ; Val de Gascogne à Condom

Médaille d'Argent : EARL du

Domaine de Guilhon d'Aze à Larée

Médaille de Bronze : Domaine de Bilé EARL Della Vedove à Bas-soues

• Floe de Gascogne Rosé AOC

Médaille d'Argent : SARL Maison Fezas à Larroque-sur-l'Osse ; Val de Gascogne à Condom.

Attention ! Les résultats sont provisoires sous réserve de modifications ultérieures. Seule la notification administrative adressée au candidat fait foi.
Le Concours Général Agricole vous propose de retrouver des produits médailles sur sa boutique en ligne : www.concours-agricole.com/boutique. Nous félicitons vivement les heureux lauréats !

• Palmipèdes gras



Foie Gras entier de Canard en conserve (DLUO supérieure à 24 mois) / Assaisonnement divers avec dominance d'épices ou plantes

Bronze : Terre Blanche à Saint Puy.

Foie Gras entier de Canard en conserve (DLUO supérieure à 24 mois) / Assaisonnement simple - canard élevé au maïs jaune (ou mixte blanc et jaune)

Bronze : Earl Famille Latapie à Mont-d'Astarac ; Larrieu Pierre-Laurent à Dému.

Foie Gras entier de Canard en conserve (DLUO supérieure à 24 mois) / Assaisonnement simple - canard élevé exclusivement au maïs blanc

Bronze : SCEA de Laoueillée Bajonnette ; Lava Pierre à Aubiet

Foie Gras entier de Canard en semi-conserve / Assaisonnement divers avec dominance d'alcool - DLC supérieure à 3 mois

Bronze : Sarl Ramajo Foie Gras à Dému

Foie Gras entier de Canard en semi-conserve / Assaisonnement simple - canard élevé au maïs blanc et jaune)-DLC inférieure à 3 mois

Argent : Les Ducs de Gascogne SA à Gimont.

Foie Gras entier de Canard en semi-conserve / Assaisonnement simple -Canard élevé au maïs jaune (ou mixte blanc et jaune) - DLC supérieure à 3 mois

Argent : Vivadour - Les Fleurons de Samatan à Samatan ; Oreja Chantal et Daniel - Ferme le Bayle à Loubédats ; Larrieu Pierre-Laurent à Dému.

Bronze : Earl Sempé à Loubédats.

Pâtés supérieurs / Pâté supérieur de canard / Terrine de canard :

Argent : SARLU LA FERME d'Enjaquet à Saint Médard ; Terre Blanche à Saint Puy.

• Charcuteries

• Elevage

Race Blonde d'Aquitaine : Une championne gersoise

Après avoir franchi les différentes étapes de pré-sélection, ce sont 44 animaux en race Blonde d'Aquitaine qui ont été retenus dans toute la France pour participer au concours général agricole. Parmi l'élite de la race, 4 éleveurs gersois ont eu le privilège de représenter le département durant ce prestigieux salon, porte de Versailles. Une reconnaissance et une juste récompense qui valorise leur travail, leurs choix génétiques et la sélection de leur troupeau.

• **L'élevage du GAEC DE BELLOC à Garravet** sélectionné avec ESCADRILLE (1 170 kg) et sa velle. Un déplacement remarqué et récompensé non seulement par un 1^{er} prix dans la section des vaches de plus de 5 ans suitées mais aussi par un prix de Championnat sur l'ensemble des femelles présente au salon.

• **L'élevage du GAEC DE LAPEYRADE à Courrensan**, pour un retour dans la capitale une deuxième année consécutive avec

Foie Gras entier d'Oie en conserve (DLUO supérieure à 24 mois) / Assaisonnement simple -Oie élevée exclusivement au maïs blanc - DLUO supérieure à 24 mois

Argent : Earl Esprit Foie Gras à Montégut-Savès.

Magrets de Canard séchés ou, séchés et fumés / Magret de Canard séché non tranché

Bronze : Maison Le Dé à Gimont ; Sarl Famille Pères à Saint-Michel.

Magrets de Canard séchés ou, séchés et fumés / Magret de Canard séché tranché

Or : Sarl Ramajo Foie Gras à Dému.

Bronze : Scea de Laoueillée à Bajonnette.

Rillettes pur canard / Rillettes pur canard au foie de canard (composées de 20 à 40 % de foie gras de canard)

Argent : S.A.R.L.U. La Ferme d'Enjaquet à Saint-Médard.

Rillettes pur canard / Rillettes pur canard, assaisonnement divers

Bronze : Terre Blanche à Saint-Puy.

Rillettes pur canard / Rillettes pur canard, assaisonnement simple (sel et poivre)

Or : Les Recettes d'Olga à Castéra-Verduzan.

Rillettes pure d'oie / Rillettes pure oie, assaisonnement simple (sel et poivre uniquement)

Bronze : Ferme d'en Cagalin à Aubiet.

GRIVE (1 096 kg) et son veau, a obtenu un très beau deuxième prix dans la section des vaches de moins de 5 ans suitées.

• **L'élevage MATHIEU à Sainte Radegonde** présent aussi pour la deuxième année consécutive avec EGYPTÉ (1 097 kg) s'est placé à une sixième place dans la

section des femelles de plus de 5 ans non suitées.

• **L'élevage du GAEC DUBOSC - ROBIN à Viella** pour renouer avec une habitude pour l'élevage. Sélectionné cette année avec GAGNANT, un taureau de 3 ans (1 472 kg) avec une belle place de quatrième.



Nos quatre représentants avec Escadrille, la championne

Race Mirandaise

Dans le cadre de la présentation des races à faible effectif organi-

sée par l'Institut de l'Elevage, un contingent de 2 places était attri-

bué cette année à la race Mirandaise.

Une occasion saisie par les éleveurs pour faire connaître cette race et promouvoir toutes ses qualités, ainsi que le travail de conservation et de développement qui est effectué depuis plusieurs années pour étoffer ses effectifs.

- **L'élevage BLANCAFORT à Clermont Pouyguillets** avec GALAXIE, une vache de 3,5 ans pour un poids de 712 kg.

- **L'élevage DANFLOUS (SCEA DU BOUSQUET) à Ornézan** avec AURORA, une vache de 8 ans pour un poids de 786 kg.



André Blancafort et Daniel Danflous sur le ring principal

Le trophée national des lycées agricoles

Pour la cinquième année consécutive, le lycée agricole de Mirande a participé au trophée national des lycées agricoles. Encadrés de leurs professeurs, six élèves de Bac Pro 1^{ère} année ont présenté CELINE, une vache Mirandaise de 8 ans ainsi que JUSTINE, son veau de 6 mois, dans la section des races rustiques. Ils ont été récompensés en quatrième place.

Ce trophée comporte plusieurs épreuves :
- la réalisation d'une affiche présentant le lycée et le département
- la réalisation d'un blog sur internet pour communiquer sur leurs activités, le lycée et la race
- le travail de préparation de l'animal (dressage, toilettage et clippage)
- la présentation de l'animal en français et dans une langue étrangère
- l'implication des élèves au ni-

veau du salon avec les visiteurs

- nouvelle épreuve de manipulation des bovins en sécurité.
Félicitations à ces jeunes et nous

comptons sur la présence du lycée l'année prochaine pour continuer à promouvoir la race Mirandaise et le Gers.



Elèves et professeurs qui ont contribué à la promotion de la Mirandaise et du Gers à Paris.