



**PARIS 2014**  
**PRIX D'EXCELLENCE**  
**CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE**

Le talent consacré.

Le Concours Général Agricole  
est une propriété conjointe du

**Dossier de presse**  
**Décembre 2013**





# Les Prix d'Excellence du Concours Général Agricole : 34 lauréats pour lesquels l'exception est la règle !

Les Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole sont décernés cette année à 34 femmes, hommes et entreprises qui ont fait de l'exception une règle au service du patrimoine culinaire français.

**Les Prix d'Excellence sont une récompense particulière au sein du Concours Général Agricole.** Ils ne valorisent pas un produit, contrairement aux médailles d'Or, d'Argent et de Bronze. **Ils récompensent des producteurs, pour la qualité exceptionnelle et constante de leurs produits du terroir et de leurs vins.** Leur attribution repose, pour ce faire, sur les résultats obtenus lors des trois dernières sessions du Concours.

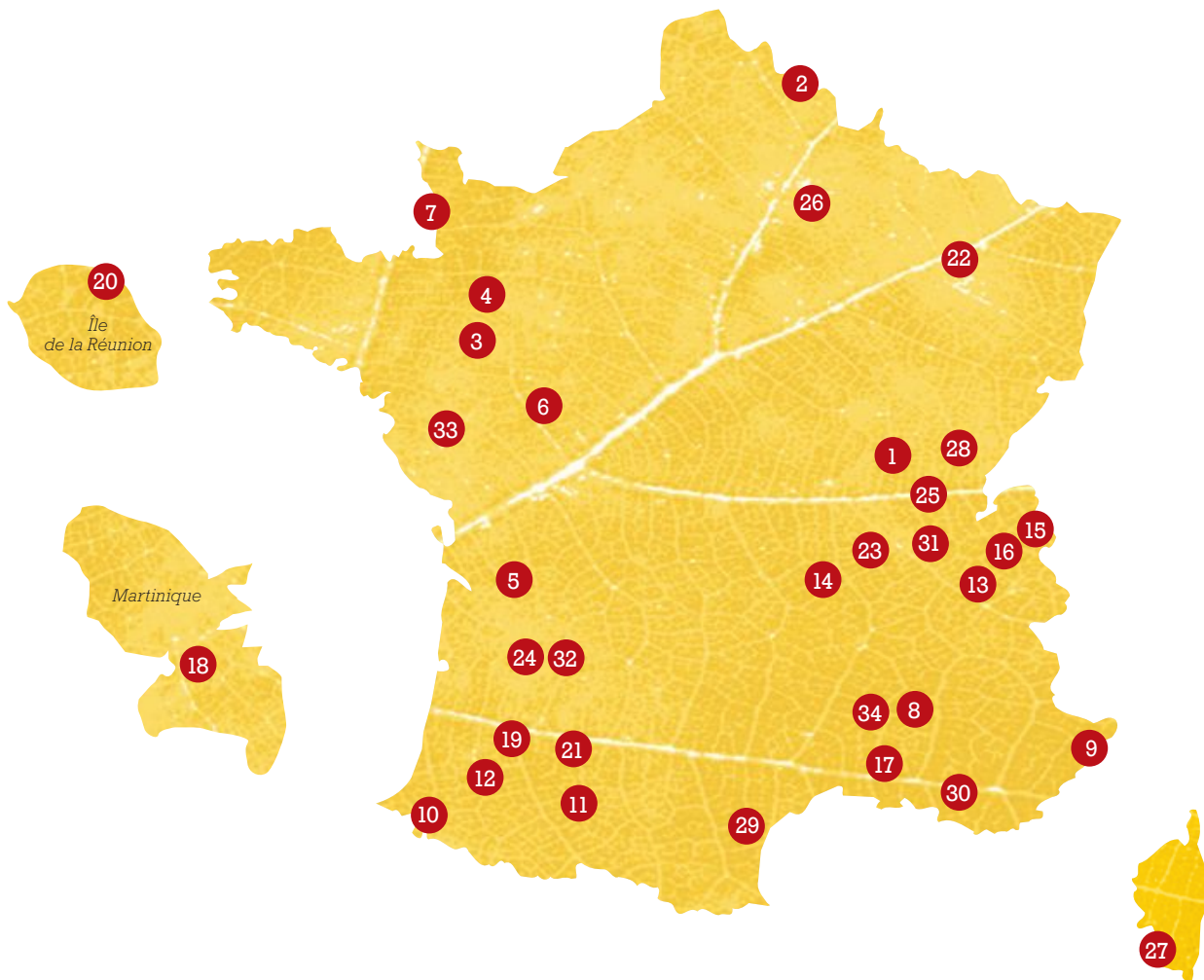
**Beau millésime que ce millésime 2014 !** Il nous enseigne d'abord que les lauréats n'ont pas de profil type. Viticulteurs depuis sept générations ou néo-ruraux, femmes ou hommes, juniors ou seniors, agriculteurs ou artisans, métropolitains ou Français d'Outre-mer, PME ou groupes : les lauréats des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole ont en commun leur passion pour leurs métiers et leurs valeurs.

Nous vous invitons à découvrir, à travers leurs portraits, leur engagement au service d'une production agricole saine et de qualité, qui résulte de leurs savoir-faire d'exception, de leur adaptation quotidienne à des matières premières vivantes et de leur respect des consommateurs.

Affaire de mentalité plus que de terroirs, de valeurs personnelles plus que de taille d'entreprise, produire durablement l'excellence est aussi indéniablement une affaire de goût. **Celui d'exceller dans chaque acte de la production, à chaque moment de la vie du produit, comme le font chaque jour ces lauréats d'exception.**



# La carte de France de l'Excellence



- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p><b>1 Apéritifs</b><br/>Joannet Gilles<br/>21700 Arcenant</p>  | <p><b>10 Piments d'Espelette AOC</b><br/>EARL Elharra<br/>64250 Espelette</p>  | <p><b>19 Truites fumées à froid</b><br/>SAS Aqualande<br/>40120 Roquefort</p>                       | <p><b>28 Vins du Jura et Franche-Comté</b><br/>EARL Caveau de Bacchus<br/>Aviet Père et Fils<br/>39600 Montigny lès Arsures</p> |
| <p><b>2 Bières</b><br/>Brasserie Duyck<br/>59144 Jenlain</p>   | <p><b>11 Produits avicoles</b><br/>Avigers<br/>32300 Mirande</p>   | <p><b>20 Vanilles</b><br/>La Vanilleraie<br/>97441 Sainte-Suzanne</p>                               | <p><b>29 Vins du Languedoc-Roussillon</b><br/>EARL Roland Lagarde<br/>11200 Luc sur Orbieu</p>                                  |
| <p><b>3 Charcuteries</b><br/>SAS Les Rillettes Gorrionaises<br/>53120 Gorron</p>                         | <p><b>12 Produits issus de palmipèdes gras</b><br/>EARL Ferme Guilhem<br/>40250 Hauriet</p>                              | <p><b>21 Vins de liqueur</b><br/>Terres de Gascogne<br/>32100 Condom</p>                            | <p><b>30 Vins de Provence</b><br/>EARL Domaine des Diables<br/>13114 Puylobier</p>  |
| <p><b>4 Cidres et poirés bouchés / Pommeau</b><br/>EARL Marie et Fabien Bourny<br/>53410 La Brûlâtte</p> | <p><b>13 Produits laitiers - Producteur</b><br/>Fromagerie du Val d'Aillon<br/>73340 Aillon le Jeune</p>                 | <p><b>22 Vins d'Alsace Lorraine</b><br/>Domaine de la Linotte<br/>Laroppe Marc<br/>54200 Bruley</p> | <p><b>31 Vins de Savoie Bugey</b><br/>Rondeau Bernard<br/>01640 Boyeux Saint-Jérôme</p>   |
| <p><b>5 Eaux-de-vie</b><br/>Estève Jacques<br/>17520 Celles</p>  | <p><b>14 Produits laitiers - Producteur</b><br/>Société Fromagère de Saint-Bonnet<br/>42940 Saint-Bonnet Le Courreau</p> | <p><b>23 Vins du Beaujolais</b><br/>Sève Laurent<br/>69620 Le Bois d'Oing</p>                       | <p><b>32 Vins du Sud Ouest</b><br/>SCEA Château Bouffevent<br/>24680 Lamonzie Saint-Martin</p>                                  |
| <p><b>6 Huiles de noix</b><br/>SARL Huilerie Vernoilaise<br/>49390 Vernoil Le Fourrier</p>               | <p><b>15 Produits laitiers - Producteur</b><br/>Perrillat-Mercerot Denis<br/>74450 Le Grand Bornand</p>                  | <p><b>24 Vins du Bordelais</b><br/>SARL Direct Wines Castillon<br/>33350 Sainte-Colombe</p>         | <p><b>33 Vins du Val de Loire et du Centre</b><br/>GAEC de La Ferté<br/>44330 Vallet</p>  |
| <p><b>7 Huîtres</b><br/>EARL Yad Marine<br/>50770 Pirou</p>  | <p><b>16 Produits laitiers - Affineur</b><br/>SARL Pochat Fromages<br/>74230 Thônes</p>                                  | <p><b>25 Vins de Bourgogne</b><br/>Domaine de l'Europe<br/>71640 Mercurey</p>                       | <p><b>34 Vins de la Vallée du Rhône</b><br/>Domaine Nicolas Croze<br/>07700 Saint-Martin d'Ardèche</p>                          |
| <p><b>8 Jus de fruits et nectars</b><br/>La Ferme des Arnaud<br/>84110 Villedieu</p>                     | <p><b>17 Produits oléicoles</b><br/>Crouzet Franck<br/>13210 Saint-Rémy de Provence</p>                                  | <p><b>26 Vins de Champagne</b><br/>Champagne Franck Bergeronneau<br/>51140 Treslon</p>              |   |
| <p><b>9 Miels et hydromels</b><br/>Lavoriero Catherine et Marc<br/>06380 Sospel</p>                      | <p><b>18 Rhums et punches</b><br/>Distilleries Agricoles Sainte-Luce<br/>97224 Ducos</p>                                 | <p><b>27 Vins de Corse</b><br/>Bianchetti Jacques<br/>20166 Porticcio</p>                           |   |



# Les lauréats des Prix d'Excellence

## 1 Catégorie Apéritifs



**GILLES  
JOANNET**

**Artisan Liqueuriste**

**Arcenant. Côte-d'Or**

### L'homme des baies

À Arcenant, en Bourgogne, les liqueurs et les crèmes de fruits apprivoisent depuis toujours les vins acides et font flamboyer les robes de tous les autres. C'est dans cette petite localité de Côte-d'Or, entre Nuits-Saint-Georges et Beaune, que Gilles Joannet sublime depuis trente ans les fruits du verger et les fruits sauvages qui accompagnent avec les vignobles. Les liqueurs et les crèmes de l'artisan liqueuriste sont très régulièrement primées "à Paris". Cette année encore, Gilles Joannet est le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "apéritifs" pour la qualité et la régularité de ses crèmes et liqueurs de cassis, prunelle, cerise, pêche de vigne, abricot...

Arcenant a été la "capitale européenne de la framboise" jusqu'à ce que la grande sécheresse de 1976 contraigne les habitants du village à arracher leurs plants. Certains partent travailler en usine. Gilles Joannet fait partie de ceux-là. Tour à tour mécanicien, chauffeur de bus, faucheur d'accotements et régleur sur presses à injection, "l'homme des baies" décide de revenir à la terre en 1984.

Il applique, depuis, les recettes de sa famille pour sublimer les arômes des fruits qu'il cultive ou qu'il cueille le long des chemins. Aujourd'hui, sa production est d'environ 15 000 bouteilles. Gilles Joannet "n'arrive plus à suivre" et a embauché son fils Clément en novembre. Quant à la framboise, elle a retrouvé à Arcenant cette exposition et ce sol calcaire qui donnent aux fruits rouges des parfums remarquables. Ce retour à la tradition s'accompagne, pour Gilles Joannet, d'inspirations nouvelles à base de lait, tomate, melon, betterave ou fleur de molène: ce "bouillon blanc" qui, après avoir aromatisé les sirops des petits, parfume aujourd'hui les liqueurs des grands.

**"Quand je fais de la liqueur, je n'ai pas l'impression de travailler mais de m'occuper. J'utilise des fruits à maturité, des variétés très aromatiques comme le cassis de Bourgogne et le Lloyd George pour la framboise."**

### Quelle a été votre première rencontre avec les liqueurs et les crèmes de fruits ?

La première fois, c'était une liqueur de prunelle "maison" que mon grand-père m'a fait goûter en cachette de mon père. J'avais huit ou neuf ans. J'ai trempé mes lèvres dans le verre. Ça piquait un peu mais c'était délicieux: une saveur d'amande et l'odeur de ce petit pot de colle blanche qui sentait si bon à l'école. J'ai conservé les mêmes proportions d'alcool et de noyaux pour élaborer la liqueur de prunelle qui a été médaillée au Concours Général Agricole.

### Quel est votre paysage préféré ?

J'aime Arcenant et ses vignes. J'aime les lieux un peu vallonnés et arborés, à peine peuplés. Nuits-Saint-Georges me semble déjà un peu grand. À Paris, je me sens comme un oiseau en cage.

### Quels sont les conseils les plus précieux que l'on vous ait donnés ?

Ceux que mes amis et mes clients me donnent au fil de l'élaboration de mes produits. Ils ont goûté récemment six versions de la dernière-née de mes liqueurs: la fleur de molène. Ce sont eux qui m'aident à déterminer quand mes produits concentrent et subliment les arômes au point de faire oublier l'alcool et le sucre.

### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

L'avenir passera peut-être par mon fils Clément, que j'ai embauché en novembre. Mais il est trop tôt pour savoir si l'activité lui plaira.

### Un conseil gourmand pour mieux apprécier vos produits ?

Mes liqueurs et mes crèmes peuvent presque toutes se boire nature ou avec du vin blanc ou pétillant. On peut aussi les marier entre elles. Je conseille par exemple d'associer deux tiers de liqueur de lait et un tiers de liqueur de prunelle. Une alliance magnifique.

**JOANNET GILLES**  
7 rue Amyntas Renevey. 21700 ARCENANT  
Tél.: 0380612280. [www.gillesjoannet.fr](http://www.gillesjoannet.fr)

## 2 Catégorie Bières



**RAYMOND  
DUYCK**

**Brasserie Duyck**

**Jenlain. Nord**

### Ors et ténèbres de la bière

Jenlain, c'est le nom d'un village près de Valenciennes dans le Nord. C'est aussi celui d'une bière réputée mondialement. De père en fils depuis 1922, les Duyck élaborent des bières de garde dans la brasserie familiale installée à Jenlain, 1 091 habitants. Avec 100 000 hectolitres par an, 45 salariés et 15 millions d'euros de chiffre d'affaires, l'entreprise est "la plus petite des grandes et la plus grande des petites brasseries", plaisante Raymond Duyck.

Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "bières", l'actuel dirigeant de la Brasserie Duyck livre sa recette pour allier cette qualité et cette régularité qui valent à ses bières de spécialité d'être si souvent médaillées. "Notre secret est d'allier la tradition et l'innovation. Après la guerre, mon grand-père a eu l'idée de commercialiser sa bière dans des anciennes bouteilles de champagne. Mon père lui a donné le nom du village et en a fait un immense succès".

Aujourd'hui, Raymond Duyck reste fidèle aux principes de la famille: qualité et modernité, matières premières d'exception et respect de l'environnement. Il sélectionne un malt issu d'orge française, choisit les meilleurs houblons d'Alsace et de Flandre, brasse le moût de façon traditionnelle et ajoute un ingrédient indispensable: la patience.

Les bières Jenlain sont mises en fûts, en bouteilles ou en canettes après quatre semaines de fermentation. La gamme est composée de cinq produits permanents: l'Ambrée, la Blonde, l'Or, la N° 6 et, dernière-née, la Ténébreuse. Aujourd'hui, Raymond Duyck vend 70 % de sa production en grandes et moyennes surfaces, 25 % à des grossistes et 5 % à l'export. Réputée au Brésil et en Australie, jusqu'où ira encore la plus célèbre bière du Nord ?

### Quelle a été votre première rencontre avec la bière ?

La maison familiale était à côté de la brasserie. J'ai commencé au biberon! À l'époque, on buvait à table des bières de 2 ou 3 degrés. La bière se vendait même dans les collèges...

**"Ma devise est 'Dis ce que tu fais et fais ce que tu dis'. Les consommateurs sont exigeants. Il faut monter en qualité, innover et surtout respecter sa parole."**

### Quel est votre paysage préféré ?

Les champs de houblon l'été en Flandre. On dirait des rangées de vignes, mais de six mètres de haut! Le houblon est une plante qu'on fait grimper sur des piquets entre lesquels on tend des fils. Une belle plante avec des fleurs vertes. C'est la poudre récoltée à la base des pétales qui est utilisée par les brasseurs pour donner son amertume à la bière.

### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

"Dis ce que tu fais et fais ce que tu dis". Les consommateurs sont exigeants. Il faut monter en qualité, innover et surtout respecter sa parole.

### Quel est celui que vous aimeriez transmettre à votre tour ?

Le même! Je l'ai donné à mon fils Mathieu, qui vient d'arriver dans l'entreprise au mois de septembre.

### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

La consommation de bière est en baisse. Mais il y a un marché pour la qualité. Les gens boivent moins, mais mieux. Je pense que notre avenir est surtout à l'export. Aujourd'hui, nous ne vendons que 5 % de nos bières à l'étranger. Nous avons des parts de marché à gagner.

### Un conseil gourmand pour bien déguster votre bière ?

La Jenlain ambrée, notre bière historique, peut se boire avec tous les plats: des viandes, des poissons, des huîtres et des spécialités de la région comme la carbonade flamande. La torréfaction du malt lui donne des arômes de pain grillé, de caramel et de fruits cuits. Nous sommes dans le Nord... Elle s'allie aussi très bien avec un fromage de Maroilles.

**BRASSERIE DUYCK**  
113 route Nationale. 59144 JENLAIN  
Tél.: 0327497003. [www.jenlain.fr](http://www.jenlain.fr)

### 3 Catégorie Charcuteries



## JEAN-RÉMY COUSIN

Les Gorronnaises  
Gorron. Mayenne

### Des rillettes pur "or"

En Mayenne, Jean-Rémy Cousin est le digne héritier de la tradition charcutière des Pays de la Loire. Le charcutier de Gorron est passionné par son métier et plus particulièrement par les rillettes. Il se plaît donc à démontrer à ses voisins sarthois qu'ils ne détiennent pas le monopole du savoir-faire ni du goût. Ses rillettes "pur porc" sont donc très régulièrement médaillées "à Paris". Cette constance dans la qualité vaut aujourd'hui à ce fils d'agriculteur d'être le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "charcuteries".

À 56 ans, Jean-Rémy Cousin pense aujourd'hui à sa mère qui a choisi pour lui "ce beau métier d'artisan". C'est elle qui l'a incité à devenir apprenti chez Jean Coutelle à Gorron, 2800 habitants, à quarante kilomètres au nord de Laval. La suite de l'histoire reste traditionnelle : Jean-Rémy épouse Isabelle, la fille du patron, reprend la charcuterie de son beau-père et hérite de sa recette de rillettes.

Jean-Rémy Cousin décide ensuite de développer son activité. En 1988, il crée la société "Les Gorronnaises" avec un ami. Aujourd'hui, l'entreprise compte 35 salariés et produit 1 100 tonnes de charcuteries par an dont la moitié de saucisses fraîches. Mais si les chipolatas et les merguez sont les produits leader, les rillettes restent le produit phare sur lequel l'entreprise a construit sa notoriété.

Elles continuent donc à confire "à l'ancienne" dans des marmites en fonte pendant huit heures minimum. Écrasées à la main, riches en morceaux à la couleur dorée, elles font l'objet d'une attention soutenue pour présenter constamment la texture idéale, savant dosage de gras et de maigre. C'est ainsi, seulement assaisonnées de sel, qu'elles peuvent prétendre perpétuer la tradition locale des rillettes "pur or".

### Quel est votre premier souvenir de rillettes ?

J'ai toujours vu un pot de rillettes posé sur la table de mes parents pour le repas du soir. Mes parents étaient agriculteurs, ils tuaient le cochon deux fois par an. Ma mère cuisinait les rillettes et les conservait à la cave, sous une couche de saindoux. La production de ma mère n'était pas toujours régulière. Parfois, à la faveur d'une erreur, elle trouvait matière à améliorer sa recette !

**"Mes parents tuaient le cochon deux fois par an. Ma mère cuisinait les rillettes et les conservait à la cave, sous une couche de saindoux."**

### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Celui que nous avons reproduit sur notre enseigne : une ferme des bocages avec un chêne au premier plan. Ce paysage est typique de l'ouest de la France.

### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Ne pas dépenser plus que l'on ne gagne.

### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Le même !

### Comment envisagez-vous l'avenir de votre entreprise ?

Elle sera un jour entre les mains de mes enfants. Ma fille Anne, 30 ans, s'occupe de comptabilité, de commerce et d'informatique. Son frère Henri, 26 ans, est entré dans la société en octobre. Il est actuellement en stage d'observation à tous les postes : découpe, cuisson, livraison...

### Un conseil gourmand pour mieux apprécier vos rillettes ?

Il faut sortir le pot trois à quatre heures avant de le consommer pour des rillettes moelleuses et des arômes à leur apogée, qui seront encore vivifiés par la chaleur d'un pain grillé. Il faut ensuite consommer le pot rapidement.

SAS LES RILLETES GORRONNAISES  
ZA les Besnardières. 53120 GORRON  
Tél. : 02 43 08 69 56. [www.lesgorronnaises.com](http://www.lesgorronnaises.com)

### 4 Catégories Cidres et poirés bouchés / Pommeau



## MARIE ET FABIEN BOURNY

Ferme de Cornesse

La Brûlatte. Mayenne

### L'art de faire pétiller les pommes

Changer de vie à 33 ans et se reconvertir dans l'agriculture : c'est le projet qu'ont réalisé sans pépin Marie et Fabien Bourny. Avant de collectionner les médailles pour la qualité et la régularité de leurs boissons à base de pommes, les lauréats du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans les catégories "Cidres" et "Pommeaux", étaient des citadins.

Marie dirigeait un magasin d'alimentation. Fabien était technicien. Ensemble, ils ont choisi une nouvelle voie. Lui est retourné à l'école pour obtenir un Brevet Professionnel "Responsable d'Exploitation Agricole" et suivre une formation cidricole. Son diplôme en poche, Fabien a repris il y a trois ans l'exploitation d'un agriculteur qui prenait sa retraite à La Brûlatte, à 15 kilomètres de Laval. Marie l'a rejoint l'an dernier à la ferme de Cornesse.

Aujourd'hui, dans les bocages verdoyants de Mayenne, ils élèvent ensemble 37 vaches limousines et exploitent un verger de 4800 pommiers. Avec leurs pommes, "qui doivent être les plus belles", ils produisent du cidre, mais aussi du pommeau : un mélange d'eau-de-vie de cidre et de jus de pomme, vieilli en fût de chêne pendant 21 mois.

Le jeune couple a vite appris. En misant sur la qualité et le respect des traditions, Marie et Fabien Bourny ont tout de suite décroché des médailles au Concours Général Agricole. En 2013, leurs cidres fermiers du Maine brut et demi-sec ont obtenu l'argent et leur pommeau du Maine AOP une médaille d'or !

À la ferme, c'est Marie qui s'occupe de la commercialisation des 15 000 bouteilles produites chaque année. Elle fournit quelques magasins du département, mais l'essentiel des ventes est réalisé en direct sur l'exploitation, à deux pas des pommiers.

### Quelle a été votre première rencontre avec le cidre ?

Dans la région, on grandit avec le cidre ! Je me souviens de repas de famille quand j'avais 14 ou 15 ans. Nous buvions du cidre en mangeant des crêpes. En Mayenne, le cidre et les pommes font partie du patrimoine gastronomique, avec les fromages et le bœuf fermier du Maine.

**"Quand on respecte la pomme, on respecte les cidres et les pommeaux et ceux qui les boivent."**

### Quel est votre paysage préféré ?

Le bocage avec les belles haies, les prairies bien vertes et les vaches au milieu. Et puis nos pommiers bien rangés. La plus belle période est le printemps, quand ils sont en fleurs.

### Quel est le conseil plus le précieux que l'on vous ait donné ?

La qualité de la pomme ! Pour faire un bon cidre ou un bon pommeau, il faut bien s'occuper des pommiers. Limiter les traitements, savoir mettre les justes doses. Quand on respecte la pomme, on respecte le produit et celui qui le boit.

### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Rester attaché à la qualité et surtout respecter les méthodes traditionnelles de fabrication du cidre. Nous pratiquons la fermentation naturelle. Surtout pas de gazéification ! Nous avons gardé aussi la "presse à paquets". On râpe les pommes, on en fait des "paquets" qu'on met dans des toiles et qu'on presse de façon traditionnelle. Nous préférons prendre notre temps et faire du cidre de qualité.

### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Avec confiance. En restant fidèle à notre vision des choses et à nos méthodes fermières. Ainsi on valorise nos produits. Et les consommateurs apprécient. Il y a un marché pour les produits de qualité.

### Un conseil gourmand pour mieux apprécier vos cidres et votre pommeau ?

Pour le cidre, d'abord choisir un verre à pied. Comme pour le vin. C'est beaucoup mieux qu'une bolée. Dans un verre, les arômes s'expriment, se dégagent. Puis observer : regarder la couleur de la robe, la finesse de la bulle. Notre cidre se boit en apéritif. Le brut, avec ses notes acidulées et sa pointe d'amertume en fin de bouche, ira très bien aussi avec une volaille ou un bœuf bourguignon au cidre !

Quant au pommeau, il se boit plutôt frais, en apéritif, avec des billes de melon.

EARL MARIE ET FABIEN BOURNY  
Cornesse. 53410 LA BRÛLATTE  
Tél. : 02 43 01 84 83. [www.ferme-de-cornesse.com](http://www.ferme-de-cornesse.com)

## 5 Catégorie Eaux-de-vie



### JACQUES ESTÈVE

Producteur-éleveur

Celles.  
Charente-Maritime

#### Quand la valeur attend le nombre des années

Jacques Estève est comme ses cognacs : la preuve vivante que la valeur attend parfois le nombre des années. À 79 ans, le doyen des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole a obtenu deux médailles d'or en 2013 pour deux cognacs VSOP et X.O. Ces récompenses font suite à beaucoup d'autres. Les Vieilles et Très Vieilles Eaux-de-vie ainsi que les Vieux et Très Vieux Pineaux du domaine de Celles, en Charente-Maritime, se voient régulièrement décerner des prix nationaux et internationaux.

Depuis vingt ans, le Concours Général Agricole est l'occasion pour Jacques Estève de sortir de leur réserve ses eaux-de-vie précieuses "pour les situer sur l'échelle de l'excellence". Il était jeune homme quand il a récolté les cépages d'ugni blanc, cultivés sur son domaine de Petite Champagne. Il les a lui-même distillés dans un alambic en cuivre selon le procédé traditionnel charentais de la "double distillation".

La famille Estève distille au plus haut niveau depuis plus d'un siècle : François Adrien Hitier, le grand-père de Jacques a obtenu la seule médaille d'Or en 1900 au concours de l'Exposition Universelle. Aujourd'hui, dans cette maison où existent encore des eaux-de-vie préphyloxériques, le fils de Jacques, Philippe, répète à son tour les gestes qu'il tient de six générations précédentes.

Philippe Estève a obtenu lui aussi une médaille d'or en 2013 avec un vieux pineau blanc. L'individu compte moins que la famille sur l'échelle temporelle des vieilles et très vieilles eaux-de-vie. Sa marque n'est pas individuelle. Elle porte haut le nom du clan : "Famille Estève". Toutes les étiquettes portent la mention de Petite Fine Champagne. Les eaux-de-vie de Celles peuvent espérer flamboyer encore longtemps dans la mythologie des plus internationaux des alcools français.

#### Quel est votre premier souvenir lié au cognac ?

Je suis né, si je puis dire, dans le cognac. Je me suis retrouvé à la tête de l'exploitation à 18 ans, à la mort de mon père, jusqu'à ce que mon fils Philippe reprenne la distillation il y a une vingtaine d'années.

**"Il faut être au calme. Ne pas être pressé. Réchauffer son verre dans la paume de sa main. Et se préparer à accueillir les sensations."**

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Les parcelles accidentées de certaines communes de la Grande Champagne. Pour leur aspect de douceur et de brutalité, comme le cognac.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Des maîtres de chais et des collaborateurs de mon père m'ont conseillé de faire mon travail avec beaucoup d'application, de m'en remettre au temps et d'oublier mes cognacs.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Il faut garder la foi dans le cognac, sans se laisser décourager par les coups d'arrêts possibles sur le marché. Attention donc à l'euphorie et attention au désespoir. Il faut être prudent, constant. Tout n'est jamais gagné. Rien n'est jamais perdu.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Le cognac aura toujours sa place en France et à l'export, où il est vendu à plus de 95 % et porté par un négoce très performant. J'ai toujours eu foi dans ce produit, même dans les moments les plus difficiles de mévente. Et l'avenir m'a toujours prouvé qu'il y a toujours des amateurs pour les vieilles et très vieilles eaux-de-vie.

#### Un conseil pour bien apprécier vos cognacs ?

Il faut être au calme. Ne pas être pressé. Réchauffer son verre dans la paume de sa main. Et se préparer à accueillir les sensations. La Très Vieille Réserve de la Famille, primée lors du Concours Général Agricole, est une très vieille Petite Champagne qui possède un équilibre absolu. Le nez, floral et boisé (jasmin et cèdre) exprime des notes épicées de noix de muscade. La bouche, ronde et moelleuse, développe des saveurs pâtisseries sur la noix, le gingembre et l'amande. C'est superbe.

Le Très Vieux Cognac de la Propriété assemble des eaux-de-vie distillées au début de ma carrière et à la fin de la sienne par mon père. D'une belle couleur fauve avec des reflets de braise ardente, ce cognac est un concentré d'élégance et de complexité. Un nez floral sur la rose, l'iris et les fruits exotiques (mangue, litchi), un palais soyeux déployant une somptueuse palette de notes épicées et boisées dans une finale très longue sur le chocolat amer. Un cognac qui "goûte" (selon la terminologie charentaise) plus de 50 ans mais qui a gardé fraîcheur et souplesse.

Et je ne résiste pas à conseiller le Très Vieux Pineau Blanc des Charentes maison, qui non seulement changera tous vos préjugés sur ce produit mais rivalisera avec les plus grands Sauternes sur des desserts à la mandarine ou sur une crème brûlée.

#### ESTÈVE JACQUES

87 route de la Vallée du Né. Les Corbinauds. 17520 CELLES  
Tél. : 05 46 49 51 20. [www.cognac-esteve.com](http://www.cognac-esteve.com)

## 6 Catégorie Huiles de noix



### FRANÇOIS DELEPOULLE

Huilerie Vernolaise

Vernoil-le-Fourrier.  
Maine-et-Loire

#### De l'huile de noix aux feuilles de chêne

François Delepoulle avait 11 ans quand il est tombé amoureux de l'huile de noix produite dans sa rue par l'huilerie de Vernoil-Le-Fourrier. Il s'est alors juré d'y travailler. Il y a sept ans, il s'est donc associé à James Lorieux, fils du créateur de la société, pour développer l'entreprise et emmener ses produits à leur plus haut niveau de qualité.

Dans un département réputé pour ses fromages et ses vins, l'huilerie Vernolaise propose une trentaine de produits : des vinaigres, des moutardes et des huiles (de noisettes, tournesol, colza, pépins de courge...). C'est avec son huile de noix vierge qu'elle décroche à nouveau en 2013 une médaille d'or au Concours Général Agricole. Cette régularité dans l'exception vaut à François Delepoulle d'être à nouveau lauréat du Prix d'Excellence du Concours Général Agricole.

Limpide et claire, avec des arômes de cacahuète et de pain grillés, l'huile de noix vierge de Vernoil-le-Fourrier est issue des fruits sauvages ramassés et séchés par des particuliers. Les cerneaux sont broyés, transformés en farine et cuits à 80°. La préparation est ensuite pressée avec du matériel traditionnel, âgé aujourd'hui de plus d'un demi-siècle.

Filtrée et mise en bouteille, l'huile peut ensuite être commercialisée. Aujourd'hui, l'huilerie Vernolaise exporte entre 15 % et 20 % de sa production jusqu'à New York et Hong-Kong ! Pour François Delepoulle, les médailles du Concours Général Agricole ne sont pas étrangères à ce succès : "La feuille de chêne est reconnue à l'étranger, surtout aux États-Unis et au Canada. Un vrai sésame à l'export".

#### Quelle a été votre première rencontre avec l'huile de noix ?

J'étais enfant. Il y avait une huilerie dans ma rue. J'aimais y passer du temps, découvrir les produits. Je me suis passionné pour la noix et me suis juré qu'un jour, je travaillerais dans l'entreprise. Pour cela, j'ai fait des études dans l'agroalimentaire et il y a sept ans, je suis devenu cogérant.

#### Quel est votre paysage préféré ?

Un vieux noyer tout seul au milieu d'un champ de blé. Tout le monde pense que la noix est produite surtout dans le Périgord. Pourtant, dans nos paysages du Maine-et-Loire, il y a des noyers partout. Mais personne ne les voit. C'est un arbre majestueux, discret et timide qui se fond dans le paysage.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Rester simple. Et toujours essayer de faire le mieux possible pour nos clients. Nous avons grossi, construit une nouvelle huilerie. Mais nous avons tout fait pour rester fidèles à nos recettes artisanales et à la qualité. Certains clients viennent à l'huilerie depuis plus d'un demi-siècle ! Il est hors de question de les décevoir.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Être amoureux de son produit. Avoir les yeux qui brillent quand on en parle. Être fier de ce que l'on fait. Je suis fier de la qualité de mon huile de noix qui tient à un savoir-faire artisanal et à la qualité des noix. Par exemple, pas question d'acheter des noix de culture. Nous nous fournissons auprès des particuliers de la région. Ils ont souvent

un ou deux arbres et nous apportent leurs cerneaux séchés. En échange ils repartent avec des bouteilles d'huile. Les noyers sauvages sont moins productifs, mais le goût des noix est incomparable.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Avec confiance. L'entreprise grandit vite. Nous exportons vers les États-Unis, le Canada, Hong-Kong. Nous avons des projets vers la Russie et le Benelux. En restant fidèles à la qualité, nous pensons continuer à nous développer.

**"Les médailles du Concours Général Agricole sont un vrai sésame à l'export. Elles sont reconnues hors de nos frontières ! Surtout aux États-Unis et au Canada où les feuilles de chêne sont très recherchées."**

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier votre produit ?

Une salade frisée avec notre huile de noix... Des lardons, des petits croûtons et du fromage de chèvre : un Sainte-Maure-de-Touraine. Le tout arrosé d'un vin de chez nous, d'un Bourgueil... Il n'y a rien de meilleur. J'aime aussi déguster l'huile de noix avec des produits inattendus. Aujourd'hui, des pâtisseries en mettent dans leurs recettes. J'ai goûté un chocolat à l'huile de noix de l'huilerie Vernolaise ! Avec les arômes de pain grillé, c'était sublime.

#### SARL HUILERIE VERNOILAISE

ZA des Doués. 49390 VERNOIL LE FOURRIER  
Tél. : 02 41 51 51 26. [www.huilerie-vernoilaise.com](http://www.huilerie-vernoilaise.com)



## 7 Catégorie Huîtres



### CHRISTOPHE CALLEWAERT ET CORINNE RAGUENEL

**EARL Yad Marine**

**Carnac. Morbihan**

#### Les perles de l'ostréiculture bretonne

Christophe Callewaert et Corinne Ragueneil sont l'une des surprises des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole. Récompensés pour la très grande qualité et la régularité de leurs huîtres fines et spéciales de Bretagne Sud, les créateurs de la société Yad Marine à Carnac, dans le Morbihan, ne viennent pas du monde ostréicole. Ni du monde de la mer.

Il y a dix ans, Christophe était le responsable d'une usine automobile. Corinne, elle, travaillait dans la logistique et la commercialisation. Diplômé de l'École Centrale de Lyon, Christophe tourne la page industrielle à 31 ans et embarque avec lui Corinne Ragueneil. Il se tourne vers le milieu ostréicole quand des copains éleveurs d'huîtres lui demandent de développer une nouvelle technique de production. Ainsi naît la poche suspendue. Ce système, entièrement développé par Christophe, favorise le brassage dans des mers agitées. Il permet d'élever des huîtres rondes, creuses, nacrées et charnues.

Christophe imagine alors produire lui-même une huître haut de gamme présentant toutes les qualités exigées par les puristes. Christophe et Corinne passent ensemble leur bac maritime en 2007. Puis, après quelques mois de recherche, jettent leur dévolu sur des parcs de pleine mer à Carnac, dans le Morbihan.

Après quelques déboires mécaniques, tempêtes d'hiver et mortalités des juvéniles, ils produisent leurs premières huîtres haut de gamme. Leurs KYS Marine ont toutes la même forme arrondie et creuse, la même nacre blanche et sans défaut, le même goût noisette et sucré, la même longueur en bouche. Leur mâche est croquante, leur pied a des saveurs de coquille Saint-Jacques.

Aujourd'hui, Christophe et Corinne, rejoints par Cédric K'dual, ont un objectif ultime : produire une huître destinée aux restaurants étoilés, "L'Étoilée". Produite en très petites quantités, vendue à la pièce, livrée dans un écrin, cette perle de l'ostréiculture bretonne ambitionne de répondre aux exigences des plus grands chefs de France.

**"La presqu'île de Quiberon et la pointe de Pen-Hir à Camaret-sur-Mer sont extraordinaires de beauté, de pureté et de sauvagerie quand les tempêtes arrivent."**

#### Quels sont vos premiers souvenirs d'huîtres ?

**Christophe.** J'avais entre six et huit ans quand ma tante m'a fait goûter pour la première fois des fruits de mer. J'imaginai des "fruits sous l'eau", des genres de pommiers sous-marins. Quelle déception de découvrir qu'ils étaient salés et pas sucrés!

**Corinne.** J'avais le même âge. Ce sont des amis qui, à Saint-Malo, m'ont fait découvrir les coquillages. Les huîtres ont toujours eu depuis un goût d'enfance, de mer et de fraîcheur.

#### Quel est votre paysage préféré ?

La côte sauvage de la presqu'île de Quiberon et la pointe de Pen-Hir à Camaret-sur-Mer. Ce sont deux endroits où on travaille et qui sont extraordinaires de beauté, de pureté et de sauvagerie quand les tempêtes arrivent.

#### Quels sont les conseils les plus précieux que l'on vous ait donnés ?

**Christophe.** L'énorme écart qu'il y a entre l'industrie de l'automobile et le métier que je pratique aujourd'hui, c'est l'humilité et la prudence quand il s'agit de travailler en mer.  
**Corinne.** Je dirais aussi l'humilité face à la mer et au vivant.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Rester humble et prudent!

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

L'avenir s'annonce difficile. Le milieu connaît des mortalités fortes depuis 2008. Notre secteur est maintenant impacté par des mortalités sur des huîtres prêtes-à-vendre et plus seulement des juvéniles. C'est assez compliqué de savoir ce qui se passe et c'est dur de se contenter du sentiment que le milieu se dégrade.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier vos fines et vos spéciales de Bretagne Sud ?

Il faut mettre les huîtres au moins 24 heures au frigo et les ouvrir 6 heures avant la dégustation. Il faut ensuite les vider de leur eau au moins quatre ou cinq fois en retournant la chair dans la coquille. La suite, c'est un tout petit peu de poivre, du pain, du beurre et un très bon vin blanc !

**EARL YAD MARINE**  
2 rue des Alouettes. 50770 PIROU  
Tél.: 02 50 52 01 79

## 8 Catégorie Jus de fruits et nectars



### PIERRE ARNAUD

**Ferme des Arnaud**

**Villedieu. Vaucluse**

#### Il y a mille raisons d'aimer ses raisins

À la ferme des Arnaud, 23 hectares à Villedieu dans le Vaucluse, la terre n'a jamais vu un gramme de désherbant chimique... Pierre Arnaud, l'actuel propriétaire, a repris en 1978 l'exploitation de son père, qui, "comme Monsieur Jourdain, faisait du bio sans le savoir". Ce lauréat des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Jus de fruits et nectars" est aussi un précurseur. Il a été l'un des premiers producteurs français à obtenir le label AB (Agriculture Biologique), quand celui-ci a été créé en 1991.

Entre Vaison-la-Romaine et Nyons, Pierre Arnaud cultive des vignes et élabore du vin en appellations Côtes-du-Rhône Village AOP et Vacqueyras AOP. Avec ses 3 hectares d'oliviers, il produit de l'huile d'olive de Nyons AOP. Enfin, il fait pousser du muscat avec lequel il élabore un jus de raisin régulièrement primé au Concours Général Agricole. Pierre Arnaud reçoit donc pour la seconde année consécutive un Prix d'Excellence qui récompense la qualité exceptionnelle

et la régularité de ce produit. Sur les coteaux provençaux, Pierre Arnaud travaille la terre de ses arrière-grands-parents. Il la confiera un jour à ses deux fils, Martial, 23 ans, oenologue, et Samuel, 28 ans, ingénieur en robotique. À ses fils, Pierre Arnaud veut transmettre ses valeurs : le respect de la nature, le souci de la qualité et la nécessité d'innover en permanence. Sur les étiquettes de ses bouteilles, on trouve à la fois le label AB et le logo de Nature et Progrès, qui "offre au consommateur des garanties encore plus strictes". Produire bio, pour lui, "c'est respecter la nature et la santé des consommateurs. Mais ça ne suffit pas. Il faut aussi avoir sans cesse le souci de la qualité".

**"Mon père produisait du raisin qu'il livrait sur des marchés de gros. Il était parfois exploité. Très jeune, je me suis dit que je voulais faire ce métier, mais que j'élaborerais moi-même mes produits."**

#### Quel souvenir gardez-vous de votre enfance dans les vignes ?

J'ai grandi sur l'exploitation. Mon père produisait du raisin qu'il livrait sur des marchés de gros. Ça m'émerveillait de voir qu'il vendait à des prix si bas. Il était parfois exploité. Très jeune, je me suis dit que je voulais faire ce métier, mais que j'élaborerais moi-même mes produits. Que je les suivrais de la terre au consommateur.

#### Quel est votre paysage préféré ?

Mes oliviers autour de la ferme sur les contreforts du Mont Ventoux. J'aime regarder les collines provençales. Toutes les saisons sont belles. Et puis l'olivier est l'arbre de la paix.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Mon père me disait : "Dans notre métier, rien n'est acquis. C'est la nature qui dirige." Il faut sans cesse s'adapter. Et la respecter.

#### Et celui que vous aimeriez transmettre à votre tour ?

Celui que je donne à mes fils : "Si on veut être un bon agriculteur, il faut savoir prendre le temps d'observer la nature." Il faut aussi savoir innover. J'ai d'ailleurs créé ce jus de raisin muscat, en y mettant une touche personnelle dont je garde le secret!

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Le fait d'être en bio est un atout. Mais ça ne suffit pas. Si on ne fait pas de la qualité, on n'a pas d'avenir. Il faut sans cesse tendre vers l'excellence.

#### Un conseil gourmand pour déguster votre jus de raisin ?

Il se boit frais. J'aime le boire au petit-déjeuner. Grâce au muscat et à ma touche personnelle, mon jus de raisin a un arôme subtil de rose.

**LA FERME DES ARNAUD**  
Quartier St Laurent. 84110 VILLEDIEU  
Tél.: 04 90 28 90 81. [www.fermedesarnaud.com](http://www.fermedesarnaud.com)

## 9 Catégorie Miels et hydromels



### CATHERINE, MARC ET GUILLAUME LAVORIERO

Ruchers des Oliviers

Sospel. Alpes-Maritimes

#### La transe des abeilles

Les abeilles de la famille Lavoriero se contentent-elles d'une danse? Ou entrent-elles en transe quand elles produisent leurs miels? La question mérite d'être posée tant le nombre de médailles récoltées par cette famille d'apiculteurs au Concours Général Agricole a quelque chose de surmaturel.

Les miels de montagne et les miels de crus des Ruchers de l'Olivier, à Sospel, ont été médaillés 35 fois depuis 2001. Catherine et Marc Lavoriero, ainsi que leur fils Guillaume, sont donc encore inscrits cette année sur la courte liste des producteurs français les plus constants dans l'exception: les Prix d'Excellence du Concours Général Agricole.

Rien ne les prédisposait à devenir apiculteurs. Dans les années 80, Catherine est une Lyonnaise déracinée à la recherche d'un poste de secrétaire de direction dans la région niçoise. Marc, lui, est fils d'artisan et travaille comme forestier-sapeur. En 1985, le couple a deux jeunes enfants. Catherine tient à les élever et aussi à travailler. Elle installe

les premières de ses quatre cents ruches, observe, apprend. Marc, lui, commence à repérer les meilleurs endroits où faire butiner les abeilles dans le Parc National du Mercantour et la Vallée des Merveilles.

Les transhumances des ruches sont mises en place dans les années 90, quand Marc s'installe à son tour sur l'exploitation. Cette partie fastidieuse du métier d'apiculteur, puisqu'elle se pratique la nuit, permet au Ruchers des Oliviers de proposer différents crus de miel. Acacia, romarin, lavande, tilleul, rhododendron, châtaignier: chacune évoque à sa manière les saveurs, les reliefs et les mystères des Alpes du Sud.

**“Quand on approche des champs de lavande, on perçoit une sorte de ronronnement dans les ruches. C'est une promesse de miellée.”**

#### Catherine, comment s'est déroulée votre première rencontre avec les abeilles?

Mon premier contact avec les abeilles a été théorique. Je les ai rencontrées à Lyon par l'intermédiaire des livres de Rémy Chauvin. Mon mari, lui, a grandi au village de Sospel. Petit, il se couchait près des ruches d'apiculteurs du village pour observer leur danse.

#### Quel est votre paysage préféré?

Nous en avons deux. Quand on installe les ruches au col de Tende, à la frontière italienne, pour produire le miel de haute montagne. Il reste quelques névés mais les rhododendrons commencent à faire rougir les montagnes. La deuxième transhumance que nous aimons beaucoup est celle des champs de lavande des Alpes-de-Haute-Provence. Quand on les approche, on perçoit une sorte de ronronnement dans les ruches. Pour nous, c'est une promesse de miellée.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné?

L'apiculture est un milieu individualiste où les bons conseils et les bons emplacements se partagent peu!

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour?

En apiculture rien n'est acquis. C'est une production fragile. L'abeille a vu son environnement bouleversé en 100 ans par l'usage des pesticides, les variations climatiques, l'arrivée de parasites et de prédateurs comme le varroa et le frelon asiatique. Ces changements sont beaucoup trop rapides pour que l'abeille puisse correctement s'adapter. Les syndicats d'apiculteurs ont établi que nous travaillons environ 25 % de plus qu'il y a 25 ans sans arriver à maintenir la production de miel. Elle avoisinait les 16 000 tonnes en France en 2012. Elle sera comprise entre 9 000 et 12 000 tonnes cette année.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier?

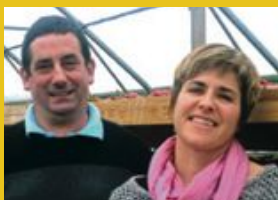
Les champs de l'expérimentation et de la pédagogie restent immenses pour améliorer nos pratiques et nos produits, tout en militant pour que la pression administrative tienne compte des particularités de notre métier.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier votre produit?

Ne jamais le mettre au frigo! Il faut le garder dans la maison à température ambiante pour que tous les arômes se développent!

LAVORIERO CATHERINE ET MARC  
Route du Moulinet. La Vasta. 06380 SOSPEL  
Tél.: 0493040246. [www.lesruchersdesoliviers.com](http://www.lesruchersdesoliviers.com)

## 10 Catégorie Piments d'Espelette AOC



### LAURENCE ET MICHEL LEGAGNOA

Ferme Elharra

Espelette. Pyrénées-Atlantiques

#### Tout le piquant du Pays Basque

Parler piment avec Laurence et Michel Legagnoa, c'est parler du quotidien. À Espelette, 2000 habitants au cœur des Pyrénées-Atlantiques, l'espeletako biperra est partout: dans les paysages que les piments font rougeoyer à partir du mois d'août, et dans les assiettes!

“Partout où l'on met du sel, on peut mettre du piment”, explique ce couple de lauréats du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole. Sans ce fruit plus aromatique que brûlant, l'axoa et les tripotx du Pays Basque seraient bien fades. Il en est de même de nombreuses préparations salées et sucrées relevées par ces fruits séchés et broyés aux arômes de foin et de tomates (leurs cousines).

À la ferme Elharra, Laurence et Michel se sont engagés dans une production commerciale de piments d'Espelette depuis 1997 en marge de leur élevage de vaches laitières. Ils ont vu

depuis leurs produits médaillés à de nombreuses reprises au Concours Général Agricole. Ils comptent bien y présenter l'année prochaine les fruits d'une récolte plus piquante encore. “En 2013, nos 38 000 plants ont été stressés par la pluie et le vent du printemps puis la sécheresse de l'été”, explique Laurence. “Mais ça n'emportera pas le palais, ce n'est pas encore du Cayenne!”, rassure-t-elle.

#### Quel est votre premier souvenir de piment d'Espelette?

Il a toujours fait partie de nos souvenirs. La mère de Michel, par exemple, en produisait un rang au fond du jardin pour épicer sa cuisine du quotidien ou des plats traditionnels comme l'axoa, une épaule de veau émincée avec du piment ou les tripotx, des boudins de mouton.

#### Quel est votre paysage préféré dans la région?

Ce sont les collines du Pays Basque et leurs belles courbes vertes où se mêlent les bois, les prairies, les fougères. Le feu des champs de piments commence à couvrir à leur pied pendant l'été.

**“Pour faire un bon produit, il faut aimer la terre et ce qu'on y fait pousser. Et ne pas avoir peur de trier ni de jeter.”**

#### Quel est le conseil plus précieux que l'on vous ait donné?

Il ne suffit pas de planter pour faire un produit de qualité. Il faut suivre la plante à chaque étape: semis, repiquage, plantation, ramassage, séchage en serre, équeutage, cuisson en four, broyage, mise sous vide. À chacune de ces étapes, il vaut mieux enlever quelques piments que de courir le risque de la médiocrité.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour?

Pour faire un bon produit, il faut aimer la terre et ce qu'on y fait pousser. Et ne pas avoir peur de trier ni de jeter.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre activité?

Le présent nous convient. Mais pourquoi ne pas ouvrir un jour une boutique de vente à la ferme?

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier le piment d'Espelette?

L'intégrer en fin de cuisson pour ne pas détériorer ses arômes.

EARL ELHARRA  
Quartier Lahargueta. 64250 ESPELETTE  
Tél.: 0559599314



## 11 Catégorie Produits avicoles



**CHRISTIAN  
LAFORÊT**

**Avigers. Gers**

### Des volailles au goût de bonheur

Dans le Gers, lieu de tournage du Bonheur est dans le Pré, le bonheur est aussi dans le poulailler à en croire Avigers. "Si nos volailles fermières sont tellement bonnes, c'est parce que ce sont les plus heureuses!", clame le site Internet de cette association avicole départementale régulièrement médaillée au Concours Général Agricole et lauréate du Prix d'Excellence 2014. Le poulet fermier jaune "Label Rouge" et la pintade fermière du Gers ne se contentent pas de gambader joyeusement en liberté. Ils ont aussi de solides arguments à soumettre aux amateurs de bonne chère. Chacun médaillé lors du dernier Concours Général Agricole, ces produits se caractérisent par "des chairs fermes et fondantes qui ont le goût si particulier des volailles des fermes d'autrefois", commente Christian Laforêt, président d'Avigers.

Dans un contexte national difficile pour le secteur avicole, Avigers est la preuve de la vitalité des filières agroalimentaires de qualité ancrées dans leurs territoires. "Les filières IGP et Label Rouge se maintiennent bien en France, poursuit Christian Laforêt. La notion de terroir parle au consommateur. Il sait, en choisissant une volaille Label Rouge du Gers, qu'il dégustera une bonne viande, respectueuse du bien-être du consommateur et de l'animal."

Ce positionnement donne des ailes à la filière avicole départementale. Avec plus de 5 millions de volailles fermières abattues par an par 350 éleveurs, Avigers est l'un des leaders français du "Label rouge". L'association représente

aujourd'hui 5 % de la production française de poulets et 10 % de la production de volailles festives (dindes, chapons, poulardes et chapons de pintades). De quoi glousser de bonheur...

Christian Laforêt est le président d'Avigers. Il est aussi éleveur, cogérant avec son neveu d'une production annuelle de 85 000 volailles à Durban au sud d'Auch.

**"Quand je rentre dans le bâtiment pour voir mes volailles, je commence par enlever mes chaussures. Si je ressens le froid sur la paille à travers mes chaussettes, c'est qu'il n'y a pas assez de chauffage."**

#### Quelle est votre première rencontre avec vos volailles ?

J'ai découvert les poulets quand je me suis installé en 1987. Mes parents élevaient des bovins et des oies pour le gavage. Moi, j'ai décidé de prendre une autre voie. À l'image de nombreux producteurs du département, j'ai ouvert mon premier poulailler quand un gros opérateur national, un abattoir, est venu s'installer dans le Gers. Il y avait de la demande et la filière volaille s'est développée. Aujourd'hui le secteur avicole, c'est le premier contributeur au PIB du Gers!

#### Quel est votre paysage préféré ?

Les vallons du Gers le matin. Quand le soleil se lève et que je vais sortir mes volailles. C'est chaque jour un immense plaisir. Je domine les collines, les bois, les prairies et les bosquets balayés par l'air pur et frais des Pyrénées.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Se mettre à la place de l'animal! Le poussin, le poulet ressentent ce que nous ressentons. Si vous avez froid, c'est qu'ils ont froid aussi. Quand je rentre dans le bâtiment pour voir mes

volailles, je commence par enlever mes chaussures. Si je ressens le froid sur la paille à travers mes chaussettes, c'est qu'il n'y a pas assez de chauffage.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Le même. Il est primordial: si vous êtes bien dans votre élevage, vos poulets le seront aussi. Nous faisons de la qualité. Il existe un lien fort entre nos animaux et nous. Pour faire un poulet jaune qui a du goût, il faut qu'il soit heureux. Et le "Label Rouge" est aussi une garantie. Il exige des volailles à croissance lente, nourries sans OGM, en plein air, avec des céréales de qualité. Nous attendons 12 semaines pour abattre nos poulets. Toutes ces démarches donnent au consommateur des garanties de qualité et de traçabilité qu'il n'a pas avec une production standard.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Sans hésiter, je suis certain qu'il y a un avenir pour les filières de qualité. Attention: ça n'empêche pas la rationalisation. Nous avons modernisé nos entreprises, agrandi nos bâtiments, amélioré notre logistique. Et le résultat est là: en 2012, notre production a progressé de 3%. Donc oui, nous avons un avenir! En respectant le cahier des charges Label Rouge, nos valeurs... Et aussi en renforçant notre notoriété: obtenir des médailles au Concours Général Agricole à Paris, c'est important pour notre image.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier vos volailles ?

Les cuisiner le plus simplement possible. Un bon poulet entier rôti dans un four doux au départ, puis qui monte en puissance. On se régale! Quand le produit est bon, pas la peine de compliquer.

#### AVIGERS

Route d'Auch, 32300 MIRANDE

Tél.: 05 62 66 51 91. [www.pouletdugers.com](http://www.pouletdugers.com)

## 12 Catégorie Produits issus de palmipèdes gras



**MYRIAM ET JEAN-MICHEL  
DARRIEUTORT**

**Ferme de Guilhem**

**Hauriet. Landes**

### Leur foie gras a toujours raison

Ils se nomment Darrieutort. Mais leur foie gras, lui, a toujours raison. Myriam et Jean-Michel, couple d'éleveurs à Hauriet, dans les Landes, sont les lauréats du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Produits issus de Palmipèdes gras". Cette distinction récompense la qualité exceptionnelle et la constance de leur foie gras entier de canard, régulièrement médaillé au Concours.

À la ferme de Guilhem, à 25 km de Mont-de-Marsan et 35 km de Dax, ce couple de quadras élève plus de 6000 canards mulards à l'année et cultive 32 hectares de maïs pour nourrir leurs palmipèdes à volonté. Myriam et Jean-Michel emploient des salariés une semaine sur trois, quand il s'agit de cuisiner les canards "comme autrefois" dans un labo ultramoderne aux normes européennes, avec pour seul assaisonnement, du sel et du poivre.

Depuis 1988, les clients de la conserverie familiale, située dans la vieille ferme à colombage de style chalossais, se délectent de leur foie gras

homogène, onctueux, souple et fondant. La recette de cette régularité dans l'excellence, Myriam la donne en quelques mots: "Nous nous dévouons à la qualité car nous nous mettons à la place du consommateur. C'est facile: nous consommons nous-mêmes d'autres produits". "Fais aux autres ce que tu voudrais qu'on te fasse". Ce pourrait être la devise de ces agriculteurs pour qui les médailles du Concours Général Agricole sont d'abord "une responsabilité supplémentaire vis-à-vis de nos clients et de notre gamme de produits".

Le foie gras de canard ne représente qu'une partie de la production de la ferme de Guilhem, qui propose aussi des confits, pâtés, magrets fourrés, gésiers confits, rillettes et cous farcis. D'autres secrets de Chalosse eux aussi longs en bouche. Et en mémoire!

**"Le foie gras de canard doit être disposé une demi-heure sur une assiette pour révéler ses saveurs et son fondant. Il se contente alors de peu pour être délicieux: du pain grillé."**

#### Myriam, quel est votre paysage préféré dans la région ?

Dans l'imagerie populaire, les Landes, ce sont des dunes, des plages de sable fin et d'immenses étendues de pins maritimes. Mais là où nous travaillons, à l'est de Dax, on trouve un tout autre pays, vallonné et argileux. C'est la Chalosse, ma région natale et les paysages que je préfère. Ses reliefs annoncent la montagne et les stations de ski. De chez moi, quand il fait beau, on voit les sommets enneigés des Pyrénées.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Quand nous nous sommes lancés dans la vente directe, l'appui d'un technicien de la chambre d'agriculture a été précieux. Nous étions un groupe d'éleveurs. Il nous a appris à nous mettre à la place

du consommateur et à savoir communiquer sur nos produits, par l'intermédiaire de jeux de rôles.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

"Produire bien, produire bon" est notre devise. Cela implique une quantité raisonnable et une production raisonnée selon les règles prescrites par le Label Rouge.

#### Un conseil pour bien apprécier votre foie gras de canard ?

Il faut placer le bocal au réfrigérateur 12 heures avant le repas puis le démouler et le dégraisser délicatement avec la pointe d'un couteau. Le foie gras doit être ensuite disposé une demi-heure sur une assiette pour révéler ses saveurs et son fondant. Il se contente alors de peu pour être délicieux: du pain grillé.

#### EARL FERME GUILHEM

Ferme Guilhem, 40250 HAURIET

Tél.: 05 58 97 77 68

## 13 Catégorie Produits laitiers - Producteur



### JACQUES ANDREVON

Fromagerie du Val d'Aillon

Aillon-le-Jeune, Savoie

#### Le grand homme de la tome

À la Fromagerie du Val d'Aillon, dans le massif des Bauges, on produit du fromage depuis 1889 ! La coopérative a traversé l'histoire avec la même préoccupation : "faire de la bonne tome". Cette coopérative, dont la commune d'Aillon-le-Jeune est sociétaire à 40 %, regroupe aujourd'hui quatre éleveurs et sept salariés dont un fromager d'exception : Jacques Andrevon.

Ce lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole orchestre depuis 22 ans la production d'un fromage d'exception : la tome des Bauges laitière AOP. En 2013, le fromage phare de la fromagerie a été à nouveau médaillé au Concours Général Agricole. Son goût recherché de noisette provient de la qualité du lait cru et d'un savoir-faire de plus d'un siècle.

Les 180 vaches réparties en quatre troupeaux vivent toute l'année autour de la fromagerie. L'été, elles se nourrissent de l'herbe des alpages savoyards et l'hiver du foin issu du massif. Ce sont surtout des abondances, des farines et quelques montbéliardes. Avec leur lait parfumé à la flore des Alpes, la Fromagerie du Val d'Aillon produit 80 tonnes de fromage, dont 70 % de tome des Bauges et 30 % de pâtes cuites (margéraz), de persillé (valbleu) et de raclette. Plus du tiers des fromages sont vendus en direct.

Le reste de la production est commercialisé par des grossistes ou des crèmeries des deux départements savoyards.

La Fromagerie d'Aillon s'est aussi diversifiée dans l'accueil de touristes. Et, pour faire connaître les fromages emblématiques du massif, elle a ouvert une salle de visite au premier étage. À 1 000 mètres d'altitude, au cœur des alpages et des pistes de ski, la coopérative d'Aillon-le-Jeune est décidément sur la bonne pente !

#### Quelle est votre première rencontre avec la tome des Bauges ?

Je suis né dans le fromage ! Mon père était éleveur et livrait son lait aux moines de l'Abbaye de Tamié. Tout petit, j'ai appris à connaître les fromages du massif. Rapidement, j'ai décidé de devenir fromager. J'ai goûté d'autres tomes de la région, mais celle des Bauges reste ma préférée.

#### Quel est votre paysage préféré ?

Depuis la fenêtre de la fromagerie, je vois le mont Colombier et le plus haut alpage des Bauges. Quand le ciel est très bleu, avec la neige au sommet et les troupeaux d'abondances et de farines au premier plan, c'est un paysage parfait.

**"Les ventes de tome des Bauges AOP ont progressé de 120 % l'an dernier. Notre fromage plaît. L'appellation risque même un jour de manquer de lait."**

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Laisser le temps au fromage. Apprendre à respecter le lait cru. On peut moderniser le matériel, mais il faut rester fidèle aux méthodes traditionnelles et ne pas chercher à faire du rendement. Ajouter le moins de ferments possible et laisser se développer la flore naturelle du lait cru. Nous sommes la dernière coopérative en Savoie à pratiquer la "coulée du lait".

Les éleveurs nous apportent eux-mêmes le lait encore chaud matin et soir. Ailleurs, c'est un camion qui passe une fois par jour, récupérer le lait stocké en tank réfrigéré. Nos fromages sont "laitiers" mais nos méthodes sont celles des tomes "fermières".

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Être passionné et rigoureux. Il faut savoir se faire plaisir. Ce métier offre des surprises et permet de faire des choses différentes tous les jours. Mais il faut respecter une rigueur qui permet d'offrir des produits de qualité.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Très bien ! Les ventes de tome des Bauges AOP ont progressé de 120 % l'an dernier. Notre fromage plaît. L'appellation risque même un jour de ne pas pouvoir suivre et de manquer de lait... Mais nous, nous sommes confiants pour au moins les 15 ans qui viennent. Nos producteurs sont jeunes, 40 ans en moyenne, et motivés !

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier la tome des Bauges ?

Dans la soupe de légumes... C'est comme ça que je la préfère. Mais on peut la servir bien sûr sur un plateau, accompagnée d'un vin blanc de Savoie. Avec un chignin ou une roussette, c'est magnifique. Les arômes se marient parfaitement.

FROMAGERIE DU VAL D'AILLON  
Chef-lieu, 73340 AILLON LE JEUNE  
Tél. : 04 79 54 60 28. [www.fromagerieaillon.com](http://www.fromagerieaillon.com)

## 14 Catégorie Produits laitiers - Producteur



### DIDIER LARROUCAU

Société Fromagère de Saint-Bonnet

Saint-Bonnet Le-Courreau, Loire

#### Les bleus à l'âme

Fromager depuis plus de trente ans, Didier Larroucau, 53 ans, se dévoue dans la Loire à deux grandes dames au cœur fondant : la fourme d'Ambert et la fourme de Montbrison. Le directeur de la Société Fromagère de Saint-Bonnet ne souffre pas trop de tous ces bleus à l'âme. Ces trois dernières années, cette société du groupe Lactalis a décroché six médailles dont cinq d'or au Concours Général Agricole pour ses deux fromages à pâte persillée emblématiques des Monts du Forez.

Cette régularité dans la haute qualité vaut à Didier Larroucau d'être lauréat des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Produits laitiers". À travers lui, "cette reconnaissance que nous faisons partie des meilleurs fromagers" s'adresse aux salariés du troisième fabricant de fromage de la région et aux 67 exploitations qui livrent du lait à la fromagerie. La Société Fromagère de Saint-Bonnet emploie 22 personnes en permanence pour fabriquer, affiner et conditionner chaque année 900 tonnes de fourme d'Ambert AOP, 330 tonnes de fourme de Montbrison AOP et une cinquantaine de tonnes de spécialités vendues sur les marchés locaux.

La fourme d'Ambert s'impose comme la reine des fromages produits à Saint-Bonnet, tant en volume qu'en soin apporté à chaque aspect

de son élaboration. Commercialisée sous la marque "Pont de la Pierre", elle se présente dans un costume gris bleuté, d'aspect minéral.

La fourme de Montbrison dispose d'un procédé de fabrication unique. Elle se caractérise par une croûte orangée, dorée, un persillage délicat, fin, et un goût d'une extrême douceur. Trente ans après, Didier Larroucau est toujours aussi amoureux de ses fromages.

#### Comment s'est déroulée votre première rencontre avec les fromages du Massif Central ?

Je suis gascon d'origine. Il m'a donc fallu attendre mon premier emploi dans une fromagerie d'Auvergne, après mes études dans l'agroalimentaire et le service militaire, pour comprendre tout ce qu'un fromage peut apporter à une culture, à un territoire et à une gastronomie.

**"Il faut être curieux et humble et admettre qu'on ne comprendra jamais complètement ce qui se passe à l'intérieur d'un fromage."**

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Les plateaux des Hautes-Chaumes du Forez. Une vaste étendue de landes et de tourbières dont sont originaires la fourme d'Ambert et la fourme de Montbrison. C'est là qu'on menait autrefois les vaches à l'estive. Et c'est là que ces fromages étaient fabriqués. Ce sont de grandes étendues rudes, sans arbre, battues par les vents qui livrent des regards extraordinaires sur le Massif Central et les Alpes. On y trouve toute la variété de la végétation du terroir de la fourme : lande à callune, myrtille et genêt pointu, marguerite, lys martagon...

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

S'il ne faut en retenir qu'un seul concernant la fabrication des fromages, c'est qu'il est une matière vivante. Cela signifie que malgré des moyens techniques très pointus, son élaboration ne peut être maîtrisée totalement. Une recette peut-être adaptée pendant six mois puis demandée à être revue. Le métier de fromager consiste à faire le produit le plus régulier possible, de la meilleure qualité possible, en mettant sa technique et son expérience au service du lait.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Il faut être curieux et humble et admettre qu'on ne comprendra jamais complètement ce qui se passe à l'intérieur d'un fromage. Et ce qui est vrai pour le fromage est souvent vrai dans la vie !

#### Comment envisagez-vous l'avenir des fromages de la région ?

L'activité des fromageries du Massif Central s'est concentrée mais elles produisent toujours le même volume de fromages. C'est la preuve qu'ils correspondent au territoire et aux habitudes de consommation des Français.

#### Un conseil gourmand pour bien apprécier vos fourmes ?

Au-delà du plateau de fromage, il ne faut pas hésiter à tenter avec elles des aventures en cuisine. Je conseille la fourme de Montbrison cuite, dégustée en fondue avec des légumes et des viandes. Quant à la fourme d'Ambert, elle s'associe à merveille avec la poire, le miel, les viandes blanches et même avec des produits de la mer comme les crevettes et les Saint-Jacques.

SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE SAINT-BONNET  
Le Pont de la Pierre, 42940 SAINT-BONNET LE COURREAU  
Tél. : 04 77 76 82 86

## 15 Catégorie Produits laitiers - Producteur



### DENIS PERRILLAT- MERCEROT

*Le Grand-Bornand.  
Haute-Savoie*

#### Emmener le reblochon fermier au sommet !

Dans la famille de Denis Perrillat-Mercerot, on produit du reblochon fermier depuis trois générations. Au Grand-Bornand en Haute-Savoie, Denis, Laurence et leur fils Florian, fabriquent 140 reblochons par jour avec le lait cru de leurs 45 vaches, des abondances et des tarines. Ces lauréats du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Produits laitiers" amènent leurs fromages au sommet de la qualité et de la régularité.

Plusieurs fois médaillés au Concours, leurs reblochons "fermiers" sont fabriqués sur le lieu de traite, avec le lait encore chaud, tout près du troupeau : l'hiver, au village du Grand-Bornand et l'été à 1 700 mètres d'altitude au col de Châtillon. Car les Perrillat-Mercerot pratiquent la transhumance et passent l'été en alpage.

Avec leur troupeau, ils "enmontagnent" fin mai et redescendent dans la vallée à la mi-octobre. Là-haut, face au massif des Aravis, ils produisent et affinent leurs fromages selon des méthodes traditionnelles héritées de sept siècles de savoir-faire.

La diversité de la flore de Haute-Savoie donne aux reblochons un parfum d'excellence, de fleurs et de noisette. Les consommateurs ne s'y trompent

pas. La famille Perrillat-Mercerot vend un tiers de sa production directement à la ferme et le reste à des grossistes de la région.

#### De quand date votre passion pour le reblochon ?

Quand j'avais 12 ans, j'ai commencé à aider mes parents à la ferme. Le mercredi et le week-end, je m'occupais avec eux du troupeau, puis je donnais un coup de main pour la fabrication des reblochons. Ma passion pour le produit a commencé à cette époque. Et il faut être passionné ! On ne peut pas faire ce métier uniquement pour l'argent.

#### "Les fromages des mois de mai et juin sont exceptionnels. La pâte est superbe, onctueuse, du même jaune que certaines fleurs de l'alpage."

#### Quel est votre paysage préféré ?

L'alpage au printemps. Quand la neige est encore sur les sommets des Aravis. Je me retrouve avec mes vaches qui mangent une herbe naturelle et des plantes d'une incroyable diversité. Les fromages des mois de mai et juin sont exceptionnels. La pâte est superbe, onctueuse, du même jaune que certaines fleurs de l'alpage.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Mes parents m'ont appris à rester le plus proche possible du reblochon "historique". À être fidèle à la recette d'un fromage qui existe depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Il faut bien sûr évoluer. Il a fallu mettre les bâtiments aux normes européennes. Nous sommes passés à la machine à traire. Mais pour le savoir-faire, les races de vaches, leur alimentation, il ne faut rien changer. Pour ne pas compromettre la qualité du produit.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

C'est le goût qui fera que l'on sera encore là demain. Cette année par exemple, le foin est plus pauvre car le printemps a été trop pluvieux. Je pourrais décider de donner aux vaches des compléments, du tourteau, pour qu'elles fassent plus de lait. Et bien non. Je ne le ferai pas. Le troupeau fera 15 % de lait en moins mais tant pis. C'est la seule façon de maintenir la qualité de mes fromages. Quant à mes vaches, je limite leur production à 4 200 litres par an en moyenne. Cela préserve leur santé et elles vivent plus longtemps, entre 12 et 15 ans.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Il y a un avenir pour les fromages fermiers. Les restaurateurs, les traiteurs, les crémiers recherchent nos produits. Car il y a "reblochon" et "reblochon". Celui que nous faisons et les "laitiers" produits de façon plus industrielle.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier le reblochon ?

D'abord choisir un bon reblochon bien plat, aux bords arrondis, à la croûte très fine et orangée. Ensuite, le conserver au frigo, entre deux assiettes. Il va continuer à s'affiner. Et puis le sortir quelques heures à l'avance pour qu'il dégage tous ses arômes. Boire avec un vin de Savoie, un blanc, un chignin-bergeron et c'est le bonheur !

PERRILLAT MERCEROT DENIS  
L'Envers du Village. 74450 LE GRAND BORNAND  
Tél. : 04 50 02 71 19

## 16 Catégorie Produits laitiers - Affineur



### LIONEL POCHAT

*Pochat Fromages  
Thônes. Haute-Savoie*

#### L'affineur qui "laisse faire" le fromage

Chez les Pochat, la passion du reblochon se transmet de père en fils. Il y a vingt ans, Lionel a repris l'entreprise d'affinage fondée par son grand-père en 1919 puis développée par son père à Thônes, en Haute-Savoie, entre le lac d'Annecy et le massif des Aravis.

Ce lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole a construit une nouvelle cave plus grande, dans laquelle il affine 100 tonnes par an de tommes de Savoie et de reblochons fermiers. Ces derniers sont régulièrement primés au Concours Général Agricole. Il les vend à des grossistes, des crémiers et des restaurateurs de Haute-Savoie. Il est aidé par deux employés pour la logistique et achète ses fromages à neuf agriculteurs de la région du Grand-Bornand et de Manigod.

Le reblochon fermier affiné par Lionel Pochat est un fromage de Savoie traditionnel bénéficiant d'une AOP. Ce fromage au lait cru et entier se reconnaît d'abord à sa pastille verte. Elle signifie que "le fromage est fabriqué à la main à partir du lait d'un seul troupeau, là où sont traitées les vaches", explique l'affineur. "Sa pâte souple et onctueuse. Elle a un goût typé avec des arômes de noisettes et toute la palette de fleurs présentes en alpage et de l'herbe fraîche d'altitude que les vaches vont pâturer. Dans ma cave, j'affine mes reblochons

au moins 18 jours. Mais c'est un fromage fragile. Il faut prévoir le temps pour qu'il aille du grossiste au consommateur, donc ne pas trop le garder non plus."

#### Quelle est votre première rencontre avec le reblochon ?

Je suis né dedans ! Je revois mon grand-père casser la croûte le matin, avec du reblochon et son café. Ensuite, j'ai grandi dans le fromage. Mon père m'a vite mis en garde sur les difficultés du métier, les vacances qu'on ne prend jamais... Alors, j'ai passé un BEP et je suis devenu électromécanicien. J'ai aussi été chauffeur-livreur. J'ai travaillé en usine pour voir ce que c'était et me rendre compte que je n'y retournerai jamais... Je suis revenu au reblochon.

#### "Avec mon grand-père, on allait déguster le reblochon directement à la cave sans passer par le frigo. C'était le meilleur des fromages."

#### Quel est votre paysage préféré ?

Être au pied des montagnes, dans le massif des Aravis. Avec toutes les couleurs de l'automne et les vaches au milieu. Le reblochon se fait avec le lait des abondances, des tarines et des montbéliardes... Mais j'ai une préférence pour les tarines et leur belle couleur fauve.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Laisser faire le fromage. Lui donner du temps. J'ai vu mon grand-père, puis mon père, être patients. Le fromage, c'est de la chimie. Je ne sais pas ce qui se passe, mais j'ai appris qu'il ne fallait pas aller trop vite. On le regarde et on apprend le bon moment pour le retourner, pour le sortir de la cave.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Que ce n'est pas un métier qu'on peut apprendre à l'école. Là encore, il faut du temps et de l'expérience pour bien apprendre l'affinage. À l'école, ils apprendront les bactéries, la chimie, mais pour le reste, c'est la pratique qui compte. Et la passion !

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Je pense avoir encore ma place. Certes, le reblochon industriel, le "laitier", se développe. Mais ce n'est pas le même fromage, pas le même goût ! Il y aura toujours un avenir pour les productions fermières de qualité et des consommateurs pour les apprécier.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier votre reblochon ?

D'abord le servir à bonne température. Bien le sortir à l'avance pour qu'il s'aère... Ensuite, il suffit d'un bon pain et d'un coup de rouge. Une mondeuse, c'est parfait. Moi, j'aime le manger à la sauvette, n'importe quand dans la journée. Avec mon grand-père, on allait le déguster directement à la cave sans passer par le frigo. C'était le meilleur des reblochons.

SARL POCCHAT FROMAGES  
Chemin du Mont. 74230 THÔNES  
Tél. : 0450020070



## 17 Catégorie Produits oléicoles



### FRANCK CROUZET

Mas Gran Cabano

Saint-Rémy  
de-Provence.  
Bouches-du-Rhône

#### Des vertes et des bien mûres...

Ancien producteur de pommes et d'abricots fatigué de "travailler pour des prunes", Franck Crouzet s'est reconverti un jour dans la production d'huile d'olive. Il a planté ses premiers oliviers en 2000 à Saint-Rémy de Provence, là même où un certain Van Gogh a immortalisé des champs d'oliviers. Il y cultive en artiste plus de 3500 arbres et deux variétés d'olives: une aglandau ardente, réputée pour ses arômes d'artichaut, d'amande et parfois de poire et une grossane beaucoup plus douce et fruitée.

C'est leur alliance qui fait, selon lui, l'excellence de l'huile d'olive de Provence AOC "fruitée vert" dont il commercialise 4000 litres par an. Pressée et embouteillée par un ami moulinier, l'huile du Mas Gran Cabano est régulièrement médaillée au Concours Général Agricole. Cette constance dans le très haut niveau de qualité vaut aujourd'hui à Franck Crouzet de faire partie de la petite élite d'agriculteurs, artisans et viticulteurs lauréats des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole.

Mais la plus belle référence de l'oléiculteur vient de son petit-fils de trois ans. "Nous étions sur un marché. Il a goûté un petit verre d'huile d'olive, puis un deuxième, puis un troisième et s'est mis à dire: "C'est l'huile de Papy et c'est la meilleure!" C'était très émouvant car je sais qu'un enfant, c'est sincère", s'émeut Franck Crouzet.

#### Quelle a été votre première rencontre avec l'olive ?

En Provence, on naît avec les oliviers. Tout le monde a son petit verger. Depuis l'âge de 16 ans, je fais pousser des arbres, des pommiers, des abricotiers. Mais à la fin des années 90, j'en ai eu marre des difficultés du métier, du peu de marges, des grandes surfaces et des traitements phytosanitaires... Alors j'ai décidé de faire pousser des olives. C'est une culture beaucoup plus naturelle. L'olivier à moins de parasites. Il demande moins d'eau, moins de produits chimiques. Pulvériser de l'argile suffit pour lutter contre la mouche et protéger les arbres. Grâce à l'olivier, j'ai retrouvé du goût pour mon métier d'agriculteur.

#### Quel est votre paysage préféré ?

Mes oliviers. Être au milieu de mes arbres. Le bleu du ciel contraste avec le vert des feuillages, avec les montagnes des Alpilles en arrière-plan. Ça me procure une immense quiétude. D'ailleurs je parle à mes arbres! Quand j'ai une médaille, je vais les féliciter.

#### "Je parle à mes arbres. Quand j'ai une médaille, je vais les féliciter."

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Un monsieur du pays m'a dit un jour: "Écoute les conseils des anciens, mais oublies-en la moitié! Si tu as des idées nouvelles, suis-les!" Ainsi, je n'ai pas écouté ceux qui me disaient que les oliviers ne poussaient qu'en montagne, sur la terre aride des Alpilles. J'ai planté mon verger dans la plaine autour de ma maison et les oliviers donnent aujourd'hui une huile excellente. Autrefois, les oliviers étaient cultivés en altitude car les anciens gardaient les terres plus riches pour produire des légumes. Mais les oliviers poussent aussi très bien en plaine. La preuve.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Faire du vrai, des choses bonnes et être dans un circuit commercial "normal". C'est-à-dire vendre directement au consommateur et ne pas dépendre des grandes surfaces et de la pression sur les marges.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Ceux qui resteront dans les circuits courts et qui feront de la qualité auront un avenir. Il y aura d'un côté les agro-industriels sur d'immenses exploitations et puis des gens comme moi, avec dix ou douze hectares. Notre différence vient de la traçabilité, de la qualité et de la proximité. Nous pouvons prouver d'où viennent nos olives, de la terre à la bouteille. Nous ne faisons pas de mélanges avec des fruits qui viennent de toute l'Europe. Je pense qu'il y a un avenir pour les producteurs de qualité et passionnés! Sans passion, on ne fait pas ce métier. Il faut dix ans pour qu'un olivier soit rentable...

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier votre huile d'olive de Provence AOP ?

La consommer fraîche. Ne pas la conserver plus d'un an. Elle perd ses arômes, ses qualités nutritionnelles, ses antioxydants. Moi je vends de l'huile trouble avec de la pulpe dedans, pas filtrée. Dix jours plus tôt, les fruits étaient encore sur l'arbre. C'est là qu'elle est la meilleure. Sur du poisson, dans la soupe, sur les crudités ou sur un morceau de pain grillé légèrement frotté à l'ail! Mon huile a un goût intense, poivré, de fruit frais. Vous savez, dans mon gîte, j'accueille des touristes. Récemment l'un d'eux m'a dit: "Votre huile a un goût d'olive!" Il avait l'air étonné. J'ai su qu'elle était de qualité.

CROUZET FRANCK  
Route d'Orgon. MAS GRAN CABANO  
13210 SAINT RÉMY DE PROVENCE  
Tél.: 0490959690. www.masgrancabano.com

## 18 Catégorie Rhums et punchs



### CYRILLE CHEVRILLON

Les Distilleries  
Agricoles de Ste Luce

Ducos  
Martinique

#### Les rhums AOC Martinique: vers un nouveau trésor des Caraïbes ?

En rachetant la société BBS en 2011, Cyrille Chevrillon, président fondateur du groupe d'investissement éponyme, a misé sur l'un des trésors des Caraïbes. Leader de la production et de l'élevage de rhum AOC en Martinique, sous les marques Trois Rivières, Les Distilleries Agricoles de Ste Luce, la société exploite 800 hectares de cannes à sucre au sud de l'île dans les communes de Sainte Luce et Rivière Pilote. Elle y produit 3 millions de litres de rhums haut de gamme par an et conserve des stocks de vieux millésimes, vieilliss dans ses propres chaix, uniques au monde.

L'ambition de Cyrille Chevrillon est de faire de l'entreprise, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 24 millions d'euros en 2012 et emploie 150 personnes, l'un des fleurons de l'industrie des spiritueux en France. Car, pour ce professeur de finance et de stratégie affilié à HEC, il ne fait aucun doute que le rhum vieux AOC Martinique peut rentrer dans la légende internationale des alcools de luxe comme ses cousins métropolitains "cognac" et "armagnac".

Jusqu'à présent, les médailles obtenues régulièrement par les rhums vieux Trois Rivières au Concours Général Agricole lui donnent raison. La qualité exceptionnelle et la régularité de ces produits font de Cyrille Chevrillon le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours dans la catégorie "Rhums et Punchs".

En attendant que se réalise l'ambition d'atteindre 30 % du chiffre d'affaires à l'export à l'horizon 2018, le rhum agricole de la Plantation des Trois-Rivières se consomme en long drinks ou pur dans ses vieilles années. Il ne reste plus qu'à trinquer à son avenir ensoleillé.

#### "Nous ne pouvons pas nous battre sur le terrain de la quantité. Notre avenir est donc d'occuper le terrain de la qualité en partageant notre passion du rhum vieux."

#### Quand avez-vous bu pour la première fois un rhum AOC Martinique ?

Dans un restaurant de l'île de Ré! J'ai été séduit par sa longueur en bouche et en rétro-olfaction, son goût toasté, ainsi que par ses arômes puissants de vanille et de cuir et ses notes d'amande salée et d'agrumes.

#### Comment avez-vous découvert la Martinique ?

Je suis un vieil amoureux de la Martinique. J'ai beaucoup navigué dans les Caraïbes. J'ai d'abord connu la Martinique par la mer, en y amarrant mon bateau.

#### Quel est le conseil professionnel le plus précieux que l'on vous ait donné ?

D'investir dans les rhums haut de gamme et les rhums vieux de Martinique comme les viticulteurs du Poitou-Charentes ont su si bien le faire pour les cognacs. Il ne s'agit pas d'en attendre une rentabilité immédiate. Mais bien au contraire,

d'accepter de "casser sa tirelire" pour amener ces produits à leur plus haut niveau de qualité. Pour ce faire, il faut savoir attendre qu'ils vieillissent et développent sans erreur un goût bien prononcé.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Il ne faut pas profiter du fait que nous avons une belle marque pour l'abâtardir. Ne jamais transiger sur la qualité, c'est respecter le consommateur. Et quand le consommateur est respecté, il est fidèle et vous suit pendant très longtemps.

#### Comment envisagez-vous l'avenir des rhums AOC Martinique ?

Nous ne pouvons pas nous battre sur le terrain de la quantité. Notre avenir est donc d'occuper le terrain de la qualité en partageant notre passion du rhum vieux.

#### Un conseil pour bien apprécier vos rhums ?

On n'y pense pas forcément mais un rhum Trois Rivières blanc millésimé est parfait avec des huîtres tandis qu'un rhum brun accompagnera à merveille des coquillages ou des langoustines.

DISTILLERIES AGRICOLES SAINTE LUCE  
Genipa. 97224 DUCOS  
Tél.: 0596778080. www.rhumdemartinique.com

## 19 Catégorie Truites fumées à froid



### JEAN-CLAUDE BÉZIAT

Groupe Aqualande  
Roquefort. Landes

#### Trente ans de truites responsables et durables

Lauréat des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Truites Fumées", le groupe Aqualande est né il y a trente ans de la volonté d'aquaculteurs de développer la production de truites en Aquitaine et d'apporter une contribution significative à la revitalisation du département des Landes.

Depuis son siège de Roquefort, la coopérative des aquaculteurs landais est aujourd'hui le leader européen de la production de truites d'eau douce. Elle a aussi développé son pôle transformation de manière performante. Le groupe coopératif détient 70 % du marché hexagonal de la truite fumée, avec des produits Label Rouge et Bio issus d'une aquaculture durable et responsable en milieu naturel. L'entreprise, en croissance, a réalisé 62 millions de chiffre d'affaires en 2012 et emploie 540 salariés, principalement dans le Sud-ouest.

"Dès l'origine, notre stratégie a été définie autour de quatre axes majeurs, explique Jean-Claude Béziat, président et associé cofondateur d'Aqualande. La création de piscicultures en osmose avec le milieu naturel. La responsabilité du pisciculteur chef d'entreprise, expert dans son métier et solidaire des autres pisciculteurs

au sein d'une coopérative. La prédominance de la démarche commerciale en innovant et en investissant dans l'aval de la filière. Et la parfaite intégration de nos activités dans le tissu social local." Les truites fumées "Label Rouge" et "Bio" d'Aqualande sont régulièrement médaillées au Concours Général Agricole pour leur fraîcheur, leurs tranches fermes et croquantes et leur belle chair orange. Elles ne sont pas seulement savoureuses et de qualité constante. Elles sont aussi responsables et durables.

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Ma préférence va aux paysages du département des Landes, là où la coopérative Aqualande a été créée il y a trente ans. C'est un paysage rural de pins, de sable et d'océan. La nature est présente et forte. Elle a de la personnalité, comme nos produits.

**"Pins, sable et grands espaces : dans les Landes, la nature est présente et forte. Elle a de la personnalité, comme nos produits."**

#### Quel est le conseil que l'on aime donner dans l'entreprise ?

Rester humble face à la nature, au vivant et aux marchés. Et placer l'entraide en tête des valeurs. Une attitude aussi gasconne que coopérative !

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre entreprise ?

Plutôt bien. Aqualande est aujourd'hui le premier éleveur-transformateur de truites d'eau douce en Europe. Le groupe est aussi leader européen en matière de sélection de poissons d'aquaculture et leader mondial sur la sélection en truite. On maîtrise donc autant le sourcing que le process. Cette position fait que nous sommes en mesure de proposer des produits de qualité constante aux

consommateurs, et, au-delà, de porter auprès d'eux nos valeurs de responsabilité, de durabilité et de coopération. Pour être crédible, il faut être exemplaire. Nous menons donc une politique de transparence sur la qualité, l'origine et l'alimentation non-OGM de nos animaux. Nous sommes aussi engagés dans des démarches d'amélioration continue de nos pratiques et de certifications. Depuis 2011, notre coopérative d'élevage a été évaluée au niveau maturité de la norme ISO 26000. Notre gamme Ovive est certifiée "Origine France Garantie" depuis 2012.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier vos truites fumées Label Rouge et Bio ?

On peut mener avec elles d'innombrables aventures en cuisine ! Mais pour moi, le plus simple est toujours le mieux : un filet de citron suffit !

SAS AQUALANDE  
505 rue de la Grande Lande. 40120 ROQUEFORT  
Tél. : 0558056100. [www.groupeaqualande.com](http://www.groupeaqualande.com)

## 20 Catégorie Vanilles



### BERTRAND CÔME

La Vanilleraie  
Île de la Réunion

#### Comme un parfum de meilleure vanille au monde

La vanille est l'arôme le plus consommé au monde. Avec ses nombreuses notes de muscade, de caramel ou encore de miel, la seule orchidée cultivée pour être consommée trouve une de ses plus belles expressions naturelles sur l'île de La Réunion. Elle le doit beaucoup à Bertrand Côme. À 49 ans, le responsable de la Vanilleraie de Saint-Suzanne a consacré la moitié de sa vie à faire de cette épice un produit d'exception.

La *Vanilla Planifolia* préparée et amenée à maturité au domaine du Grand Hazier est médaillée régulièrement au Concours Général Agricole. Cette régularité vaut à Bertrand Côme de faire partie des 34 Lauréats des prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole.

Cette nouvelle distinction encourage cet ingénieur des techniques agricoles originaire des Vosges à voir plus loin. "Notre production représente 1 tonne sur les 2000 tonnes de vanille produites chaque année dans le monde, explique-t-il. Cet environnement très concurrentiel est dominé par les productions de Madagascar et d'Indonésie. Les trente producteurs de La Vanilleraie de Sainte-Suzanne travaillent donc à hisser la vanille Bourbon de La Réunion au premier rang mondial en termes de qualité et de réputation."

Pour ce faire, chacun, du planteur au préparateur, travaille la vanille comme les viticulteurs

travaillent les grands vins. La parenté entre la vanille et la viticulture se poursuit quand il s'agit de caractériser les terroirs et les crus. Ce défi de l'analyse sensorielle, un grand maître du métissage culinaire vient de commencer à le relever : Olivier Roellinger.

**"Chacun, du planteur au préparateur, travaille la vanille comme les viticulteurs travaillent les grands vins."**

#### La première fois que vous avez dégusté la vanille ?

C'est quand j'étais petit. J'étais fasciné par la gousse de vanille, que je consommais comme un bâton de réglisse.

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Celui que l'on peut contempler depuis la Vanilleraie de Sainte-Suzanne entre les flamboyants qui commencent à fleurir. Une centaine d'hectares de cannes à sucre qui descendent jusqu'à la mer. Et parfois des baleines qui sautent au-dessus des flots. Sainte-Suzanne est le berceau de la culture de la vanille à la Réunion. C'est sur les terres du domaine qu'ont été implantés les premiers vanilliers originaires du Mexique. C'est également à Sainte-Suzanne qu'Edmond Albius, un jeune esclave de 12 ans, a mis au point la technique de fécondation de la fleur du vanillier.

#### Quel est le conseil le plus précieux qui vous ait été donné ?

J'étais en sixième ou en cinquième quand un grand-oncle m'a dit, il y a deux sortes de personnes dans la vie : ceux qui commandent et ceux qui sont commandés. "Si tu ne veux pas être commandé, travaille à l'école", m'a-t-il dit. Je l'ai écouté.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

D'aller au bout de ses rêves et de ne jamais renoncer.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

L'objectif de la Vanilleraie est de renouer avec une production artisanale de vanille d'excellence. Cet objectif passe par la sélection des meilleurs producteurs de vanille de l'île de La Réunion,

la récolte au stade optimum de maturité puis par les soins attentifs et méticuleux apportés aux gousses de vanille au cours de leur lent processus de préparation et de maturation aromatique, qui dure entre un an et demi et deux ans. L'avenir passe aussi par la caractérisation de nos terroirs et de nos grands crus

avec Olivier Roellinger et les recherches menées par l'université de la Réunion.

#### Un conseil pour bien apprécier la vanille Bourbon de La Réunion ?

Il faut la conserver dans un bocal hermétiquement clos à l'abri de la lumière. Elle peut se conserver ainsi pendant quatre à cinq ans. Quand on la cuisine, il faut fendre la gousse en deux et râper la pulpe et les grains qui sont à l'intérieur. C'est cette partie qui renferme l'essentiel de l'arôme. Laisser infuser la gousse et les grains au moins une heure dans votre préparation avant de la cuisiner. Puis retirer la peau, qui contient des tannins et donnerait de l'amertume à votre plat. Une fois que vous avez isolé le meilleur de la vanille, n'oubliez pas, si vous la mettez dans un liquide, que vous pouvez la porter à frémissement mais jamais à ébullition !

LA VANILLERAIE  
Domaine du Grand Hazier  
Allée Chassagne. 97441 SAINTE SUZANNE  
Tél. : 0262230726. [www.lavanilleraie.com](http://www.lavanilleraie.com)

## 21 Catégorie Vins de liqueur



### VAL DE GASCOGNE

Condom. Gers

#### Viticulture gersoise : un concentré de talents

Val de Gascogne en fait décidément voir de toutes les couleurs aux vignes du Gers. La coopérative de Condom fait partie des lauréats des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole pour la qualité et la régularité de ses produits issus des 1 350 hectares de vignes de 140 viticulteurs adhérents. Ses vins, ses armagnacs et ses liqueurs de vin sont en effet régulièrement médaillés au Concours.

Les côtes-de-Gascogne blancs sont le produit leader de ce groupe coopératif issu de la fusion entre Terres de Gascogne et Gascoval en janvier 2013. Élaborés avec du colombard, un cépage local souvent associé au sauvignon, ils représentent une production annuelle de 80 000 hectolitres.

La filière viticole de Val de Gascogne ne limite l'expression des terroirs et des savoir-faire aux vins blancs. Avec le merlot et le cabernet sauvignon, la coopérative gersoise élabore chaque année 25 000 hectolitres de vins rosés et 15 000 hectolitres de vins rouges. Deux de ces vins ont été médaillés au Concours en 2013 : le côtes-de-Gascogne-Condomois Rouge 2012 et le côte-de-Gascogne-Condomois Rosé 2012. Ces vins, produits sous IGP, sont tous deux commercialisés sous la marque Corolle.

Le panorama des talents viticoles gersois ne serait pas complet sans l'armagnac ni cet assemblage d'armagnac et de jus de raisin qu'est le floc de Gascogne. En 2013, Val de Gascogne a obtenu l'or pour un Armagnac AOC hors d'âge "de Loyac". Les années précédentes, ce sont ses flocs de Gascogne AOC blancs et rosés qui ont retenu l'attention des jurés et démontré la capacité de la viticulture gersoise à développer une gamme complète de produits de qualité, aromatiques et intenses.

**"Il faut aller au fond des choses, avoir le goût du travail bien fait et finir ce que l'on commence. L'excellence est incompatible avec le survol."**

#### Quand avez-vous découvert les produits issus de la viticulture du Gers ?

J'avais une dizaine d'années. C'était un sucre trempé dans de l'armagnac chez mes parents. C'était avec une tasse de café, ce qui n'a pas manqué de rendre l'expérience encore plus intéressante. J'ai donc découvert l'armagnac chaud. C'est ainsi qu'il doit être appréhendé pour que l'expression aromatique se développe au maximum. À défaut de sucre et de café, il faut bien réchauffer l'alcool dans sa main avant de le déguster.

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Celui que je vois de mon bureau : des vignes qui ondulent le long des vallons, avec, quand il fait beau, les Pyrénées à l'arrière-plan.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Que la qualité de dégustateur est essentielle pour faire évoluer favorablement les productions.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Il faut aller au fond des choses, avoir le goût du travail bien fait et finir ce que l'on commence. L'excellence est incompatible avec le survol.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de la viticulture du Gers ?

Les vignobles du Gers sont le futur eldorado viticole. Les vallons permettent toutes sortes d'expositions et la culture de nombreux cépages. En rouges, les vignobles sont assez récents mais de bonnes surprises s'annoncent avec les vignes qui ont entre dix et quinze ans. Elles nous permettent d'élaborer des vins très concentrés et très aromatiques. La filière viticole gersoise se révèle capable d'élaborer des produits viticoles de qualité dans toutes les couleurs. Et même des moelleux !

#### Un conseil pour bien apprécier les productions de la coopérative ?

La variété des productions de Val de Gascogne permet de satisfaire toutes les envies, de l'apéritif entre amis au grand événement.

TERRES DE GASCOGNE  
59 avenue des Mousquetaires. 32100 CONDOM  
Tél. : 05 62 28 12 16

## 22 Catégorie Vins d'Alsace Lorraine



### MARC LAROPPE

Domaine de la Linotte

Bruley. Meurthe-et-Moselle

#### Le joueur de lyre des côtes-de-Toul

Sancerre ne lui a jamais fait passer la nostalgie de son village natal. Reims non plus. Alors, un beau jour de 1993, Marc Laroppe a troqué son poste de chef de culture dans une grande maison de champagne contre un domaine viticole créé de toutes pièces à Bruley, en Meurthe-et-Moselle.

Depuis, le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins d'Alsace et de Lorraine" n'a de cesse de promouvoir une appellation confidentielle : le côtes-de-Toul AOC. Pour ce faire, ce viticulteur de 48 ans se consacre le matin aux deux hectares de vignes de son Domaine de la Linotte. Et travaille chaque après-midi dans la plus petite coopérative viticole de France : les Vignerons du Toulou.

Qu'il vinifie pour lui ou pour ce groupement de huit producteurs, Marc Laroppe veut sublimer le terroir de son enfance. À cinq kilomètres de Toul, dans le Parc Naturel Régional de Lorraine, la zone d'appellation côtes-de-Toul a "une identité viticole infime" au regard de ses trois prestigieuses voisines que sont l'Alsace, la Bourgogne et la Champagne. Pourtant, ce vignoble a été vanté dès l'Antiquité par le poète Ausone. Et il dispose de formidables atouts autour de ses trois cépages traditionnels : le gamay, le pinot noir et l'auxerrois.

Ils entrent tous trois dans la composition du côtes-de-Toul AOC gris que Marc Laroppe présente chaque année au Concours Général Agricole. À nouveau médaillé d'or en 2013, ce vin fruité, léger et souple côtoie quatre autres vins à la propriété : un côtes-de-Toul AOC blanc en auxerrois, un côtes-de-Toul AOC rouge en pinot noir, un vin champagnisé "méthode traditionnelle" et un vin de table gris. Ce dernier se nomme "la Cuvée des Lyres", en référence à une autre rareté : les ceps en "V" qui couvrent la moitié du domaine.

**"Les grandes appellations peuvent être tentées de vendre derrière un nom. Nous, nous avons la chance d'avoir tout à faire pour être connus !"**

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Depuis la réplique de la grotte de Lourdes à l'église Saint-Martin de Bruley, on a une vue incroyable sur le vignoble. On est sur les coteaux, on domine la plaine, les vergers, les moutons. C'est un paysage qui a très peu changé depuis que je suis né dans la commune.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

J'ai voulu m'installer dans la commune tout de suite après mes études de viticulture et d'œnologie. Mes frères et mes sœurs m'ont poussé à ne pas le faire tout de suite. Ils m'ont donné une chance formidable de connaître d'autres vignobles, d'autres paysages, d'autres idées.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Le goût du travail bien fait. C'est important quoi que l'on fasse. Et c'est primordial en viticulture : un métier vivant, dur, soumis à la nature.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de l'AOC côtes-de-Toul ?

C'est une petite pépite ! Les grandes appellations peuvent avoir tendance à s'installer dans une routine et à vendre derrière un nom. Nous, nous avons la chance d'avoir tout à faire pour être connus.

#### Un conseil pour apprécier votre côte-de-Toul gris ?

C'est un vin fruité et léger, surprenant et humble, qui ne demande qu'à accompagner un pâté ou une quiche lorraine !

DOMAINE DE LA LINOTTE - LAROPPE MARC  
90 rue Victor-Hugo. 54200 BRULEY  
Tél. : 03 83 63 29 02



## 23 Catégorie Vins du Beaujolais



### LAURENT SÈVE

Domaine  
Laurent Sève

Le Bois d'Oingt.  
Rhône

#### Le renouveau du beaujolais

Tout près de Lyon, dans le sud du Beaujolais, Laurent Sève cultive ses vignes sur une terre vivante et lumineuse. Surnommée "la petite Toscane beaujolaise", la région est réputée pour ses villages aux maisons de pierres ocre jaune et son sol argilo-calcaire qui offre des vins de qualité. C'est sur ce terroir que s'épanouit le gamay à l'origine d'un beaujolais rouge régulièrement médaillé au Concours Général Agricole. Cette année encore, Laurent Sève a décroché l'or pour son millésime 2012. Cette constance lui vaut d'être le lauréat des Prix d'Excellence 2014 dans la catégorie "Vins du Beaujolais".

Comme son grand-père puis son père, Laurent est un vigneron passionné. Sur son vignoble de 16 hectares, il cultive principalement du gamay pour produire du beaujolais rouge AOP et du juliéas AOP: l'un des dix crus de la région. Laurent Sève produit aussi du beaujolais blanc AOP élaboré à base de chardonnay. Un tiers de ses vins est commercialisé à la propriété, le reste va au négoce. "La règle est de toujours privilégier la qualité", explique le viticulteur, qui a réduit depuis quelques années ses rendements à l'hectare. Il veille aussi en permanence à l'état sanitaire de ses vignes. Et pour freiner l'érosion des sols, il laisse pousser l'herbe entre les rangs. À 43 ans, Laurent Sève espère transmettre un jour à son fils son vignoble et son amour "des vins qui ont une personnalité".

#### Quelle a été votre première rencontre avec le beaujolais ?

Quand j'étais enfant, j'aidais déjà mon grand-père et mon père dans le vignoble. Je cisailais les vignes, j'enlevais les agrafes en hiver. Plus tard, j'ai voulu être menuisier. J'ai fait un an d'apprentissage, mais j'ai réalisé que je voulais vivre au grand air. J'ai bifurqué, passé un BEPA option "viticulture-œnologie" et suis revenu sur le vignoble. Mon père m'a transmis quelques vignes et j'ai développé mon domaine.

#### Quel est votre paysage préféré ?

Les vignes à l'automne sur les coteaux du beaujolais. J'aime les regarder changer de couleurs. C'est la plus belle saison.

#### "Les consommateurs découvrent que le beaujolais peut être aussi un vin de garde d'un bon rapport qualité-prix."

#### Quel est le conseil professionnel le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Mon père m'a toujours dit que, dans ce métier, on est apprenti toute sa vie. Les années ne sont jamais les mêmes. Il faut chaque fois s'adapter au climat. Se remettre en question. Et puis savoir accepter les critiques.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Chacun a ses petits trucs, ses méthodes qui s'apprennent avec l'expérience. J'ai commencé à développer mon vignoble en 1990. Depuis, j'apprends à connaître chaque parcelle. Certaines donnent des vins plus tanniques, d'autres plus légers. Ainsi, j'améliore sans cesse la qualité de mes vins.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Le beaujolais ne va pas très bien. Beaucoup d'exploitations risquent de disparaître. Il faut s'accrocher. J'essaie de développer la vente directe. J'aimerais produire peut-être aussi un deuxième cru en plus du juliéas. Sur les salons, je me rends compte que les consommateurs découvrent que le beaujolais peut être aussi un vin de garde d'un bon rapport qualité-prix.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier votre beaujolais rouge AOP ?

Avec ses arômes de fruits rouges, sa fraîcheur agréable, le beaujolais rouge va très bien avec une viande blanche, une charcuterie, ou même à l'apéritif.

SÈVE LAURENT  
Saint-Pol. 69620 LE BOIS D'OINGT  
Tél.: 04 74 72 40 16

## 24 Catégorie Vins du Bordelais



### TONY LAITHWAITE

Château La Clarière  
Laithwaite

Sainte-Colombe.  
Gironde

#### Gentleman viticulteur

Tony Laithwaite a deux motifs de satisfaction professionnelle. Diriger la première société mondiale de vente de vins par correspondance: Direct Wines. Et exploiter en Gironde un domaine viticole dont les Castillon-Côtes-de-Bordeaux AOC sont très régulièrement médaillés. Cette régularité dans l'exception vaut à ce gentleman viticulteur d'être le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins du Bordelais".

Le lien de cet homme d'affaires de 65 ans avec le domaine Château La Clarière de Sainte-Colombe, n'est pas artificiel. Avant de transformer le vin en or, Tony Laithwaite a été vendangeur. Saisonnier sur plusieurs propriétés viticoles à Puisseguin et Castillon, de 1965 à 1968, le jeune British tombe amoureux du Bordelais et de ses vins. Entre 1968 et 1969, il apprend son métier à la Cave Coopérative de Puisseguin-Saint-Émilien et suit les cours de dégustation d'Émile Peynaud à la faculté de Bordeaux.

Tony Laithwaite crée la société de commerce de vins et spiritueux "Bordeaux Direct" en 1969. Elle préfigure Direct Wines et augure une révolution dans le commerce des vins: la vente par correspondance. En 1973, Tony Laithwaite crée le club de VPC *Sunday Times Wine Club* pour promouvoir des vins français moins connus.

C'est le début de son voyage initiatique dans toutes les régions viticoles de France et du monde, pour sélectionner de quoi laisser les sommeliers sans voix.

En 1980, le Château La Clarière devient le point d'ancrage de cette figure parmi les plus influentes sur la scène viticole internationale. Tony Laithwaite y passe tous ses étés à superviser les vendanges faites à la main tandis que son fils Henry (œnologue), qui reprend progressivement le flambeau du vignoble, s'occupe de la vinification.

#### "Le maître-mot pour moi est la qualité. Si on suit cette voie sans céder aux sirènes du marketing de masse, l'avenir tiendra ses promesses pour les vins du Bordelais."

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Les collines du village de Sainte-Colombe où tout a commencé avec les vignes et le vin. Cela fera cinquante ans l'an prochain que je passe tous mes étés en France dans le même village.

#### Quel est le conseil professionnel le plus précieux que l'on vous ait donné ?

J'ai le souvenir d'un Monsieur qui m'a beaucoup marqué. Il s'agit de Monsieur Gouzon qui vendait des vins de la région de Bergerac et qui un jour a tapé sur la table en disant: "Qualité, qualité, qualité, il faut faire de la qualité!". Et il avait raison! Il faut dépenser, investir pour faire des vins de qualité. Au début des années 2000, nous avons été les premiers dans les Côtes-de-Castillon à enherber le vignoble et à faire de la vendange verte. On nous a pris pour des fous. Ensuite tout le monde s'y est mis. Certes, les volumes sont inférieurs mais les vins expriment mieux ce fabuleux terroir des Côtes-de-Castillon qui s'appellent désormais Castillon-Côtes-de-Bordeaux.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Il faut convaincre le client que nous faisons de la qualité notamment par les médailles que nous obtenons pour nos vins (tous nos millésimes ont été primés dans des concours). Dans nos mailings (puisque ma société vend par correspondance), nous proposons une large gamme de vins et nous nous servons des médailles obtenues afin de prouver à nos clients la qualité de nos produits.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Encore une fois, le maître mot pour moi est la qualité. Si on suit cette voie sans céder aux sirènes du marketing de masse, l'avenir tiendra ses promesses pour les vins du Bordelais.

#### Un conseil gourmand pour apprécier vos Castillon-Côtes-de-Bordeaux AOC ?

L'entrecôte à la bordelaise cuite sur les sarments de vignes, bien sûr. Il n'y a rien de meilleur pour accommoder nos vins!

SARL DIRECT WINES CASTILLON  
Château la Clarière Laithwaite. 33350 SAINTE-COLOMBE.  
Tél.: 05 57 47 95 14

## 25 Catégorie Vins de Bourgogne



### GUY CINQUIN

Domaine de l'Europe

Mercrey,  
Saône-et-Loire

#### Viticulteur entre terre et ciel

Le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins de Bourgogne" n'est pas seulement un terrien enraciné dans son terroir. Guy Cinquin est aussi un homme aérien. Sa passion est de survoler les vignes en montgolfière. De là-haut, il peut situer les trois hectares du Domaine de l'Europe dans la perspective de la côte chalonnaise. Là où s'épanouit, en Saône-et-Loire, l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne : le Mercrey AOP.

La taille de l'exploitation est volontairement petite pour approcher au mieux la perfection de l'expression du pinot noir avec une maîtrise depuis la vigne jusqu'au commerce en passant par la vinification, l'élevage et la mise en bouteille. Guy Cinquin exploite seul le Domaine de l'Europe en culture raisonnée, avec le minimum de mécanisation. "Quelques amis qui font ça comme pour eux" le rejoignent pendant les vendanges.

À 56 ans, cet ancien régisseur d'un grand domaine de la région pratique la viticulture et les vols en montgolfière comme des loisirs de haut niveau. Régulièrement médaillé au Concours Général Agricole pour son Chazeaux-Vieilles-Vignes de haut vol, Guy Cinquin a aussi décroché la troisième place au championnat de France de montgolfière en 2013.

Pour ce fils de vigneron du Beaujolais, il n'y a pas de plaisir sans travail. Et pas de travail de la terre sans que des courants d'air inspirent son "travail fusionnel avec les vignes". Sa production annuelle de 9000 bouteilles de Mercrey rouge AOP illustre ce besoin d'apesanteur. Sa cuvée prestige ne se nomme-t-elle pas "Lévitation" ?

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

Les coteaux de Mercrey vus du ciel. Après la flamboyance de l'automne, le terroir se met à nu pendant l'hiver. Depuis la nacelle de ma montgolfière, je peux observer toutes les couleurs de la terre. Ce sont des couleurs puissantes, qui vont du blanc des sols calcaires au rouge brique des argiles très chargées en oxyde de fer en passant par toutes les nuances de brun. Les vignes vues du ciel en disent long sur la manière de travailler des viticulteurs. Elles ne sont pas plantées dans le même sens et elles ne présentent pas la même intensité de vert. À partir de 500 mètres d'altitude, ces détails s'estompent. On domine l'ensemble du vignoble avec la plaine de la Bresse à l'Est et, à l'Ouest, les premiers contreforts du Morvan.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Devant la nature il faut toujours rester humble et observer avant d'intervenir. Car c'est encore elle qui dirige : heureusement !

**"Il y a beaucoup en commun entre la culture de la vigne et un vol en montgolfière : on sait exactement d'où on part mais on n'est jamais certain de l'endroit où on va atterrir."**

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Qu'il y a beaucoup en commun entre la culture de la vigne et un vol en montgolfière : on sait exactement d'où on part, on sait dans quel sens on va aller mais on n'est jamais absolument certain de l'endroit où on va atterrir.

#### Comment envisagez-vous l'avenir des vins de Bourgogne ?

Il y a un bel avenir à partir du moment où l'aspect mercantile ne prend pas le pas sur notre bonne réputation et sur notre amour du métier.

#### Un conseil pour bien apprécier vos mercreys rouges AOP ?

Il y a une réponse standard : une viande rouge, une viande grillée, une viande en sauce, un gibier s'accorde merveilleusement avec leurs arômes de griotte, de cassis et de mûre. Et il y a une réponse plus spirituelle. Choisissez bien vos amis. Le meilleur des vins, bu avec des gens que vous n'aimez pas, ne sera jamais bon.

DOMAINE DE L'EUROPE  
7 Rue du Clos Rond. 71640 MERCREY  
Tél. : 06 08 04 28 12

## 26 Catégorie Vins de Champagne



### FRANCK BERGERONNEAU

Champagne  
Franck Bergeronneau

Treslon. Marne

#### L'art de faire pétiller l'excellence

Au pied de la montagne de Reims, dans la vallée de l'Ardre, Franck Bergeronneau cultive avec passion ses cinq hectares de Pinot Noir, de Pinot Meunier et de Chardonnay. Fils de viticulteur, Franck est un vigneron indépendant "né dans le champagne".

Le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins de Champagne" est présent à chaque étape du travail de la vigne, de l'élaboration de ses vins, de la mise en bouteille et de la commercialisation. Il travaille avec deux salariés et son épouse qui l'aide pour les tâches administratives. Il produit 40000 bouteilles en moyenne chaque année dans le respect de la tradition et du savoir-faire de la vigne que lui a transmis son père. Franck Bergeronneau vend ses vins directement au consommateur, à la propriété et sur des salons. Élevés selon une œnologie simple qui respecte le fruit, vieillissent patiemment, ses champagnes sont reconnus par les particuliers, mais aussi par les jurés du Concours Général Agricole.

Dernier produit médaillé, son brut "Vieille Réserve" 2013 les a séduits par son "effervescence agréable avec une bouche en gourmandise" et son "nez mur, fruité, équilibré et minéral". Cette cuvée bénéficie d'une attention toute particulière à toutes les étapes de son élaboration. Composée à 75 % de

Chardonnay et à 25 % de Pinots Noir et Meunier, elle se distingue par son équilibre et sa finesse remarquables.

#### Quelle a été votre première rencontre avec le champagne ?

Je suis né dedans ! Mon père était viticulteur. Il travaillait pour une coopérative, mais il ne vinifiait pas son raisin. Plus tard, comme mon frère, je me suis lancé dans la production de vin. Mes parents m'ont transmis quelques vignes. J'ai construit mon cellier. Et petit à petit, j'ai agrandi mon vignoble. Aujourd'hui, je possède la moitié de mes vignes. Le reste est en fermage.

**"C'est mon neveu qui va reprendre mon vignoble. Je vais lui transmettre ce que m'a appris mon père et lui conseiller d'apprendre une langue étrangère pour qu'il puisse exporter."**

#### Quel est votre paysage préféré ?

Mes vignes bien sûr, l'été quand il fait beau. Je ne me lasse jamais de regarder le vignoble sur les coteaux et mon village de Treslon au creux de la vallée.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Mon père m'a appris à être rigoureux, qu'il fallait travailler et surtout faire un métier qu'on aime. Quand on sort une nouvelle cuvée, qu'on cherche des assemblages, il faut être passionné pour faire de la qualité.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

C'est mon neveu qui va reprendre mon vignoble. Je vais lui transmettre ce que m'a appris mon père. Je vais aussi lui conseiller d'apprendre une langue étrangère pour qu'il puisse s'agrandir et exporter.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Le métier n'est pas évident en ce moment, avec toutes ces contraintes, ces réglementations, ces taxes qui nous freinent. Mais la qualité permet de tirer son épingle du jeu, d'avoir une reconnaissance. D'ailleurs, les médailles du Concours Général Agricole, ça donne un sérieux coup de pouce ! Les consommateurs connaissent.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier vos champagnes ?

Le boire à l'apéritif. Quand on n'a pas encore mangé, on apprécie mieux les arômes. Mes champagnes ont une structure, une dentelle et un bouquet particuliers qui viennent de mes assemblages. J'ai ma petite touche personnelle. Je vous conseille mon champagne brut "Vieille Réserve" 2013 par exemple, qui a eu la médaille. J'ai mis un peu plus de Chardonnay : il a une grande finesse en bouche.

CHAMPAGNE FRANCK BERGERONNEAU  
14 Grande Rue. 51140 TRESLON  
Tél. : 03 26 97 43 12

## 27 Catégorie Vins de Corse



**JACQUES  
BIANCHETTI**

**Clos Capitoro**

**Cauro. Corse-du-Sud**

### Des vins de toute Beauté

Chez les Bianchetti, on produit du vin depuis six générations. Un vin de Corse réputé : le fameux Clos Capitoro, du latin "capus taurus" : "tête de taureau". À deux kilomètres à vol d'oiseau des eaux turquoises du golfe d'Ajaccio, c'est Jacques Bianchetti qui exploite aujourd'hui les 50 hectares de ce domaine caressé par les vents marins.

Ses vins rouges, blancs et rosés, produits sous l'appellation Ajaccio AOC, sont régulièrement médaillés au Concours Général Agricole.

Le domaine du Clos Capitoro y a décroché trois médailles en 2013 : l'argent pour le rosé 2012, l'or pour le rouge 2011 et le blanc 2012.

Cette qualité et cette constance valent à Jacques Bianchetti d'être le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins de Corse".

À travers lui, ce prix récompense une passion familiale. Jacques Bianchetti travaille désormais avec ses deux filles, Melissa et Eloïse, qui ont toutes deux fait des études d'œnologie et de viticulture. Ce sont elles qui reprendront un jour le vignoble avec la mission de perpétuer la philosophie familiale : "guider la nature, sans la contrarier". Car au domaine du Clos Capitoro, on pratique une culture traditionnelle : labourage, déchaussage, piochage à la main. Pas de désherbants, mais de la bouillie bordelaise. Les méthodes sont proches de celles de l'agriculture biologique. Respecter la tradition signifie aussi rester fidèle aux cépages autochtones : le sciaccarello et le nielluccio pour les rouges et les rosés, et le vermentino pour les blancs.

Malgré le réchauffement climatique, qui "se ressent depuis dix ans, car il avance et diminue les récoltes", le domaine produit aujourd'hui 1 700 hectolitres par an. 90 % des vins sont commercialisés sur l'île, vendus directement aux particuliers et à des restaurateurs. Le reste de la production rejoint le continent et s'exporte jusqu'à la Chine, éprise elle aussi de ces beautés corse.

**"La vigne doit souffrir. Mais pas autant que le vigneron ! Il faut la tailler sévèrement et ne pas hésiter à enlever des grappes quand le raisin est encore vert."**

### Quelle a été votre première rencontre avec les vins de Corse ?

Je suis né dedans ! Je me souviens de mon grand-père et de mon père qui s'occupaient des vignes. Je savais qu'un jour, ce serait mon tour. J'ai passé un BTS d'œnologie et de viticulture sur le continent, puis je suis revenu en Corse travailler au domaine. Et mes filles prendront la relève.

### Quel est votre paysage préféré ?

J'aime celui de mes vignes avec derrière le Monte Renoso et les eaux turquoises du golfe d'Ajaccio. Le vent marin donne à nos vins des arômes particuliers, presque iodés pour les blancs.

### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Que la vigne devait souffrir. Mais pas autant que le vigneron ! Il faut la travailler pour produire du vin de qualité. La tailler sévèrement, ne pas hésiter à enlever des grappes quand le raisin est encore vert. Il faut savoir guider la nature, sans la contrarier.

### Et celui que vous aimeriez transmettre ?

Respecter la tradition. Bien sûr, j'ai modernisé le vignoble. Aujourd'hui je peux contrôler la fermentation, grâce au froid, mais je conseillerai à mes filles de rester fidèles aux méthodes traditionnelles, aux cépages corse et à un travail rigoureux des vignes.

### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Je pourrais être inquiet car la consommation de vin diminue. Mais je préfère rester optimiste. Car je vois aussi venir au caveau des consommateurs, des jeunes, des femmes, de plus en plus avertis. Ils connaissent les cépages, posent des questions pertinentes. Les gens boivent moins, mais mieux et il y a un marché pour les vins de qualité. Et puis les vins corse ont gagné en réputation.

### Un conseil gourmand pour déguster vos vins ?

Je conseille le rosé à l'apéritif. Avec son nez de figue noire et de gelée de groseille, on peut

trouver ensuite en bouche des arômes de maquis... Le blanc peut accompagner des poissons bien cuisinés avec ses notes de fleurs et de miel. Enfin le rouge, avec son nez puissant, épicé et ses notes de fruits rouges, se boit un peu frais et va très bien avec des plats d'été, des grillades et même la cuisine asiatique.

**BIANCHETTI JACQUES**  
Pisciatella. 20166 PORTICCIO  
Tél. : 04 95 25 19 61

## 28 Catégorie Vins du Jura et Franche-Comté



**VINCENT  
AVIET**

**Caveau de Bacchus**

**Montigny-lès-Arsures.  
Jura**

### Quand le trousseau devient la clé

Quand le père de Vincent Aviet a décidé il y a trente ans de cultiver du trousseau, un cépage traditionnel du Jura, les gens de la région l'ont pris pour un fou. À l'époque, tout le monde plantait du chardonnay. Aujourd'hui, le chardonnay pousse dans le monde entier, mais presque personne ne produit ce cépage noir tardif et parfois capricieux. Héritier du domaine et de ce cépage peu banal, Vincent Aviet exploite ses vignes de Montigny-lès-Arsures avec la volonté de perpétuer la production de "vins rares qui peuvent rivaliser avec les grands vins du monde".

La qualité exceptionnelle et constante de ses vins rouges et rouges-rosés d'Arbois AOP vaut à Vincent Aviet d'être le lauréat du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins du Jura et de Franche-Comté". En 2013, le Caveau de Bacchus a remporté deux médailles d'or pour son rouge et son rouge-rosé d'Arbois. Ces deux appellations sont issues des cépages de trousseau et de poulsard cultivés sur un domaine de 6 hectares à côté des vignes qui servent à produire le fameux vin jaune.

Vincent Aviet vend 95 % de ses 24 000 bouteilles produites annuellement à la propriété. Ses vins ont aussi séduit des restaurants étoilés. On les trouve à la carte du Georges V à Paris et depuis cette année au Relais Bernard Loiseau à Saulieu. Le succès ne monte pas pour autant à la tête du viticulteur. Les pieds bien dans son terroir,

il se montre généreux avec ses clients et ses concitoyens... Entre vendanges à la main et vinification traditionnelle dans les chais, Vincent Aviet est aussi pompier volontaire dans sa commune.

### Quelle a été votre première rencontre avec le vin d'Arbois ?

Quand j'étais enfant. J'ai des souvenirs mémorables des vendanges et surtout de tous ces étudiants qui venaient aider mon père. Il a beaucoup travaillé avec des élèves des facultés de géologie et de médecine de Besançon. Pour les remercier, il a d'ailleurs créé la cuvée des Docteurs et la cuvée des Géologues qui sont encore produites aujourd'hui.

### Quel est votre paysage préféré ?

Celui de mes vignes sur le coteau de Montigny-lès-Arsures à l'automne pendant les vendanges. Avec toutes ces magnifiques couleurs... Surtout les lieux-dits "Rusard" et "Rosières". C'est là que j'y ai replanté des vignes, en plein terroir de prédilection du trousseau.

### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Préférer la qualité à la quantité. Respecter la terre, les vignes et nos clients qui viennent depuis plus de cinquante ans acheter nos vins !

**"Notre philosophie est de respecter la terre, les vignes et les clients qui viennent parfois depuis plus de cinquante ans acheter nos vins."**

### Quel est celui que vous aimeriez transmettre à votre tour ?

Conservé les méthodes traditionnelles. Je travaille mes sols, je griffe, je bêche. Je suis en lutte raisonnée. Par exemple, je fais des comptages d'acariens et d'insectes. Suivant le seuil, je décide ou non de traiter. Grâce à cette méthode, je n'ai pas utilisé un gramme d'insecticide depuis dix ans.

### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

En restant fidèle à mes valeurs traditionnelles : la lutte raisonnée, la sélection des cépages, les vendanges à la main qui permettent de ne garder que les meilleures grappes. Et puis en continuant à fidéliser mon équipe. J'ai des vendangeurs qui reviennent depuis quinze ans, qui connaissent leur métier et mes vignes. Ça fait ma force.

### Un conseil gourmand pour mieux apprécier votre vin ?

Mon rouge-rosé d'Arbois va très bien avec un filet de rouget grillé ou un Jésus de Morteau légèrement fumé... Pour le rouge, la côte de bœuf est parfaite. Le millésime 2011 qui a eu la médaille va très bien vieillir. Il est exceptionnel. Là, il offre des arômes de fruits rouges et noirs, de cerise burlat. Dans dix ans, il aura évolué vers des notes d'épices et de réglisse et ira très bien avec un civet de lièvre ou une gigote de chevreuil.

**EARL CAVEAU DE BACCHUS AVIET PÈRE ET FILS**  
Rue de la Boutière. 39600 MONTIGNY-LÈS-ARSURES  
Tél. : 0384 66 11 02



## 29 Catégorie Vins du Languedoc Roussillon



### ROLAND LAGARDE

Domaine  
Roque Sestière

Luc-sur-Orbieu. Aude

### Toutes les couleurs des Corbières

Lauréat des Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins du Languedoc-Roussillon", Roland Lagarde aime plus que tout ce qui pousse grâce à ses soins. Cet ancien instituteur de 56 ans est devenu viticulteur en 1993 à Luc-sur-Orbieu, dans l'Aude, après avoir enseigné pendant seize ans, dont six au Maroc.

Il produit aujourd'hui entre 55 000 et 60 000 bouteilles de Corbières AOP, dont 40 000 "cols" de Corbières blancs, au domaine de Roque Sestière. Rouges, blancs, rosés: qu'importe la couleur pourvu que les vins soient bons! Les cuvées de Roland Lagarde sont en effet régulièrement médaillées au Concours Général Agricole pour leur qualité exceptionnelle.

En 2013, c'est un vin très sombre aux reflets violacés qui a obtenu la feuille de chêne. Un Corbières Rouge "Carte Blanche", issu de syrah et de carignan du terroir de Fontfroide. De ce vin, "un ami me dit qu'il est presque aussi noir que l'âme d'un païen", sourit le viticulteur.

En 2012, c'est son Corbières Blanc Vieilles-Vignes, issu de maccabeu, de grenache blanc et de roussanne cultivés sur les coteaux argilo-calcaire de Boutenac, qui a obtenu l'or. La renommée de Roque Sestière s'est en effet bâtie sur

les Corbières Blancs, principale production du domaine alors qu'ils ne représentent que 5 % de l'appellation. C'est l'exploitation judicieuse de trois terroirs complémentaires répartis sur 15 hectares qui permet de produire chaque année les cuvées "Carte Noire", "Vieilles Vignes" et "Gouttes d'Or" qui représentent les deux-tiers de la production.

**"Dans les Corbières, il y a une conscience aiguë de la qualité. Nous sommes en moyenne montagne, pas en plaine. Il n'est pas dans notre culture de "faire pisser les vignes."**

#### Quel est votre premier souvenir de vin ?

J'avais un grand-père fine gueule qui avait toujours de bonnes bouteilles. On a dû m'en faire goûter un jour. Je devais avoir une dizaine d'années et je n'ai pas aimé ça, comme tous les gosses. Le vin n'a pas été un coup de foudre, encore moins une révélation! La passion est venue plus tard...

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

J'aime le spectacle qu'offrent les Corbières méditerranéennes, notamment l'hiver. Le paysage inchangé de la garrigue semble éternel.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Mon œnologue, Marc Dubernet, a su me faire admettre que quand on choisit de faire de la qualité à tout prix, il faut accepter de trier, jeter, renoncer. Il a raison. La continuité dans la qualité, c'est l'arme absolue pour fidéliser une clientèle.

#### Comment envisagez-vous l'avenir des vins de Corbières ?

L'avenir sera ce que les vigneronnes en feront. Quand on a une appellation à faible notoriété comme la nôtre, on doit retrousser ses manches

et rattraper notre retard commercial sur les autres appellations. Dans les Corbières, il y a des vins magnifiques qui ne sont pas connus et une conscience aiguë de la qualité. Nous sommes en moyenne montagne, pas en plaine. Il n'est pas dans notre culture de "faire pisser les vignes", comme disait mon grand-père. Mais être de bons vigneronnes ne suffit pas: il faut aussi être de bons commerçants.

#### Un conseil pour apprécier votre dernier vin médaillé au Concours, le Corbières Rouge AOP "Carte Blanche" ?

C'est un vin typique des Corbières, dense, robuste, aux tannins fins et soyeux. Avec son nez légèrement boisé et ses arômes de violette, rien ne vaut une viande en sauce, un gibier, un cassoulet, des fromages au lait cru ou du chocolat. Particulièrement quand il fait froid dehors!

EARL ROLAND LAGARDE  
8 rue des Étangs. 11200 LUC-SUR-ORBIEU  
Tél. : 04 68 27 18 00

## 30 Catégorie Vins de Provence



### GUILLAUME PHILIP ET VIRGINIE FABRE

Domaine Des Diabes

Puylobier.  
Bouches-Du-Rhône

### Au paradis des vins de Provence

L'enfer, version Domaine des Diabes, est un endroit qui mérite d'être fréquenté. Il n'est pas rouge, mais d'un rosé très brillant, tendre et relativement pâle: de la couleur d'un Côtes-de-Provence Sainte-Victoire AOP régulièrement médaillé au Concours Général Agricole. Quant au soufre, il n'est utilisé qu'avec parcimonie sur ce vignoble exploité en culture raisonnée à Puylobier, dans les Bouches-du-Rhône. La vinification se déroule à l'abri de l'oxygène, avec très peu de sulfites et à basse température pour respecter au maximum l'intégrité des raisins et de ce vin produit au pied de la montagne Sainte-Victoire par Guillaume Philip et Virginie Fabre.

Tous deux enfants de viticulteurs, ces gentils petits diabes sont tous juste trentenaires. Ils se sont rencontrés sur les bancs de SupAgro Montpellier et ont vendangé amoureuxment leurs premiers raisins en 2007. Ils sont, cette année encore, les lauréats du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins de Provence".

Ils doivent cette distinction à la qualité exceptionnelle et à la régularité de leur Côtes-de-Provence. Ce vin, médaillé dès sa première participation au Concours, met chaque année les jurés aux anges. Gourmand, très aromatique, long

en bouche, ce divin rosé est issu d'un vignoble de 19 hectares, où se côtoient plusieurs variétés de cépages et différentes générations de vignes sur un terroir argilo-limoneux. Les vignes sont âgées de 1 à 97 ans. Les plus anciennes président à l'élaboration du Côtes-de-Provence. Les plus jeunes sont consacrées au "Petit Diable", un rosé plus jeune "qui promet". Les deux vins du Domaine des Diabes représentent une production annuelle de 100 000 bouteilles. Ces dernières sont commercialisées sur le domaine, dans la restauration haut-de-gamme, les épiceries fines et chez les cavistes. L'enfer provençal s'exporte bien aussi. 20 % de la production donne à la clientèle étrangère un avant-goût de Provence et de Paradis.

**"La montagne Sainte-Victoire est une présence bienveillante. Sa falaise reflète la lumière et restitue la chaleur qu'elle a emmagasinée pendant la nuit."**

#### Guillaume Philip, quand avez-vous découvert les vins rosés ?

J'avais 9 ou 10 ans. C'était en cachette, avec un copain. J'en garde un mauvais souvenir. Le goût de l'alcool m'a déçu, le vin n'était pas terrible et je n'avais pas le palais assez affûté. Il a fallu attendre le début des années 2000, quand j'ai commencé à vinifier sur le domaine des parents de Virginie pour que j'apprécie.

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

C'est la montagne Sainte-Victoire qui a donné son nom à l'appellation. Elle a une présence bienveillante auprès de nos vignes. Elle a tendance à séparer les nuages avant qu'ils ne passent au-dessus du domaine. La falaise blanche reflète la lumière et offre les plus belles conditions de luminosité au vignoble. Elle restitue la chaleur qu'elle a emmagasinée. Près d'elle, les raisins continuent à mûrir la nuit.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

L'intérêt de créer une marque internationale pour les vins français. C'est pour cette raison que nous avons créé la marque "Made in Provence" avec les parents de Virginie, qui exploitent un vignoble souvent médaillé au Concours Général Agricole: le domaine Sainte-Lucie.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

Il n'y a pas besoin d'être connaisseur pour apprécier un rosé. C'est un vin facile, convivial, qui trouvera toujours des amateurs pour être bu à l'apéritif ou accompagner un repas, de préférence provençal: bouillabaisse, soupe au pistou, grillades...

#### Un conseil pour bien apprécier votre Côtes-de-Provence Sainte-Victoire ?

Il se boit frais, avec des amis, sur la terrasse avec une tapenade puis pendant le repas.

EARL DOMAINE DES DIABLES  
Chemin de la Gavotte. 13114 PUYLOUBIER  
Tél. : 06 81 43 94 62

## 31 Catégorie Vins de Savoie Bugey



### **BERNARD ET MARJORIE RONDEAU**

**Boyeux-Saint-Jérôme.  
Ain**

#### **Mener le vin de Cerdon au sommet**

Lauréats du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins de Savoie-Bugey", Bernard et Marjorie Rondeau travaillent la vigne dans le secteur le plus difficile de l'AOC Vins du Bugey : l'îlot de Cerdon, dans l'Ain.

Leur Bugey Mousseux Cerdon AOC collectionne l'or au Concours depuis cinq années consécutives. Leur vin pétillant rosé demi-sec, exemplaire et constant, se caractérise par son faible degré d'alcool et une très légère sucrosité naturelle dus au stoppage de la fermentation par le froid. Le cerdon est léger, fruité et gourmand. Ses bulles sont abondantes et fines. Difficile, en le buvant, d'imaginer la peine que ces "Bugistes" se donnent pour le produire sur les reliefs accidentés et caillouteux du sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle Lyon-Grenoble-Genève.

Et pourtant... Sur cette terre de combats et de résistance, le cerdon est fait de la sueur et peut-être des larmes des viticulteurs. À Boyeux-Saint-Jérôme, Bernard et Marjorie Rondeau ne disent pas grand-chose de cette dureté du labeur si ce n'est qu' "avec les reliefs, le froid et la neige, c'est peut-être un peu plus dur qu'en plaine".

Ils exploitent ensemble un vignoble de 7 hectares situé sur des fortes pentes, à des altitudes parfois élevées (500 mètres). La mécanisation y est difficile. Des chenillettes permettent de traiter les vignes et d'entretenir les sols. Mais les tracteurs sont proscrits. Tous les travaux de la vigne se font donc à la main pour amener les cépages de gamay et de poulard au plus haut niveau de qualité, vinifier selon la méthode ancestrale et commercialiser chaque année, principalement en vente directe, 50 000 bouteilles à l'étiquette aussi rose que l'insouciance.

Cette insouciance, c'est peut-être celle qu'ils ont connue quand ils se sont rencontrés en BTS viticulture-œnologie, avant de reprendre ensemble l'exploitation des parents de Marjorie en 1998. Le demi-hectare de vignes du départ est devenu un domaine de sept hectares aujourd'hui, à force de plantations annuelles, de location de terrains et de rachats de parcelles.

**"Sur cette terre de combats,  
il faut être un peu résistant  
quand on est viticulteur.  
Avec les pentes fortes,  
les reliefs accidentés et la neige,  
notre métier est plus dur  
qu'en plaine."**

#### **Quand avez-vous découvert le vin de Cerdon ?**

Il m'a fallu attendre de rencontrer ma future épouse en BTS viticulture-œnologie pour en déguster une bouteille avec nos camarades. Les petites appellations comme ça, on n'avait pas l'occasion d'en déguster à l'école. C'était très particulier, inhabituel, sans équivalent pour un garçon du Maine-et-Loire comme moi.

#### **Quel est votre paysage préféré dans la région ?**

J'aime toutes nos collines, leurs vignes, leurs arbres, leurs prairies. Toutes ces petites parcelles qui accrochent différemment la lumière.

#### **Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?**

Faire un métier qu'on aime.

#### **Comment envisagez-vous l'avenir de l'appellation ?**

À partir du moment où on travaille bien, honnêtement et où le produit est bon, il n'y a pas de souci à se faire.

#### **Un conseil gourmand pour bien apprécier le cerdon ?**

Il se boit beaucoup à l'apéritif ou sur un dessert. Il est parfait lors d'un pique-nique en montagne avec une tarte aux fruits, un gâteau au chocolat et une jolie nappe.

**RONDEAU BERNARD**  
Hameau de Cornelle. 01640 BOYEUX-SAINT-JÉRÔME  
Tél. : 04 74 37 12 34

## 32 Catégorie Vins du Sud-Ouest



### **FRANÇOISE PAUTY**

**Château Bouffevent  
Lamonzie-Saint-Martin.  
Dordogne**

#### **Le Bergerac dans le sang**

Depuis quatre générations, la famille Pauty gère son vignoble de Dordogne avec la même priorité : le respect des vignes, des vins et de ceux qui les boivent. Comme son arrière-grand-père, sa grand-mère puis son père, Françoise Pauty exploite à son tour le Château Bouffevent, à Lamonzie-Saint-Martin depuis 1992. Cette lauréate du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole privilégie la qualité pour "bien mener le raisin". Avec son équipe "fidèle et soudée" de cinq permanents, elle produit chaque année 80 000 bouteilles de Bergeracs rouge AOP vinifiées selon des méthodes traditionnelles.

Situés au cœur de l'appellation, ses 32 hectares de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon sont vendangés à la main. La chef d'exploitation du Château Bouffevent pratique l'agriculture raisonnée, qui consiste à employer la juste dose de produits phytosanitaires. Pour ne jamais en mettre trop, "il faut savoir d'abord observer", explique-t-elle. Dans sa famille, "le respect de la nature a toujours été une règle car la qualité des raisins est d'abord liée à des traitements limités et au respect de la terre."

Le domaine est un habitué des médailles au Concours Général Agricole. En 2013, il a décroché l'or pour son Château Bouffevent et son Château Bertranet 2012. Ces vins se caractérisent par leurs tannins

veloutés, leur bouche fruitée et soyeuse et leurs arômes de petits fruits rouges, de cassis, de mûre et de myrtille. D'élégants ambassadeurs du Sud-ouest et d'une appellation qui se fait mieux connaître chaque année en France et au-delà de ses frontières.

#### **Quel est votre premier souvenir de vin ?**

Je suis née à Bergerac. J'ai grandi près du vignoble. J'ai toujours vu mes grands-parents et mes parents dans les vignes. Poursuivre leur travail a été très tôt une évidence.

#### **Quel est votre paysage préféré ?**

Les vignes de Dordogne en plein été. Quand le ciel est bien bleu. J'aime regarder les belles grappes jougues prêtes à être vendangées.

#### **Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?**

Ne jamais baisser les bras. Ne jamais se décourager face aux accidents climatiques, aux orages de grêle, au gel... Et surtout représenter dignement notre vignoble. Le vin est un emblème national. Nous devons être les ambassadeurs de notre patrimoine et en être fier.

**"J'ai grandi près du vignoble.  
J'ai toujours vu mes grands-parents  
et mes parents dans les vignes.  
Poursuivre leur travail a été très tôt  
une évidence."**

#### **Quel est celui que vous aimeriez transmettre à votre tour ?**

Toujours être à la hauteur du produit. Tirer vers le haut notre appellation Bergerac. Essayer de représenter au mieux les vins du Sud-ouest. Pour y arriver, il faut de la passion et une équipe soudée et volontaire.

#### **Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?**

Avec confiance. Les productions de qualité ont forcément un avenir. Nos vins sont reconnus. Les médailles du Concours Général Agricole sont aussi une garantie de qualité pour nos clients. Elles les aident à choisir.

#### **Un conseil gourmand pour mieux apprécier vos Bergeracs rouges AOP ?**

D'abord observer le vin : apprécier sa robe pourpre aux reflets carmin. Puis l'accorder avec des mets de la région, comme un confit ou un magret de canard, qui vont parfaitement se marier avec ses arômes de petits fruits rouges et ses tannins veloutés.

**SCEA CHÂTEAU BOUFFEVENT**  
19 route de Bouffevent. 24680 LAMONZIE SAINT MARTIN  
Tél. : 0553242905

## 33 Catégorie Vins du Val de Loire et du Centre



### JÉRÔME SÉCHER ET HERVÉ DENIS

Gaec de la Ferté

Vallet. Loire-Atlantique

#### Le muscadet n'est pas qu'un vin léger

À Vallet, à 25 kilomètres au sud-est de Nantes, Jérôme Sécher et Hervé Denis démontrent avec constance que le muscadet n'est pas qu'un vin léger. Ces lauréats du Prix d'Excellence 2014 du Concours Général Agricole voient leurs productions régulièrement primées dans la catégorie "Vins du Val de Loire et du Centre". Pour la seule année 2013, les deux viticulteurs associés au sein du GAEC de la Ferté ont obtenu deux médailles d'or pour leur muscadet sur lie Sèvre et Maine AOP.

La lie, ce sont les levures qui se déposent au fond de la cuve. Elles donnent une légère effervescence, une fraîcheur en bouche et plus de souplesse à ce vin sec. Le muscadet du GAEC de la Ferté présente des arômes légèrement citronnés d'agrumes et de fleurs blanches quand il est dégusté dans les trois ans suivant la récolte. Mais ce vin à la robe pâle et aux reflets verts peut aussi bien vieillir... "Avec un muscadet de dix ans d'âge, on aura plutôt des arômes de miel, de noisette, de tilleul qui iront parfaitement avec une viande blanche, une volaille de la Sarthe ou de Vendée", explique Jérôme Sécher.

Le muscadet n'est pas la seule production du GAEC de la Ferté. Le respect de méthodes traditionnelles de vinification et une conduite de la vigne en agriculture raisonnée permettent aussi de proposer des vins de qualité en rouge et en rosé. Ils sont issus de 28 hectares de vignes et d'une production annuelle de 1 800 hectolitres de vins. Et pas aussi légers qu'ils peuvent en avoir l'air...

#### Quand a eu lieu votre première rencontre avec le muscadet ?

Je suis né dedans... Enfant, je sortais de chez moi et je voyais les vignes. J'étais passionné par le vin, par la vinification et j'adorais la période des vendanges, le vin nouveau.

**"Le vin n'est pas une science exacte. On peut avoir 10, 30, 70 ans d'expérience, on peut toujours se faire surprendre... Il faut s'adapter, observer et être rigoureux."**

#### Quel est votre paysage préféré ?

Mes vignes quand je me lève. Nous sommes sur un petit coteau et au fond de la vallée coule une rivière. Tôt le matin, elle est couverte de brume. Juste au-dessus on voit les vignes. Quand le soleil pointe, c'est magnifique.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

Que le vin n'est pas une science exacte. On peut avoir 10, 30, 70 ans d'expérience, on peut toujours se faire surprendre... Il faut s'adapter, observer et être rigoureux.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Rester simple et fidèle à l'exigence de qualité. Je pratique la lutte raisonnée pour bien cultiver mes vignes. Grâce à un réseau d'experts de la chambre d'agriculture, je collecte en permanence des informations qui me permettent de limiter les traitements. Ils font des comptages d'insectes et savent prévoir l'arrivée des champignons en fonction de la météo, de l'humidité et des températures. On connaît ainsi le bon moment pour traiter.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de votre métier ?

En restant petit. Il est impossible de rivaliser avec les grosses structures. Il vaut mieux se concentrer sur la qualité. Il y a trois ou quatre ans, nous avons arraché 7 hectares de vignes. Nous avons préféré diminuer les surfaces car nous étions obligés de vendre au négoce en dessous de nos prix de revient. Autant faire peu, mais bon et valoriser au mieux nos vins de qualité.

#### Un conseil gourmand pour mieux apprécier votre muscadet Sèvre et Maine AOP ?

Rien de mieux qu'un beau plateau de fruits de mer. Idéal pour un muscadet de l'année. Mais c'est un vin qui peut vieillir aussi. Les consommateurs le savent moins. Avec un muscadet de dix ans d'âge, on aura plutôt des arômes de miel, de noisette, de tilleul qui iront parfaitement avec une viande blanche, une volaille de la Sarthe ou de Vendée.

GAEC DE LA FERTÉ  
La Ferté, 44330 VALLET  
Tél. : 02 40 86 37 48

## 34 Catégorie Vins de la Vallée du Rhône



### NICOLAS CROZE

Domaine Nicolas Croze

Saint-Martin d'Ardèche. Ardèche

#### Les plus nordistes des côtes-du-rhône méridionales

Les côtes-du-rhône de Nicolas Croze sont à l'image de son accent : à peine teintés de Midi. À Saint-Martin-d'Ardèche, ce vigneron de 41 ans est l'un des producteurs les plus "nordistes" de la zone d'appellations des côtes-du-rhône méridionales. Cette situation ne l'empêche pas de produire des vins exemplaires sur un domaine de 25 hectares répartis sur cinq terroirs à Saint-Martin, Aiguèze, Saint-Just, Saint-Marcel et Pont-Saint-Esprit.

Lauréat 2014 du Prix d'Excellence du Concours Général Agricole dans la catégorie "Vins de la Vallée du Rhône", Nicolas Croze est récompensé autant pour la qualité que pour la régularité de sa production. Cette excellence, il l'attribue à la diversité des cépages de la propriété. "Elle permet de présenter des côtes-du-rhône rouges qui marient des cépages grenache noir, syrah, mourvèdre, cinsault et carignan, explique-t-il. Les côtes-du-rhône blancs, eux, sont issus d'assemblages de grenache blanc, viognier, marsanne, roussanne et clairette blanche."

Ces styles différents mais très complémentaires permettent à Nicolas Croze d'élaborer des vins gourmands comme des vins de garde. En 2013,

le Concours Général Agricole a médaillé d'or deux de ses neuf cuvées : son côtes-du-rhône AOC 2012 blanc "Vieilles Vignes" et son rouge "Notre-Dame-de-Mélinas" millésime 2012. Deux vins nés de la rencontre entre la souplesse des terroirs argilo-calcaires et la puissance des parcelles fortement caillouteuses de la porte sud des gorges de l'Ardèche.

Ces cuvées sont vendues à la propriété, sur des salons et à l'export. Elles font partie des 80 000 bouteilles produites chaque année au domaine.

#### Quel est votre premier grand souvenir de côtes-du-rhône ?

J'étais en BTS viticulture-œnologie à Montpellier quand j'ai dégusté un grand côtes-du-rhône. C'était très certainement un châteauneuf-du-pape. J'ai réalisé à cet instant qu'il y avait matière à faire de grandes choses chez nous.

**"Je fais partie de cette génération de viticulteurs qui ont sorti l'appellation de terre quand les côtes-du-rhône étaient encore des vins de comptoir."**

#### Quel est votre paysage préféré dans la région ?

La vue depuis Aiguèze. Ce village est l'un des plus beaux de France. Il surplombe les gorges d'Ardèche et on aperçoit le Mont Ventoux en arrière-plan.

#### Quel est le conseil le plus précieux que l'on vous ait donné ?

De ne jamais rien lâcher, surtout en viticulture. On l'a encore vu en 2013. Le gel de l'hiver 2012 nous a obligés à couper des bras et des souches. Le printemps a été pluvieux et froid. La grêle est tombée sur des vignobles voisins pendant l'été et les vendanges ont commencé très tard. Les événements étaient contre nous. Pourtant, pour ceux d'entre nous qui n'ont pas renoncé, le millésime, superbe, évoque les grandes années 2007 et 2009, avec de la fraîcheur, beaucoup de fruits et des couleurs superbes.

#### Quel est celui que vous avez envie de transmettre à votre tour ?

Bien avant le vin, tout est dans le grain. Avant la vinification, l'essentiel du travail est dehors. C'est pour cette raison que le domaine est exploité en culture raisonnée et que les vendanges restent manuelles afin d'assurer un tri sélectif de nos raisins.

#### Comment envisagez-vous l'avenir de l'appellation ?

Je pense que les côtes-du-rhône vont continuer à s'améliorer. La part des vins de moyenne gamme va continuer à baisser. Aujourd'hui la demande ne porte plus sur la quantité mais bien la qualité. En revanche, l'excès de normes m'inquiète. Je crains qu'il ne conduise à la standardisation de nos produits. Il n'y aura plus de mauvais vins, certes. Mais y'en aura-t-il encore des bons ?

#### Un conseil pour bien apprécier vos vins ?

Retourner au temps de nos grands-mères et de leurs plats mijotés !

DOMAINE NICOLAS CROZE  
Rue Marx Ernst, 7700 SAINT MARTIN D'ARDÈCHE  
Tél. : 04 75 04 62 28



# Le Concours Général Agricole des Produits & des Vins

## 143 ans au service de l'exception gastronomique française



Foies gras et huîtres, charcuteries et volailles, miels et fromages, vins et spiritueux... Chaque année depuis 1870, le Concours Général Agricole des Produits et des Vins convie les meilleures productions fermières, artisanales et industrielles des terroirs français.

Seul concours sous la tutelle du Ministère chargé de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, le Concours Général Agricole met en valeur les meilleures productions issues de l'agriculture française. Il participe ainsi à la recherche d'une alimentation saine et de qualité pour tous, objectif poursuivi à la fois par le Ministère et la profession agricole.

Référence officielle du goût, le Concours Général Agricole est aussi le concours qui compte le plus grand nombre de candidats, d'échantillons et de catégories représentatives de la diversité de la production agricole française.

**Avec 4 663 produits et 16 400 vins issus de l'ensemble des régions françaises, le Concours Général Agricole 2013 a mobilisé plus de 6 000 dégustateurs professionnels et consommateurs avertis.**

### Le Concours des Vins accueille tous les vins AOC et IGP des régions viticoles françaises

Il sélectionne et récompense les meilleurs vins français présentés par les vignerons, négociants vinificateurs et coopératives viticoles. Cet événement est très attendu par les professionnels et le grand public, en France comme à l'étranger. La finale 2013 du Concours des Vins a mobilisé plus de **3 000 dégustateurs** ainsi qu'une équipe de 100 commissaires, assistés de 30 étudiants, pour la préparation et la tenue des dégustations.

### Le Concours des Produits du terroir est organisé en 24 catégories

De nouvelles catégories sont régulièrement introduites chaque année après une phase d'expérimentation. Après les huîtres (1996), les truites fumées (1999), les jambons et saucissons (2007), les saucisses de Morteau et de Montbéliard (2010), la charcuterie fermière (2012), le safran et les confitures (2013), **c'est au tour de la viande bovine d'apparaître au menu 2014** de ces grandes familles de produits. **Le whisky, lui, fait une entrée non moins remarquée au sein de la catégorie des eaux de vie.**

### Les Médailles : des marques de qualité, de confiance et de respect des savoir-faire

En 2013, 3 868 vins et 1 205 produits des terroirs français ont été médaillés par les jurés du Concours Général Agricole à l'issue de présélections et d'évaluations rigoureuses. Synonymes de confiance, de qualité et de respect du savoir-faire, les médailles d'Or, d'Argent et de Bronze ne récompensent pas les premiers, deuxièmes et troisièmes comme en matière sportive, mais ils consacrent **un niveau de qualité**. Les jurés ont la possibilité de ne pas attribuer de médailles si le niveau de qualité des produits présentés n'est pas jugé suffisant.



Les médailles du Concours Général Agricole récompensent donc les produits offrant les meilleures saveurs et approchant l'excellence. Aisément identifiables grâce à leur feuille de chêne – marque déposée – elles représentent donc **un signe de qualité pour les consommateurs français.**

Ils sont en effet **66 %<sup>(1)</sup>** à connaître la médaille du Concours Général Agricole. Plus de **75 %** de ceux qui connaissent la médaille la considèrent comme une incitation à l'achat et **80 %** affirment que le Concours Général Agricole ne récompense que des produits d'excellente qualité.

### Le meilleur est aussi en ligne...

Le Concours Général Agricole propose également de retrouver les produits du terroir et les vins médaillés sur sa Boutique en ligne. Une large sélection de vins, de spiritueux, de foie gras, de charcuteries et de nombreux autres produits qui ont fait la renommée de notre gastronomie, sont à découvrir sur [www.concours-agricole.com/boutique](http://www.concours-agricole.com/boutique)

# WWW

(1) Résultats d'enquêtes CGA réalisées par Meyring et Adquation - 2010 et 2011

# Le Concours Général Agricole des Produits & des Vins raconté par Wilfrid Fousse, Commissaire Général

## Qu'est-ce que le Concours Général Agricole ?

Depuis 1870, le Concours Général Agricole prime les meilleurs animaux reproducteurs et les meilleurs produits et vins du terroir français, qu'ils soient issus de la production fermière, artisanale ou industrielle.

**En 2013, plus de 20 000 produits et vins étaient en compétition.**

## Qui juge les produits et les vins ?

L'organisation du Concours Général Agricole des produits et des vins nécessite le recrutement de plus de **6 000 jurés**. La moitié d'entre eux est issue des filières professionnelles. L'autre moitié est constituée par des consommateurs avertis.

## Comment sont recrutés ces consommateurs avertis ?

Les consommateurs avertis qui souhaitent devenir jurés se font connaître en remplissant un questionnaire en ligne sur le site Internet du CGA.

**Nous privilégions les candidats qui ont une formation ou une expérience en matière de dégustation, sur d'autres concours par exemple.**

Les blogueurs culinaires peuvent aussi être retenus, tout comme les restaurateurs et les œnologues... Pour les candidats dont le profil est intéressant, mais qui n'ont pas suffisamment d'expérience, le concours a mis en place des formations à la dégustation avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Ces formations permettent aux consommateurs d'approfondir leur connaissance du produit, de cerner toutes ses caractéristiques organoleptiques, de développer et d'affiner leurs perceptions sensorielles et d'acquérir toutes les nuances du vocabulaire de description. Ces formations sont prises en charge par le concours. La fonction de juré, en revanche, est bénévole. Il n'y a donc pas de prise en charge des frais de transport, d'hébergement et de restauration.

## Comment se déroulent les dégustations ?

C'est tout un cérémonial ! Le Concours Général Agricole est le seul concours organisé sous le contrôle de l'Etat. Il obéit à des règles très strictes de sélection, de prélèvement, de contrôle et d'évaluation. Dans chaque région, un agent de l'Etat ou un représentant de la Chambre d'Agriculture identifie dans le stock du candidat les échantillons qui sont dégustés à Paris pendant les quatre premiers jours du Salon International de l'Agriculture. Le jour "J", chaque table de dégustation regroupe 4 à 6 jurés. Les produits

sont conditionnés dans des contenants identiques qui les rendent ainsi anonymes. Chaque échantillon est dégusté individuellement par les jurés, qui cochent les cases correspondant à leur appréciation dans une grille d'évaluation. Chacun rédige ensuite un commentaire résumant les points forts et faibles du produit. **Une fois la dégustation individuelle terminée, le jury délibère et n'attribue des médailles qu'aux produits qui lui paraissent réellement les mériter et pour lesquels il y a consensus.**

## Pourquoi se présenter au Concours Général des Produits et des Vins ?

**Il y a au moins cinq bonnes raisons de participer au CGA** quand on est agriculteur, artisan ou industriel. Le Concours permet de confronter ses produits à ceux de ses concurrents, d'obtenir un avis de professionnels et ainsi, de continuer à parfaire sa production. Le CGA est aussi une vitrine d'exception, où faire découvrir ses produits aux consommateurs, aux médias et aux acheteurs tout en renforçant l'image de l'entreprise et la motivation en interne.

## Quelle est la place des Prix d'Excellence au sein du CGA ?

Le Concours Général Agricole récompense des produits. Les Prix d'Excellence 2014 récompensent des femmes et des hommes pour la qualité exceptionnelle et constante de leurs productions. **Le Prix d'Excellence est attribué aux producteurs qui ont obtenu les meilleurs résultats de leur catégorie au cours des 3 dernières années.**



# Le Concours Général Agricole 2013 des Produits & des Vins en chiffres...

## Concours des produits

- 4 663 produits d'origine fermière, artisanale ou industrielle
- 1 639 producteurs
- 3 166 dégustateurs

## Concours des vins

- 16 400 vins en compétition
- 3 955 producteurs
- 3 124 dégustateurs

## Concours des produits et des vins

- 60 collaborateurs en région (chambres d'Agriculture départementales ou régionales, agents de l'Etat, syndicats viticoles)
- 130 commissaires
- 70 étudiants pour les assister, tous mobilisés pour la préparation et la tenue des dégustations pendant les finales





**PARIS 2014**  
**PRIX D'EXCELLENCE**  
**CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE**

Contacts presse : VFC Relations Publics  
Jessica Fuambi. [jfuambi@vfcrcp.fr](mailto:jfuambi@vfcrcp.fr) - 01 47 57 74 23  
Géraldine Riou. [griou@vfcrcp.fr](mailto:griou@vfcrcp.fr) - 01 47 57 05 70  
Déborah Zeitoun. [dzeitoun@vfcrcp.fr](mailto:dzeitoun@vfcrcp.fr)