

Communiqué de presse : embargo 2 septembre 2009 à 19 h

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2010
25 ans Édition anniversaire
Sous la direction de François Bachelot

Le Guide Hachette des vins 2010 sort en librairie le mercredi 2 septembre 2009. En 25 ans, il est devenu le guide incontournable des amateurs de vins, qui guettent à chaque rentrée la nouvelle sélection des bouteilles effectuée par des jurys d'experts lors de dégustations à l'aveugle organisées dans l'année d'édition. Objectif et indépendant, il s'adresse à tous les consommateurs, sans esprit d'école.

Sur 36 000 vins passés au crible, 10 536 ont été retenus, dont 228 notés trois étoiles, 1 637 deux étoiles et 3 812 une étoile. 457 vins ont été élus coups de cœur : leur étiquette est reproduite dans le livre. Pour la première fois, le Guide propose une sélection d'armagnacs et de cognacs, également réalisée à l'aveugle.

Au Pavillon Dauphine, Laurent Gerra et Jean-Sébastien Petidemange ont remis les Grappes d'or, d'argent et de bronze au cours d'une dégustation des coups de cœur du *Guide Hachette des vins 2010*.

Grappe d'or, coup de cœur trois étoiles (vin exceptionnel) :

remise à Jean-Pierre Cointreau pour le champagne Gosset Grande Réserve Brut.

Établie en 1584 à Ay, Gosset est la plus ancienne maison de vins de la Champagne. Commercialisant à l'origine des vins rouges tranquilles, elle s'oriente ensuite vers la production de vins effervescents. Seize générations se succèdent à la tête de l'entreprise, jusqu'à la reprise en 1993 par la famille Cointreau. Le style maison perdure, sous la houlette de Jean-Pierre Mareigner, chef de cave depuis 1983. Logés dans des flacons antiques, les champagnes Gosset ne font pas leur fermentation malolactique. Ils conservent ainsi toute leur fraîcheur, à l'image de cette Grande Réserve, assemblage à parts presque égales de chardonnay et de pinots, dont la subtilité du bouquet légèrement brioché se retrouve dans une bouche qui concilie la puissance et la délicatesse. Un superbe champagne de repas, douzième coup de cœur de cette maison présente sans interruption dans le Guide depuis la première édition il y a 25 ans.

Grappe d'argent, coup de cœur deux étoiles (vin remarquable) :

remise à Caroline Noël-Barroux pour le canon-fronsac Château Barrabaque Prestige 2006

Après une expérience de maître de chai dans un grand cru classé de Saint-Emilion, Caroline Noël-Barroux reprend en 2004 à la suite de sa mère la direction de la propriété achetée en 1936 par son grand-père, brasseur et négociant en vins dans le Nord. Le vignoble étend ses 9 ha d'un seul tenant sur des coteaux exposés plein sud des appellations fronsac et canon-fronsac. Valeur sûre du Fronsadais, ce château obtient avec ce 2006 son septième coup de cœur, le sixième pour cette cuvée Prestige. Comme souvent en Libournais, c'est un vin issu majoritairement de merlot, complété par le cabernet franc, aussi intense au bouquet (cerise noire, épices, torréfaction) qu'en bouche, où la matière puissante est portée par des tanins mûrs et élégants. Un grand vin racé à oublier quelques années en cave.

Grappe de bronze, coup de cœur à moins de 8 euros :

remise à Yves Duport pour le bugey rouge Yves Duport Tradition Mondeuse 2006

Issu d'une famille viticole depuis au moins quatre générations, Yves Duport exploite seul depuis 2007 les quelque 9 ha du domaine. Situé dans le département de l'Ain et implanté sur les basses pentes des monts du Jura, le vignoble du Bugey, autrefois important (plus de 7000 ha au XIXe siècle) et célébré par le gastronome Brillat-Savarin, originaire de cette contrée, est aujourd'hui réduit et dispersé sur moins de 500 ha. Son encépagement diversifié (roussette, chardonnay, pinot noir, gamay...) reflète la situation de carrefour de la région. C'est d'un cépage autochtone, la mondeuse, que cette cuvée Tradition est issue : un vin à la forte personnalité, mêlant les fruits rouges, le cassis et des notes de cacao et de grillé, dont la chair ronde et ample est soutenue par des tanins veloutés. Un digne représentant des vins du Bugey qui viennent d'obtenir en 2009 la reconnaissance en AOC.

Guide Hachette des vins • 43 quai de Grenelle, 75905 Paris cedex 15

Responsable relations presse : Johanna Rodrigue jrodrigue@hachette-livre.fr

Attachée de presse : Emmanuelle Vigne evigne@hachette-livre.fr

Tél. : 01 43 92 32 48 Fax 01 43 92 30 39

Belgique : Martine Dufranne-Leyens • Tél. : 00 32 2 347 68 38 levens.ms@gmail.com