

# Hachette fête le cognac

Pour la première fois dans l'histoire du guide, le cognac est mis en valeur à travers les produits de 46 producteurs et négociants.



4 artisans méritants du cognac: Ch. Guerin, J.-M. Olivier, P. Brillet, B. Gacon.

Jusqu'à présent le cognac n'avait jamais eu droit de cité au guide Hachette, l'une des références nationales en matière de vins et spiritueux. Le guide Hachette qui sera tiré à 150 000 exemplaires, cette année, fête son vingt-cinquième anniversaire.

Une date importante qui coïncide avec un événement tout aussi important dans le vignoble du cognac, soit le centenaire de l'appellation.

Double occasion pour qu'enfin on accorde, à la meilleure eau-de-vie de la planète, la place qu'elle mérite dans cette bible des amateurs de vins et de spiritueux.

François Bachelot, rédacteur en chef du guide précise que, comme pour les autres vins et spiritueux cités dans les 1 400 pages de cet ouvrage, les heureux élus du cognac ont été désignés au terme d'un processus qui a fait ses preuves de longue date: « Nous avons contacté les 400 et quelques producteurs (négociants compris) de l'appellation pour les inviter à participer. A ceux qui nous ont répondu favorablement – une petite centaine – nous avons ensuite demandé qu'ils nous fassent parvenir deux échantillons des produits qu'ils voulaient présenter. Puis la sélection finale a été effectuée par des jurys de professionnels composés de viticulteurs, œnologues, courtiers ou négociants et sommeliers rassemblés à l'Université des Eaux de vie, à Segonzac au printemps dernier. Chaque jury ayant la mission de déguster seulement une dizaine de produits.

Au final, nous avons distingué 46 cognacs choisis dans les catégories VSOP, XO et très vieux ou hors d'âge. »

### 3 Étoiles pour le Prince Hubert

A noter qu'une ultime sélection a permis de sortir du lot, des cognacs jugés exceptionnels, dans une classification « coups de cœur ». Autre distinguo qui différencie les produits, les étoiles attribuées de 1 à 3 à certains cognacs en raison de leurs qualités ou leurs caractéristiques particulières.

Deux cognacs seulement ont obtenu la mention 3 étoiles: le VSOP produit par le Lycée du Renaudin - à Jonzac - et le VSOP Prince Hubert de Poignac, élevé dans les chais de la maison H Mounier, et remarqué l'an passé à

Londres à l'International Wine & Spirit Competition.

Parmi la dizaine de cognacs récompensés par deux étoiles, on note les VSOP d'Alain Lebecq (Criteuil-la-Magdeleine) et de la maison Otard. A un échelon au dessus figurent les XO de Maria et Patrick Brillet (Domaine du Breuil à Segonzac), de Pascal Roussille (à Linars) et celui de la Maison Courvoisier. Même distinction pour les catégories Extra et Vieille Réserve, où l'on trouve les bouteilles de Bruno Gacon, (les Touches de Périgny), Pierre Gaillard (Clion) et François Voyer (Verrières). Mis en exergue également par deux étoiles,

les millésimes 1973 de Delamain et 1961 du cognac Croizet (St Méme). Voilà donc qui constitue un panel très expressif des qualités gustatives et aromatiques du cognac. Quant aux flacons sortis du rang sur un « Coup de cœur » des dégustateurs avertis du guide, ils proviennent de la maison Delamain, des chais de Bruno Gacon et de François Voyer, du Lycée du Renaudin. Un regret souligné par le jury Coup de Cœur: l'élimination en finale du XO du Domaine du Breuil qui a raté une place dans le carré majeur de très très peu.

G. GUIDIER

### Les Pineaux et les vins aussi

Comme chaque année, le guide Hachette s'est intéressé aux pineaux des Charentes et aux vins de pays également. Il semble toutefois qu'en raison des pages accordées au cognac, les pineaux et les vins charentais aient disposé d'un peu moins de place. Mais il est difficile d'avoir le beurre, et l'argent du beurre et la crémiera en sus!

Trente deux pineaux ont été distingués cette année et deux « Coups de cœur » attribués au vieux pineau blanc de la famille Brard-Blanchard et au pineau rosé de Ludovic Egreteau.

La mention « deux étoiles » honore quatre producteurs: Mrs Favre père et fils à St Pierre D'Oléron, pour leur pineau rosé, Mme Marie-Christine Moyet-Migaud à Nerclillac avec le pineau blanc du Domaine de la grande Croix Mougne, Jacky Pelletant à St Amant de Nouère pour son pineau rosé et Denis Maurice à Guizengeard, pour son pineau blanc.

Au niveau une étoile on retrouve, entre autres, des vigneronns connus pour leur savoir faire tels: Bernard Gauthier, Henri Geffard, Jean Pierre et Lionel Gardrat, Vincent Morandière, les frères Guérin (Société Puy Gaudin) Mrs Barbeau père et fils et Mme Baron. Figurent aussi dans la sélection l'incontournable Pineau Reynac et un petit nouveau, notre collègue du « Paysan Vigneron », Lionel Ducom qui exploite quelques arpents de vigne à Auge St Médard.

Côté vins de pays, les Charentais ont été réduits à la portion congrue, avec 14 producteurs seulement, mais 12 distingués par une étoile.

Au tableau d'honneur quelques habitués comme la SCEA Brard Blanchard, le vignoble Gardrat, Roland Vilneau, les frères Moine, la Cave de St Sornin et feue la Maison des Malnes, rejoints cette année par le vignoble du Maine au Bois et son merlot 2007.

