

LE GUIDE  
**HACHETTE**  
DES VINS  
Sélection **2014**

[www.hachette-vins.com](http://www.hachette-vins.com)



merlot (80 %) et de cabernet-sauvignon, ce 2010 d'un seyant pourpre dense et profond livre à l'aération un bouquet de fruits noirs mûrs mâtiné de pain grillé. Ferme et fraîche en attaque, la bouche affiche une belle puissance, portée par de solides tanins et par un boisé élégant qui laisse le fruit s'exprimer dans une longue finale. De garde assurément, ce vin pourra sommeiller en cave cinq à dix ans. Des mêmes propriétaires, le **Ch. Coustolle 2010** (120 000 b.), ample, bien structuré, boisé avec mesure, obtient une étoile : il pourra s'apprécier un peu plus tôt.

☛ SCEV Vignobles Alain Roux et Fils, Ch. Coustolle, 33126 Fronsac, tél. 05 57 51 31 25, fax 05 57 74 00 32, coustolle.fronsac@wanadoo.fr, ☑ ☑ ☑ t.l.j. 8h30-12h30 13h30-18h30; sam. dim. sur r.-v. ☑ ☑ ☑

#### CH. GABY 2010 \*

45 000 15 à 20 €

Ce domaine ancien (1660) a connu nombre de propriétaires ; depuis 2006, David Curl est aux commandes. Il propose un 2010 de caractère : robe dense et sombre aux reflets violines de jeunesse ; boisé intense au nez, mais un boisé élégant qui laisse sa part au fruité ; bouche puissante, solide et concentrée. Autant d'arguments pour un long séjour en cave (cinq ans et plus).

☛ SCEA Vignobles famille Curl, Ch. Gaby, lieu-dit Gaby, 33126 Fronsac, tél. 05 57 51 24 97, fax 05 57 25 18 99, contact@chateau-dugaby.com, ☑ ☑ ☑ r.-v. ☑ ☑ ☑

#### SÉBASTIEN GAUCHER Cuvée Jade 2010 \*

7 000 8 à 11 €

Depuis son installation en 2001, Sébastien Gaucher collectionne les étoiles du Guide, avec quelques coups de cœur à son actif, le dernier en date ayant été attribué à cette même cuvée Jade dans sa version 2009. Le millésime 2010 offre un vin moins ambitieux, mais tout de même très réussi : robe sombre et intense, nez complexe (fruits rouges, sous-bois, tabac, épices), bouche ample et fraîche, aux tanins jeunes et serrés. Un ensemble cohérent, à attendre trois ou quatre ans. Quant au **Ch. Saint-Bernard 2010** (11 à 15 € ; 1 800 b.), il est cité pour sa souplesse et sa fraîcheur.

☛ Sébastien Gaucher, 1, Nardon, 33126 Saint-Michel-de-Fronsac, tél. 06 13 80 33 62, fax 09 72 21 72 10, s.gaucher@free.fr, ☑ ☑ ☑ t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-19h

#### CH. GRAND RENOUIL 2010 \*\*

12 000 20 à 30 €

Régulièrement présent dans le Guide, ce domaine, conduit par Michel Ponty depuis 1986, frôle le coup de cœur avec ce pur merlot. La robe est d'un beau grenat soutenu, signe de jeunesse. Le nez évoque les fruits rouges

et noirs mûrs agrémentés d'une touche d'amande. Franche et souple en attaque, la bouche enrobe ses tanins soyeux d'une chair tendre et douce. Déjà fort aimable, cette bouteille sera à son optimum dans quatre ou cinq ans. Souple, charnu et fondu, le **Ch. du Pavillon 2011** (11 à 15 € ; 20 000 b.) obtient une étoile. Il est prêt.

☛ Michel Ponty, Les Chais du Port, BP 3, 33126 Fronsac, tél. 05 57 51 29 57, fax 05 57 74 08 47, ponty.dezeix@wanadoo.fr, ☑ ☑ ☑ r.-v.

#### CH. LAMARCHE CANON Candelaires Vieilles Vignes 2010 \*

n.c. 11 à 15 €

La robe profonde, couleur d'encre, de ce 2010 annonce un bouquet intense de fruits noirs écrasés, agrémenté de notes boisées et florales (violette). La bouche, à l'unisson, se montre ronde, généreuse, chaleureuse même, soutenue par des tanins mûrs. Une bouteille à boire ou à attendre deux ou trois ans, que l'on verrait bien sur une viande rouge en sauce.

☛ Julien, Ch. Lamarche, 33126 Fronsac, tél. et fax 05 57 51 28 13, chateau.lamarche.canon@wanadoo.fr, ☑ ☑ ☑ r.-v.

#### CH. LARIVEAU 2010

20 000 11 à 15 €

Un Bourguignon en Bordelais : Nicolas Dabudyk conduit depuis 2009 cet ancien domaine fondé par les chevaliers de l'ordre de Malte au XVIII<sup>e</sup>s. Les dégustateurs ont retenu deux cuvées issues du seul merlot. Elevé vingt-quatre mois en fût, ce 2010 livre un nez de fruits confiturés mâtiné de notes florales et boisées, relayé par un palais doux, gras et chocolaté, aux tanins encore assez vifs. À boire dans deux à trois ans. Elevé en cuve, le **Petit Canon de Lariveau 2010** (8 à 11 € ; 10 000 b.), fruité, rond, sans aspérités, est également cité.

☛ Ch. Lariveau, SARL Dabudyk, 4, Perron, 33126 Fronsac, tél. 06 70 79 09 79, sarl.dabudyk@cegetel.net, ☑ ☑ ☑ r.-v. ☛ N. Dabudyk

#### CH. MAZERIS-BELLEVUE 2010

35 000 11 à 15 €

Installée depuis un an à la tête du domaine familial, Aude Bussier signe un vin au fruité généreux, agrémenté de notes fumées et épicées. La bouche affiche un bon volume et une structure solide. Encore un peu austère en finale, ce 2010 est à attendre une paire d'années.

☛ SCEA Ch. Mazeris-Bellevue, Ch. Mazeris-Bellevue, 33126 Saint-Michel-de-Fronsac, tél. 05 57 24 98 19, fax 05 57 24 90 32, chateaumazerisbellevue@wanadoo.fr, ☑ ☑ ☑ t.l.j. 8h30-12h 14h-18h ☛ Famille Bussier

#### CH. MONTCANON 2010

10 000 11 à 15 €

Arnaud Roux-Oulié a repris en 2003 ce petit domaine de 4 ha, dont la moitié est dédiée à ce vin issu du seul merlot. La robe est grenat intense. Le nez mêle de fines notes de moka à des nuances de sous-bois. La bouche plaît par sa fraîcheur, sa souplesse et son boisé léger et épicé. À boire dans un an ou deux.

☛ Arnaud Roux-Oulié, Ch. Lagüe, 33126 Fronsac, tél. 05 57 51 24 68, arnaud.rouxoulie@gmail.com, ☑ ☑ ☑ r.-v. ☑ ☑ ☑

#### CH. MOULIN PEY-LABRIE 2010 \*

22 000 20 à 30 €

Originaires du nord de la France, Bénédictine et Grégoire Hubau conduisent depuis 1988 ce domaine régulier en qualité, qui tire son nom d'un ancien moulin situé au cœur du vignoble. Le merlot, associé à une pointe de malbec, a donné naissance à un vin rubis soutenu, finement bouqueté (fruits noirs, épices, pointe de réglisse), frais, épicé, tannique et long en bouche. On attendra trois à cinq ans avant de le présenter à table, au côté d'une épaule d'agneau par exemple. À noter que le vignoble est en conversion bio.

☛ B. & G. Hubau, Moulin Pey-Labrie, 33126 Fronsac, tél. 05 57 51 14 37, moulinpeylabrie@wanadoo.fr, ☑ ☑ ☑ r.-v.

#### CH. PEY LABRIE Tradition 2010 \*\*

7 000 5 à 8 €

Ce domaine, établi sur le site d'un ancien moulin, couvre 12,5 ha. Ses vignes sont implantées sur l'un des plus hauts coteaux de l'appellation. Ce pur merlot, admis au grand jury des coups de cœur, se présente dans une robe pourpre profond et dévoile des parfums intenses de fruits noirs mûrs agrémentés de touches toastées. En bouche, il se révèle rond et généreux en attaque avant de dévoiler une solide charpente de tanins fins et serrés et une longue finale épicée. À attendre trois à six ans. La cuvée **Cœur Canon 2010** (8 à 11 € ; 12 000 b.), chaleureuse, sur les fruits mûrs, les épices et le moka, obtient une étoile. Sa finale austère appelle une garde de deux ou trois ans.

☛ Éric Vareille, Ch. Pey Labrie, 10-12, lieu-dit Pey-Labrie, 33126 Fronsac, tél. et fax 05 57 25 35 87, vareille@peylabrie.fr, ☑ ☑ ☑ t.l.j. sf dim. 10h-12h 15h-19h

#### CH. ROULLET 2010 \*

6 600 11 à 15 €

Un soupçon de cabernets (10 %) en complément du merlot pour ce vin issu d'un terroir argilo-calcaire. Un vin rubis éblouissant, qui s'ouvre doucement sur les fruits rouges et noirs mûrs, la vanille et quelques nuances mentholées. La bouche, ample et concentrée, est bien bâtie autour de tanins corsés et d'un boisé marqué. À attendre trois à cinq ans pour obtenir plus de fondu.

☛ Vignobles Dorneau, Ch. la Croix, 33126 Fronsac, tél. 05 57 51 31 28, fax 05 57 74 08 88, scea-dorneau@wanadoo.fr, ☑ ☑ ☑ r.-v.

#### CH. TASTA T de Tasta Élevé en fût de chêne 2010 \*

9 000 11 à 15 €

Cette cuvée issue de merlot à 95 %, avec le cabernet franc en appoint, est née de plusieurs essais réalisés depuis 2005. Dans sa version 2010, elle séduit par son bouquet franc de fruits rouges mûrs agrémentés de notes cacaotées et épicées. En bouche, elle plaît par sa densité, ses tanins croquants et sa longueur. À boire ou à attendre trois à cinq ans.

☛ Patrice Chevalier, Ch. Tasta, 33126 Saint-Aignan, tél. et fax 05 57 24 97 62, chateau.tasta@wanadoo.fr, ☑ ☑ ☑ r.-v.

#### MT DE TOUMALIN 2010 \*

23 346 5 à 8 €

Nouveau propriétaire du domaine depuis 2008, Xavier Miravete signe un pur merlot à la robe sombre et

dense. Le nez intense de fruits rouges cuits, de pruneau, de sous-bois et de noisette annonce une bouche chaleureuse, ample et charnue, étayée par des tanins encore fermes qui appellent une garde de trois à cinq ans. Tout indiqué pour une viande en sauce. Cité, le **Ch. Toumalin 2010** (8 à 11 € ; 18 790 b.), gras, boisé et structuré par des tanins encore sévères, attendra plus encore.

☛ SCEV CH. Toumalin, Toumalin, 33126 Fronsac, tél. 05 57 24 95 54, chateautoumalin@orange.fr, ☑ ☑ ☑ r.-v. ☛ X. Miravete

#### CH. VRAI CANON BOUCHÉ Le Tertre de Canon 2010

6 000 8 à 11 €

Valeur sûre de l'appellation, ce domaine établi sur le tertre de Canon livre une cuvée qui associe au merlot et au cabernet franc un soupçon de malbec. Après douze mois de barrique, ce 2010 dévoile un nez boisé sans excès, fruité (fraise écrasée), agrémenté d'une note d'humus. Vive en attaque, la bouche s'appuie sur des tanins bien présents mais encore un peu sévères, qui s'affineront après deux ou trois ans de garde.

☛ EARL Vrai Canon Bouché, 1, le Tertre-de-Canon, 33126 Fronsac, tél. 05 57 24 39 91, contact@chateaurvaicanonbouche.com ☛ de Haseth-Möller

## Fronsac

Superficie : 830 ha  
Production : 44 400 hl

#### CH. ARNAUTON 2010 \*\*

120 000 8 à 11 €

Né sur les pentes sud du tertre de Fronsac, ce 2010 à forte dominante de merlot (2 % de cabernet franc) est le premier millésime des nouveaux propriétaires (français, les précédents étaient hollandais). Au premier essai, il a rejoint la table du grand jury des coups de cœur. Paré d'une seyant robe grenat aux reflets violines, il livre un bouquet intense de fruits noirs mûrs, d'épices et de café. La bouche se révèle riche, puissante et longue, bâtie sur des tanins veloutés et sur un boisé judicieux. Beaucoup d'harmonie dans ce fronsac, que l'on appréciera à son optimum dans quatre ou cinq ans. La cuvée **Grand Sol 2010** (11 à 15 € ; 10 500 b.), généreuse, ample, bien structurée et boisée, obtient une étoile.

☛ Ch. Arnauton, rte de Saillans, 33126 Fronsac, tél. et fax 05 57 55 06 00, info@chateau-arnauton.fr, ☑ ☑ ☑ t.l.j. 8h-12h 13h-16h; f. août

#### CH. BARBEY 2010 \*

2 000 11 à 15 €

*Nec pluribus impar*, lit-on sur l'étiquette de cette microcuvée associant 5 % de malbec au merlot. Est-ce au cépage-roi du Libournais que se réfère la devise de Louis XIV, signifiant peu ou prou « au-dessus de tous » ? Quoi qu'il en soit, ce vin affiche de beaux atouts : un nez fin de fruits noirs rehaussés de notes poivrées et boisées, relayé par une bouche souple, soyeuse et longue, aux tanins veloutés. S'il se montre déjà très agréable, ce fronsac gagnera à patienter deux ou trois ans en cave.