

À CHABLIS, SIMONNET-FEBVRE SE MET AU BIO

La maison vient de lancer, pour le millésime 2018, la commercialisation de quatre cuvées certifiées.



Bio 2024 ! C'est l'objectif que vient de se fixer Paul Espitalié, le nouveau directeur de la maison chablisienne Simonnet-Febvre, arrivé en 2019. "Seuls 7 % du vignoble de l'Yonne sont cultivés en bio, soit à peine 500 hectares. C'est peu, mais c'est aussi en raison des conditions climatiques pas très favorables", explique-t-il. Première étape : isoler parmi les apporteurs de goûts et de raisins ceux qui sont déjà certifiés, pour en faire des cuvées spécifiques.

C'est ainsi que la maison vient de lancer, pour le millésime 2018, la commercialisation de quatre cuvées certifiées : un petit chablis, un chablis, un premier cru Fourchaume et un premier cru Montmains. Une gamme cohérente et de grande qualité. Si le Fourchaume se montre solaire et généreux, avec ses notes de fruits jaunes et sa finale saline, le Montmains joue d'abord sur la tension et la minéralité. Le vin est d'une grande pureté, droit et tranchant, typique du terroir kimméridgien sur lequel les vignes s'épanouissent. "Sur le millésime 2019 viendra s'ajouter le premier cru Vaillons", poursuit Paul Espitalié. La seconde étape est d'ores et déjà enclenchée. "À compter du millésime prochain, nous engageons la certification de notre vignoble chablisien, à savoir 4,5 hectares, pour être en bio dans quatre ans."

Chablis Bio 2018 ~ Simonnet-Febvre



“

Il fait partie de la toute nouvelle collection de chablis bio de la maison, évolue entre rondeur, complexité et tension, montre de jolies notes fraîches, d'agrumes, salines, minérales s'appuyant sur une belle longueur.

”

Stéphane Reynaud pour Le Figaro - Vin