

Notre expert est un connaisseur hors pair des terroirs du Chablisien. Pour *En Magnum*, il a décidé de raconter ce qui fait la superbe de ces chardonnays que le monde nous envie. Avec un niveau de détails dont lui seul est capable. Une classe de maître, c'est ça

Sélection **Bettane+Desseauve**, par **Guillaume Puzo**
photos **Charlotte Enfer**

Chablis dans ses œuvres

Simonnet-Febvre, "D1840" 2021, Chablis

Derrière ce nom de code se cache une parcelle de 184 ares, située dans les Bas de Chapelot, terroir au pied du premier cru Montée de Tonnerre (dans la partie dite Chapelot), en appellation village, preuve supplémentaire que Chablis ne brille pas que par ses crus prestigieux. Son exposition sud-sud-ouest et des sols de belle profondeur permettent d'obtenir de bonnes maturités même si sa situation la rend sensible au gel de printemps. La parcelle est isolée du chablis d'assemblage depuis 2018 et l'arrivée de Paul Espitalié à la tête de Simonnet-Febvre. Bon an, mal an, la production avoisine 10 à 12 000 cols. La vigne était en conversion bio lors de ce millésime 2021. Complexité chablisienne (feuilles mortes, fruits blancs mûrs), belle matière et longueur en bouche, on aime son expression saline, très kimméridgienne, avec un petit air de famille avec les vins issus de la fameuse « montée », si proche.

91/100

