

L'Auvergnat DE PARIS

CHABLIS : SIMONNET-FEBVRE DÉVOILE SES PREMIÈRES CUVÉES BIO

Simonnet-Febvre, filiale de la Maison Latour en Bourgogne, vient de dévoiler une nouvelle gamme de chablis bio certifiée Ecocert. Dans un premier temps elle intègre un petit chablis, un chablis et deux chablis premier cru (Montmains et Fourchaume). Ces quatre vins sont issus du millésime 2018. Cette ouverture vers le bio concerne pour l'instant 28 000 bouteilles sur le million que produit annuellement le négociant Simonnet-Febvre. Mais cette démarche devrait prendre de l'ampleur. « Ces vins ont été volontairement vinifiés de manière très simple afin de favoriser l'expression des terroirs », indique Paul Espitalié directeur de l'entreprise de négoce. D'autres AOC déclinées par la marque devraient être rapidement proposées en bio, notamment le grand cru Preuses qui sera issu de vignes appartenant à la maison de négoce. Celle-ci détient en effet une vingtaine d'hectares, mais dispose aussi de partenariats avec des viticulteurs acteurs d'une production bio. Un premier cru Vaillons devrait également arriver l'année prochaine en bio sur le marché ainsi que deux AOC, Irancy (rouge) et Vézelay. Pour cette dernière appellation, Simonnet-Febvre ne proposera que du vin bio. Les écarts de prix à la bouteille entre les vins bio et les cuvées traditionnelles du négociant varient de 2 à 3 € selon les appellations.

