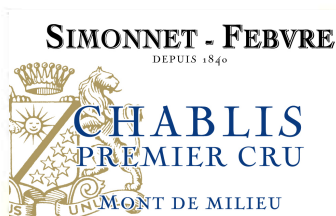


VIN

COUP DE CŒUR

SIMONNET-FEBVRE, CHABLIS 1^{ER} CRU MONT DE MILIEU 2016

Prononcé « Mont de Miyeux », le climat Mont de Milieu s'écrit « montmelliant » en 1218, puis « mont de milieux » en 1398. Il évoque le caractère particulier de la colline où il se trouve, laquelle, en son temps, était traversée par une frontière qui délimitait le duché de Bourgogne et le comté de Champagne. Fondée en 1840, la maison traditionnelle bourguignonne Simonnet-Febvre est dans le giron de Louis Latour depuis 2003.



L'exposition sud-sud-est de ce renommé premier cru lui fait bénéficier d'un ensoleillement généreux, d'une température moyenne plus élevée que nombre de premiers crus chabliens. D'où la richesse du vin issu de vignes de chardonnay âgées de 40 ans en moyenne. Un 2016 enveloppé dans une robe d'or pâle, limpide et brillante. Au nez, des notes de fruits de la passion. La bouche est ronde et large, légèrement toastée, minérale, saline, complexe, de belle longueur. Servi à 10-12 °C, il escortera poissons grillés ou viandes blanches en sauce.

VALÉRIE FAUST