

Le Parisien_{fr} (WEEK-END)

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Sur le moment, on peut rester un peu dubitatif, surtout quand on nous fait remarquer que ce vin blanc, en plein vignoble bourguignon, tourne le dos au cépage local, le chardonnay, pour se consacrer au sauvignon, que l'on n'avait jamais vu planté beaucoup plus haut que dans la vallée de la Loire. Et c'est donc une belle rencontre avec une bouteille de saint-bris, appellation voisine des collines du Chablisien. On doit cette cuvée à la maison Simonnet-Febvre, l'un des plus grands noms en Chablis, qui rayonne jusqu'à l'arçay ou Vézelay. On se régale d'une robe aux reflets vert clair, d'un nez d'agrumes assez prononcé, à boire sans délai – à l'apéritif, par exemple -, nature ou avec un trait de liqueur de cassis pour céder à la tentation du kir régional. **Nicolas Charbonneau**

Simonnet-Febvre – Saint-Bris Sauvignon blanc 2024

