



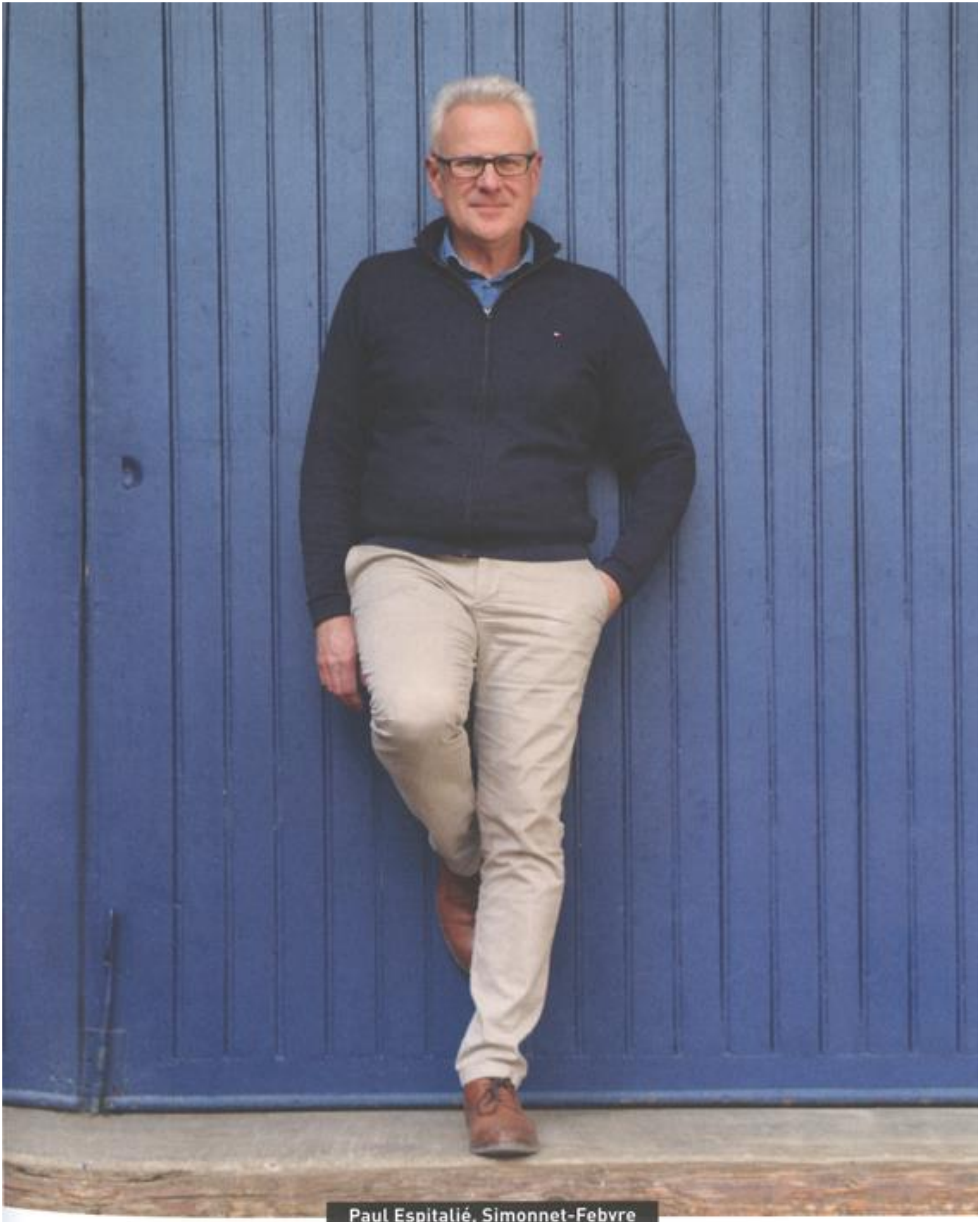
Simonnet-Febvre



Propriété de la Maison Louis Latour, Simonnet-Febvre est gérée de manière autonome par Paul Espitalié, qui fait progresser les pratiques viticoles ces dernières années, ainsi les vignes en propriété sont-elles en cours de conversion bio. La gamme de vins de l'Yonne propose de plus en plus de cuvées elles-mêmes labellisées. Une gamme représentative des terroirs de l'Yonne, dans les deux couleurs.

Les Crémants de Bourgogne, longtemps la spécialité de la maison, restent de très bon niveau, à l'image d'un blanc de blancs 2008 que nous avons ouvert en préparant ce guide : délicieusement tertiaire.

■ Les Preuses, Chablis Grand Cru 2023 / 2025 > 38	93
■ Les Clos, Chablis Grand Cru 2023 / 2025 > 33	93
■ Blanchot, Chablis Grand Cru 2023 / 2025 > 33	92
■ Mont de Milieu, Chablis 1 ^{er} Cru 2023 / 2025 > 33	90
■ Montée de Tonnerre, Chablis 1 ^{er} Cru 2023 / 2025 > 33	90
■ Côte de Léchet, Chablis 1 ^{er} Cru 2023 / 2025 > 33	90
■ Bio, Vaillons, Chablis 1 ^{er} Cru 2023 / 2025 > 33	90
■ Bio, Montmains, Chablis 1 ^{er} Cru 2023 / 2025 > 33	91
■ Beauroy, Chablis 1 ^{er} Cru 2023 / 2025 > 33	89
■ D1840, Chablis 2023 / 2025 > 33	89
■ Bio, Petit Chablis 2023 / 2025 > 30	89
■ Vézelay 2023 / 2025 > 33	89
■ Bio, Les Mazelots, Irancy 2023 / 2025 > 28	91
■ Paradis, Irancy 2023 / 2025 > 33	90
■ Irancy 2023 / 2025 > 33	89



Même s'il est à Chablis depuis 2013, son accent du Tarn ne l'a jamais quitté. La soixantaine approchante, ce technicien a bien bourlingué, vinifiant de nombreux cépages et selon différentes techniques d'élaboration (Californie, Sud-Ouest, Jura, et même Alsace), tant en tranquille qu'en effervescent. Aujourd'hui, son spectre est plus limité, mais pas moins intéressant, puisque son terrain de jeu s'est recentré sur les calcaires du Kimméridgien. En grand amateur de vin, c'est lui qui a entrevu le potentiel de la parcelle D1840, située au pied du premier cru Montée de Tonnerre, un chablis superbe de salinité. *Guillaume Puzo*