

Terre de Vins

Chablis : Simonnet-Febvre joue sur la gamme bio

Frédérique Hermine

Simonnet-Febvre, filiale chablisienne de la Maison Louis Latour, a présenté sa nouvelle gamme bio avec quatre références en petit chablis, chablis et deux premiers crus.

“Mon objectif en arrivant à la tête de la maison en 2019 était de développer le bio d'abord en achetant à nos partenaires des moûts ou des raisins que l'on vinifie mais à terme dans notre propre vignoble, annonce d'emblée Paul Espitalié, le directeur de la filiale chablisienne du groupe Louis Latour. Avant, les apports bio étaient mélangés au reste ; c'est la première année qu'ils sont vinifiés séparément”. Les quatre vins certifiés bio proviennent de quatre apporteurs (dont trois étaient déjà fournisseurs de la maison) : un petit chablis, un chablis et deux premiers crus, Montmains et Fourchaume. Un cru Vaillons 2019 devrait suivre avec un vezelay et la conversion devrait être lancée en 2021 pour les 23 hectares en propriété. La maison devrait également récupérer pour le millésime 2023 ou 2024 la parcelle de 21 ares en grand cru Preuses, actuellement cultivée en bio par Dauvissat “Il faut reconnaître que ce n'est pas la région qui a le plus de vignes bios, admet Paul Espitalié. Seulement 7% soit 500 ha dans toute l'Yonne car le climat n'est pas très favorable avec une forte pression mildiou, surtout quand les printemps sont humides, et aussi à cause de la forte concentration des vignes, même si la situation évolue avec la nouvelle génération”. Les moûts (le gros des transactions, comme en Champagne) sont payés 20% plus cher et bénéficient comme les 5000 hl en achat-négoce de contrats pluriannuels sur cinq ans. Tous les vins bios sont vinifiés en cuves. “Pour les cuvées Montmains et Fourchaume en conventionnel, l'élevage est sous bois mais pour les cuvées bio, nous sommes restés sur la cuve pour préserver la minéralité et la personnalité des vins”.



Du mousseux au bio

La maison créée en 1840 par un tonnelier de Montbard, Jean Febvre, était à ses débuts spécialisée dans l'élaboration des chablis mousseux, ancêtre des crémants de Bourgogne. Avec la reprise en 1894 par Simonnet, elle changera de nom et se diversifiera dans les blancs de Chablis. Rachetée en 2003 par la Maison Louis Latour, elle élabore aujourd'hui des effervescents en crémants de Bourgogne – c'est d'ailleurs la dernière maison de Chablis à en produire, mais également des chablis et des vins de l'Yonne (Irancy, Saint-Bris, Vezelay, Chitry...) et de l'Auxois. En 1891, Louis Latour avait d'ailleurs célébré l'achat du château de Corton avec des bouteilles de mousseux de Simonnet-Febvre, 112 ans avant que la maison ne rejoigne le portefeuille du groupe bourguignon.

Dégustation de la gamme bio :

Petit Chablis 2018 : frais et minéral sur des notes d'agrumes et une belle tension saline (à l'apéritif, sur des huîtres, avec un fromage de chèvre)

Chablis 2018 : sur la fraîcheur et la salinité, fruité et plus complexe grâce à un élevage sur liés fines. (Avec des escargots, des asperges)

Chablis premier cru Montmains : D'une grande pureté, droit et crayeux sur une finale saline. L'archétype du Chablis issu des sols du kimmeridgien (avec un poisson en sauce, une blanquette de veau...)

Chablis Premier Cru Fourchaume : L'un des terroirs les plus solaires aux sols profonds sur la rive droite du Serein. Des fruits mûrs, des arômes de fruits blancs et pêche de vigne sur une rondeur minérale et une finale saline. (Avec une volaille à la crème, des ris de veau)