

ÉPINEUIL, L'APPELLATION HORS RADAR

LA PETITE APPELLATION DE L'YONNE, ET PLUS PARTICULIÈREMENT DU TONNERROIS, BÉNÉFICIE DE TERROIRS ANALOGUES À CEUX DU CHABLISIEN, AVEC DES SOLS KIMMÉRIDIENS OU VOISINS. ÉPINEUIL EST AUSSI LA PATRIE D'ALFRED GRÉVIN, QUI DONNA SON NOM AU MUSÉE PARISIEN. Par Béatrice Delamotte

L'appellation régionale, si elle bénéficie d'une reconnaissance depuis 1937, reste encore largement méconnue. Pourtant, ses vins rouges, notamment, méritent un coup de projecteur pour leur digestibilité, leur fruité et leurs prix très abordables. Produits exclusivement dans la commune d'Épineuil, dont la colline fait face à Tonnerre, les vins y sont produits depuis le Haut Moyen Âge. Sous le règne de Louis XVIII, Épineuil compte encore 362 hectares de vignes, avant un déclin lié au phylloxéra. Il faudra attendre 1978 pour que, sous l'impulsion du maire, André Durand, et d'une poignée de vignerons, le vignoble renaisse.

CARTE DE VISITE

- **APPELLATION:** Bourgogne Épineuil (1937)
- **SUPERFICIE:** 95,51 hectares
- **COULEURS:** rouge et rosé
- **CÉPAGES:** pinot noir pour le rouge, pinot noir et pinot gris pour le rosé
- **CLIMAT:** océanique à tendance continentale
- **ALTITUDE:** 140 et 265 mètres
- **À TABLE:** les arômes fruités des rouges accompagnent une volaille aux cerises griottes, des cailles farcies au raisin et les légumes gratinés. Côté fromages, essayez-les avec des chèvres ou un saint-nectaire fermier.



SIMONNET-FEBVRE Épineuil 2023, 21 €

Une jolie robe rubis clair aux reflets pourpres, un nez fumé, avant que les fleurs avec leurs parfums tout en douceur et le juteux de la cerise noire prennent le dessus. Fraîche et tendre, la bouche fait preuve de peps avec une matière soyeuse, soulignée par de jolis petits tanins fondus. La finale garde de la tension.