

Maison Simonnet-Febvre

Reprise en 2003 par Louis Latour, cette maison de négoce-éleveur fondée en 1840 est une référence en chablisien. Une solide renommée qui dépasse largement les frontières de France, 85% de la production partant à l'étranger.



Chablis Grand Cru «Les Clos» 2019 ★★

Un long élevage en fûts mais un boisé bien maîtrisé dans ce superbe grand cru. Il se manifeste au nez sur des notes fumées qui ne masquent pas les senteurs minérales et fruitées (agrumes). Une minéralité qui apporte de la tension et de la fraîcheur à une bouche ample et généreuse. Un vin très harmonieux.

🍷 2024-2032



Chablis «D 1840» 2019 ★★

Le nom de cette cuvée correspond tout simplement à la date de création de la maison Simonnet-Febvre. Dans le verre, un chablis remarquable, racé, d'une réelle complexité aromatique. A un nez à la fois floral et minéral succède une bouche ample, à la fois ronde et tendue, qui finit sur des saveurs persistantes de pierre à fusil et d'agrumes. Très long, parfaitement équilibré et surtout très gourmand.

🍷 2022-2027



Irancy 2019 ★

Un soupçon de César pour corser le pinot noir. De quoi donner du caractère à cette cuvée légèrement épicée au nez. La bouche généreuse, est soutenue par une solide structure tannique, ce qui n'enlève rien à sa fraîcheur ni son élégance. Le fruit noir en est le fil conducteur. Un vin de garde assurément.

🍷 2024-2028



Légende:

★ Vin très réussi

★★ Vin remarquable

🍷 Apogée suggérée