

Les Chablis de Simonnet-Febvre, purs et précis

Si l'histoire de cette maison chablisienne a débuté en 1840 avec l'élaboration de Chablis mousseux, elle a su, au fil du temps, valoriser ses terroirs et ses appellations pour produire des vins purs, droits et précis, de grands vins blancs : Les Chablis de Simonnet-Febvre.



Propriétaire de 20 ha dans plusieurs crus Chablisiens et dans l'Auxois, la Maison Simonnet-Febvre a noué au fil des siècles des relations de proximité avec les vignerons de la région, ce qui lui permet de vinifier et proposer des cuvées dans les quatre appellations de cette région du Nord de la Bourgogne : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru . Elle vinifie 7 des 17 climats dits Premiers Crus. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales à l'élaboration de grands vins blancs.



Chablis Grand Cru Preuses 2019, fin et délicat

Ce nom a pour origine le mot « pierre ». Le chemin de « la Preuse » portait autrefois le nom de la « voie pierreuse ». Au fil du temps, « la pierreuse » est devenue « la Preuse ». Le terroir des Preuses est implanté vers le haut de la côte des Grands Crus. L'exposition Sud-Est assure l'ensoleillement du matin. La terre y est peu profonde et donne un vin fin et délicat.

Ce vin a une belle robe jaune clair. Le nez révèle des arômes floraux, fumés et minéraux. Il est caractérisé par sa finesse, sa délicatesse et sa minéralité tout en ayant une attaque douce. Le milieu de bouche est incisif et affirmé puis nous avons une belle longueur en finale.

Il mettra en valeur les [poissons délicats](#) et [volailles en sauce blanche](#) , crustacés et foie gras.

Chablis 1er Cru Fourchaume 2019, puissant et complexe

Situé sur la rive droite du Serein dans le prolongement des Grands Crus, Fourchaume viendrait du mot « fourche » qui désigne une croisée de chemins. Exposé Ouest/Sud-Ouest, il produit des vins amples et harmonieux, où la note minérale est moins présente.

Le Fourchaume 2019 est un vin frais et puissant avec une complexité aromatique. Nous retrouvons des arômes de fruits frais, de fleurs telles que la fleur d'acacia mais aussi des notes de miel en fin de bouche. Ce Premier Cru de la rive droite est rond et gras en bouche avec une belle longueur.

Ce chablis est idéal pour accompagner un poisson, [viandes blanches](#) et fromages.



Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2019, complexe et minéral

Mont de Milieu prononcé « Mont de Miyeux », orthographié « montmelliant » en 1218, « mont de milieux » en 1398, évoque la particularité de cette colline qui, autrefois, abritait en son milieu une frontière : cette dernière séparait les duchés de Bourgogne et de Champagne. Ce fameux Premier Cru bénéficie d'une situation comparable à celle de ses voisins les Grands Crus : exposition Sud/Sud-Est. Cette exposition lui garantit une température moyenne plus élevée et un ensoleillement plus long, gage de qualité.

Le Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2019 est un vin minéral et complexe, de haut niveau qualitatif, sec, ferme et austère, qu'il faut faire vieillir. Dans sa jeunesse, nous retrouvons des arômes de fruits mûrs et des notes miellées. En vieillissant, il dévoile des arômes de fruits confits, vanille, pain grillé ainsi que des notes de tabac.

Idéal pour accompagner des fruits de mer, [coquilles Saint-Jacques](#) , poissons en sauce, viandes blanches et [ris de veau](#) .