

# l'Opinion

## Les Chablis de Simonnet-Febvre

Base du groupe Le Boat la plus proche de Paris, le port fluvial de Migennes offre une autre opportunité de découvrir un beau vignoble

En effet, en naviguant sur l'Yonne vers Auxerre ou sur le canal de Bourgogne vers Tonnerre, les amateurs pourront découvrir les vins agréables et abordables de la maison Simonnet Febvre, implantée à Chablis depuis près de deux siècles et reprise en 2003 par Louis Latour. Le sol riche en organismes marins fossilisés de la vallée de Chablis convient bien au cépage chardonnay et donne à ses vins blancs, une remarquable typicité. Les Chablis 1<sup>er</sup> cru de Simonnet-Febvre offrent ainsi tout une gamme de saveurs. Situés sur des coteaux exposés au sud, ils offrent dans le millésime 2019 beaucoup de fruit et de rondeur, avec pour certains, comme les 1<sup>ers</sup> crus **Beuroy** et **Côte de Lechet**, plus de salinité, de minéralité et de longueur en bouche. Et pour d'autres comme **Fourchaume**, une grande rondeur et une grande puissance.



Les terroirs du Tonnerrois et du grand Auxerrois, propices au chardonnay et au pinot noir, les cépages rois de la Champagne, permettent aussi à Simonnet-Febvre de produire depuis plus d'un siècle des vins pétillants qui bénéficient aujourd'hui de l'appellation crémants de Bourgogne. La maison vinifie et élève cinq cuvées dans ses caves de Chablis, dont le remarquable **Crémant brut cuvée S 2015** élevé 36 mois sur lattes et composé de 70% de pinot noir et 30% de chardonnay et dosé à 5 grammes de sucre par litre.

