

# Terre de Vins

## La bouteille à moins de 10 €

Jean-Charles Chapuzet

Parce que la qualité d'un vin ne dépend pas de son prix, nous vous présentons chaque semaine une cuvée à moins de 10 euros qui nous a particulièrement enthousiasmés. Sans oublier les quelques accords mets-vin qui l'accommoderont au mieux.

### **Simonnet-Febvre (89) Des Lyres de Pinot Noir 2018 Vin de France**

#### **C'est quoi ?**

Simonnet-Febvre est une maison basée à Chablis et créée en 1840 par Jean Febvre, un tonnelier de formation qui rachète l'activité de négoce à un certain Tisserand. La maison devient propriétaire de crus en Chablis, notamment Mont de Milieu et Les Preuses. En 2003, la maison Simonnet-Febvre est reprise par la maison bourguignonne Louis Latour. Son cœur de gamme est le chablis ainsi que les vins d'Auxois. Les vins sont élaborés sur le site de Chitry-le-Fort. Depuis 2019, la maison est dirigée par un cadurcien, Paul Espitalié.

#### **Pourquoi ?**

Un pinot noir à moins de 10 euros donne du baume au cœur. Surtout lorsqu'il est de très bonne facture. En appellation Vin de France, ce vin provient des hauteurs du pays de l'Auxois, à la limite du Morvan, sur la commune de Villaines-les-Prévôtes. Les vignes sont plantées en lyres – ouverture du rang en Y pour faciliter l'ensoleillement –, d'où le nom de la cuvée.

#### **Avec quoi ?**

Le vin est très soyeux avec une sensation de dilution, d'un fruit qui éclate en bouche. La fraîcheur de ce vin issu de sols argilo-calcaires offre beaucoup d'accessibilité et de possibilités quant à des accords mets et vins.

« Compagnon idéal d'une pièce de bœuf », assure la maison Simonnet-Febvre. À l'évidence mais aussi peut-il être ouvert sur un ris de veau avec des pommes de terre sautées et quelques cèpes qui traînent dans le congélateur.

