

Simonnet-Febvre lance sa première gamme bio



Spécialisée à ses débuts dans le chablis effervescent (ancêtre de ce qui deviendra plus tard l'appellation crémant de Bourgogne), la vénérable Maison Simonnet-Febvre (fondée en 1840 et depuis 2003 dans le giron de la Maison Louis Latour) offre déjà une palette de vins très complète (crémants, chablis grand cru, chablis premier cru, petit chablis, etc.). Elle lance actuellement une nouvelle gamme bio dans le millésime 2018. Qualifiée de « bébé » de Paul Espitalié, ex-La Chablisienne et directeur général de Simonnet-Febvre depuis avril 2019, cette gamme démarre dans un premier temps au travers de partenariats avec des vignerons de chablis produisant en bio depuis de longues années. Leurs raisins ou leurs moûts sont ainsi vinifiés par Simonnet-Febvre. Dans un deuxième temps, elle sera développée à partir des propres vignobles de la maison, après quelques années de conversion. Aujourd'hui la gamme bio 2018, certifiée par Ecocert, se compose d'un **Petit Chablis**, d'un **Chablis**, de deux **Chablis Premier Cru : Montmains et Fourchaume**. « L'idée, à partir d'une vinification simple, est de garder la pureté, la diversité et la complémentarité des terroirs de chablis », explique Paul Espitalié. Bien qu'encore réduite (27 000 bouteilles), cette première gamme bio pourrait séduire la clientèle CHR de Simonnet-Febvre -laquelle, tous pays confondus, représente 40 % de son activité-, avec un différentiel de prix de l'ordre de 6 % à 12 % par rapport à des vins en production conventionnelle. Une belle démonstration d'accords mets-vins a été donnée mi-septembre à la presse spécialisée lors d'un déjeuner à La table du chef du restaurant Le Meurice Alain Ducasse sous la houlette du chef exécutif Amaury Bouhours.

Jean Charles Schamberger