

Bourgogne : Simonnet-Febvre, encore plus bio



Avec désormais six cuvées de chablis en bio dont trois premiers crus et un grand cru, un irancy et un vézelay, la maison Simonnet-Febvre maintient le cap du bio qui devrait s'étendre aux collines de l'Auxois d'ici trois ans. Les vignes en propriété seront certifiées en 2026.

Simonnet-Febvre a engagé une conversion biologique structurée et ambitieuse. Pour le millésime 2023, 30 % de ses surfaces en Chablis sont conduites en bio, soit une progression de plus de 10 % en cinq ans. La maison travaille avec huit fournisseurs pour constituer une gamme de huit vins certifiés, dont trois Premiers Crus (Vaillons, Montmains, Fourchaume), un Grand Cru (Preuses) et un Irancy rouge (Les Mazelots), reflétant la diversité des climats et la précision du travail parcellaire. « *Preuses, entouré par Dauvissat et Long-Depaquit, a été facile à convertir* », reconnaît Paul Espitalié à la tête de la Maison depuis 2019.

« L'objectif est d'obtenir la certification de toutes nos vignes en 2026. Sur Chablis, nous étions sur une belle dynamique jusqu'au millésime 2023. 2024, en revanche, sera une « année blanche » à cause d'un mildiou précoce qui a détruit la quasi-totalité de la récolte et découragé plusieurs fournisseurs ». La gamme Chablis avec ses six références bio totalise plus de 80 000 cols dont 50 000 pour le seul chablis, 1 200 pour Les Preuses, la cuvée la plus confidentielle.

La fin des lyres

Le vignoble de l'Auxois est également en pleine restructuration avant de lancer la conversion. « Nous avons dû arracher nos vignes en lyre, difficiles à traiter en bio, notamment pour la maîtrise de l'enherbement sous le pied. Après divers essais, nous avons décidé de tout repasser en guyot pour lancer le bio à l'horizon 2028. » Dans cette zone, Simonnet-Febvre dispose d'une quinzaine d'hectares sur les communes de Villaines-les-Prévôtes et Viserny, (21), non loin de l'abbaye de Fontenay.

Ils sont plantés en chardonnay, pinot noir, mais aussi en auxerrois blanc avec quelques rangs de savagnin, le cépage tardif jurassien, « juste pour voir ». Le pinot gris, en lyre, (environ 3 hectares) a été arraché et pourrait être remplacé par du chardonnay. « Cette démarche devrait nous permettre de produire des vins encore plus qualitatifs et fidèles à leurs terroirs, déployant une expression plus pure des sols. » Simonnet-Febvre entend ainsi se positionner comme l'un des moteurs du renouveau bio dans le nord de la Bourgogne.

Les crus décollent

Depuis sa reprise en 2003 par la Maison Louis Latour, Simonnet-Febvre, fondée en 1840 à Chablis, s'est imposé comme un acteur de poids : près d'1 million de bouteilles dont 200 000 de crémants de Bourgogne, production historique de la maison ; une quarantaine de références avec, pour appellations phares, Saint-Bris, Épineuil, Irancy et bien sûr Chablis ; une forte implantation à l'export et une présence historique sur des climats prestigieux. Dirigée en autonomie totale, elle revendique une large diversité de terroirs.

Au total, la maison travaille avec un approvisionnement d'une centaine d'hectares, dont 20 en propriété (19,35 en blanc, 1,65 en rouge). Chaque année, elle vinifie environ 10 000 bouteilles de Grands Crus sur fond de marché en forte tension : « Il y a 5-6 ans, on avait plus de mal à vendre les Grands Crus. Les ventes ont explosé avec la montée des prix des vins de la Côte de Beaune. Le prix de la feuillette (132 hl) a décollé à 4 000 € pour les Grands Crus et à 1 800 € pour les Premiers Crus contre 1 000 € pour un Chablis. »

Le chablis, fer de lance outre-Atlantique

Si le marché français s'est bien développé ces dernières années, l'export représente quand même 80 % des ventes. Les États-Unis sont devenus le premier débouché de la Maison. Ils ont doublé le Royaume-Uni grâce à une croissance de +24 % en un an pour le Chablis (avant le retour de Donald Trump). La distribution se concentre sur la côte est (New York) et la côte ouest (Californie), avec Chicago et le Texas comme débouchés émergents. Le Japon, la Scandinavie et l'Australie restent des marchés historiques, mais le Japon, en tête des débouchés vers l'Asie, ralentit en valeur à cause de la faiblesse du yen et de la hausse des prix, tandis que la Corée du Sud s'intéresse de plus en plus au chablis et au crémant de Bourgogne.

Aucune cuvée bio n'est encore vendue aux États-Unis ni au Japon ; elles sont demandées surtout au Canada (Québec, Ontario) et dans les monopoles d'Europe du Nord. En France, Simonnet-Febvre est solidement implantée dans le circuit traditionnel. « Dans les brasseries parisiennes, c'est le petit chablis qui est en tête des ventes ; en Bourgogne, c'est plutôt le crémant » précise Paul Espitalié. Quelques IGP Coteaux d'Auxois sont commercialisées dans les GMS locales. Le producteur-négociant-éleveur de Chablis mise également sur les autres vins de l'Yonne en étudiant de près les terroirs du Grand-Auxerrois (Coulanges-la-Vineuse, Tonnerre...).

Terre de Vins a dégusté



Premier cru « Vaillons » bio 2023

(Rive gauche du Serein) Vaillons bénéficie d'une exposition sud-ouest idéale et d'un terroir aux sols peu argileux et bien drainés. Il donne des vins précis et équilibrés entre acidité, fruité délicat et rondeur florale. Fermenté en cuves inox et élevé 12 mois sur lies. Des arômes de fleurs blanches (acacia) et de fruits mûrs, une rondeur charnue sur une belle acidité minérale.

Premier cru « Montmains » bio 2023

(Rive gauche) Montmains s'étend sur des coteaux exposés sud/sud-est, à l'abri des vents froids, sur des sols riches en calcaire et en marnes. Il façonne des vins droits et tendus, brillant par leur fraîcheur minérale. Fermenté en cuves inox et élevé 12 mois sur lies fines. Complexe et aromatique sur les fruits blancs et les écorces d'agrumes, d'une grande tension avec des notes crayeuses et de pierre à fusil, sur une longue finale saline.

Premier cru « Fourchaume » bio 2023

(Rive droite) dans le prolongement des Grands Crus, Fourchaume repose sur des sols argilo-calcaires exposés ouest/sud-ouest. Ce terroir solaire donne des vins amples et harmonieux. Ce cru a longtemps été le plus coté, car le plus mûr. Fermenté en cuves inox et élevé 12 mois sur lies. Tout en rondeur, expressif sur des fruits jaunes bien mûrs et des agrumes, juteux, prolongé par une finale saline.

Grand cru « Preuses » bio 2023

(Rive droite) Situé sur les meilleurs coteaux, sur les hauteurs du vignoble, le climat des Preuses bénéficie d'une exposition sud-est et de sols argilo-calcaires plus caillouteux du kimméridgien. Fermenté et élevé en cuves inox 15 à 18 mois sur lies fines. Un Grand Cru puissant mais tout en finesse, sur des arômes de fruits blancs bien mûrs, de fleurs blanches, une grande minéralité tranchante et une fraîcheur iodée persistante.

Irancy « Les Mazelots » bio 2023

Le climat Les Mazelots, orienté sud-ouest, repose sur des coteaux calcaires bien exposés et protégés des vents du nord. Un pinot noir (à 95 %) assorti à 5 % de césar), intense, sur des arômes de fruits rouges et noirs, poivré et épicé, avec des tanins enrobés et un bel acidulé de cerise.

Chablis Bio 2023

Un chardonnay issu d'argilo-calcaires du Kimmeridgien, vinifié et élevé 6 à 10 mois sur lies en cuves inox. Très aromatique et droit sur les arômes de tilleul, citron, pêche blanche, une trame souple et une longue finale saline et tendue.