

## MAISON SIMONNET-FEBVRE

Sur tous les échelons de la hiérarchie chablisienne, cette maison, solidement enracinée depuis 1840, va toujours plus loin dans la précision et la définition de ses vins. Sa nouvelle mission : des cuvées bio.

**n**atif de Cahors, Paul Espitalié, avant de lire le chardonnay en version kimméridgienne, lève volontiers le voile sur ses expériences passées : « En Jura ou sur Gaillac, j'ai fait de belles rencontres avant de venir diriger les opérations à la cave coopérative de Chablis au détour de l'année 2013, puis de prendre en main six ans plus tard la maison Simonnet-Febvre. »

Son caveau de dégustation, solidement enraciné avenue d'Oberwesel, abrite des bâtiments historiques : « Pour comprendre notre évolution, il convient de remonter à 1840, date à laquelle Jean Febvre, tonnelier originaire de Montbard, se porte acquéreur du négoce Tisserand et se spécialise dans l'élaboration de chablis mousseux, ancêtre de l'actuel crémant de Bourgogne. Puis, sous l'impulsion de deux frères visionnaires, Georges et Camille, les affaires se développent tant au niveau négoce qu'au vignoble, tout en pérennisant les bulles. D'ailleurs, la maison est la seule depuis son origine à avoir perpétué cette tradition. »

Ironie de l'Histoire ou signe prémonitoire, en 1891 Louis Latour célèbre l'achat de son château de Corton avec des bulles Simonnet-Febvre, avant que son descendant ne rachète cette maison dans le courant de l'année 2003. « Aujourd'hui, les terroirs pour le crémant de Bourgogne se situent dans le Grand Auxerrois. » Quant aux chablis, ils représentent 50 % des volumes et concernent tous les échelons de la hiérarchie : « En propriété, nous possédons 4,5 hectares sur Chablis, et les approvisionnements représentent environ 80 hectares d'après des critères vertueux en matière de travail des sols et de bio puisqu'une partie de nos cuvées est issue de ce type d'agriculture. En arrivant, mon objectif était celui-ci et nous avançons en ce sens de millésime en millésime. »

On sent le Cadurcien habité par cette grande mission : « Sur le millésime 2018, nous lançons 4 cuvées certifiées bio et 5 sur

2019. Cela ira croissant et permettra de traduire encore mieux l'expression de nos différents parcellaires. Il s'agit d'établir des contrats avec des vigneron que l'on suit, en faisant preuve d'une exigence sans cesse accrue ; une relation de confiance s'est ainsi instaurée au fil des ans. » Cet homme de terrain vous transporte à pied de vigne. On y fait le tour des crus du domaine tout en dégustant les 2018 : « Notre Chablis se situe sur 1,80 hectare dans les bas des Chapelots, à proximité du premier cru Montée de Tonnerre. Sur ce terroir, j'ai initié une nouvelle cuvée appelée "D 1840", en hommage à l'année de création du domaine, à partir d'une parcelle de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années très bien exposée. » Lorsque cette cuvée coule dans le verre, on apprécie son soyeux, puis le vin monte en tension, affichant une finale le rendant digne d'un premier cru.

Parmi ceux-ci, on est tout de suite séduit par le Mont de Milieu, très représentatif des vins de la rive droite par sa densité en bouche. Sa finale saline souligne de jolis amers, on tient là l'un des équilibres les plus intéressants du secteur. Si l'on veut du crayeux, rien de mieux que la rive gauche avec un Montmains très pur dans sa définition. On escalade alors le grand cru Preuses où le paysage dégage une perspective saisissante : « C'est notre grande fierté, nous possédons 20 ares sur l'un des parcellaires mythiques du vignoble. »

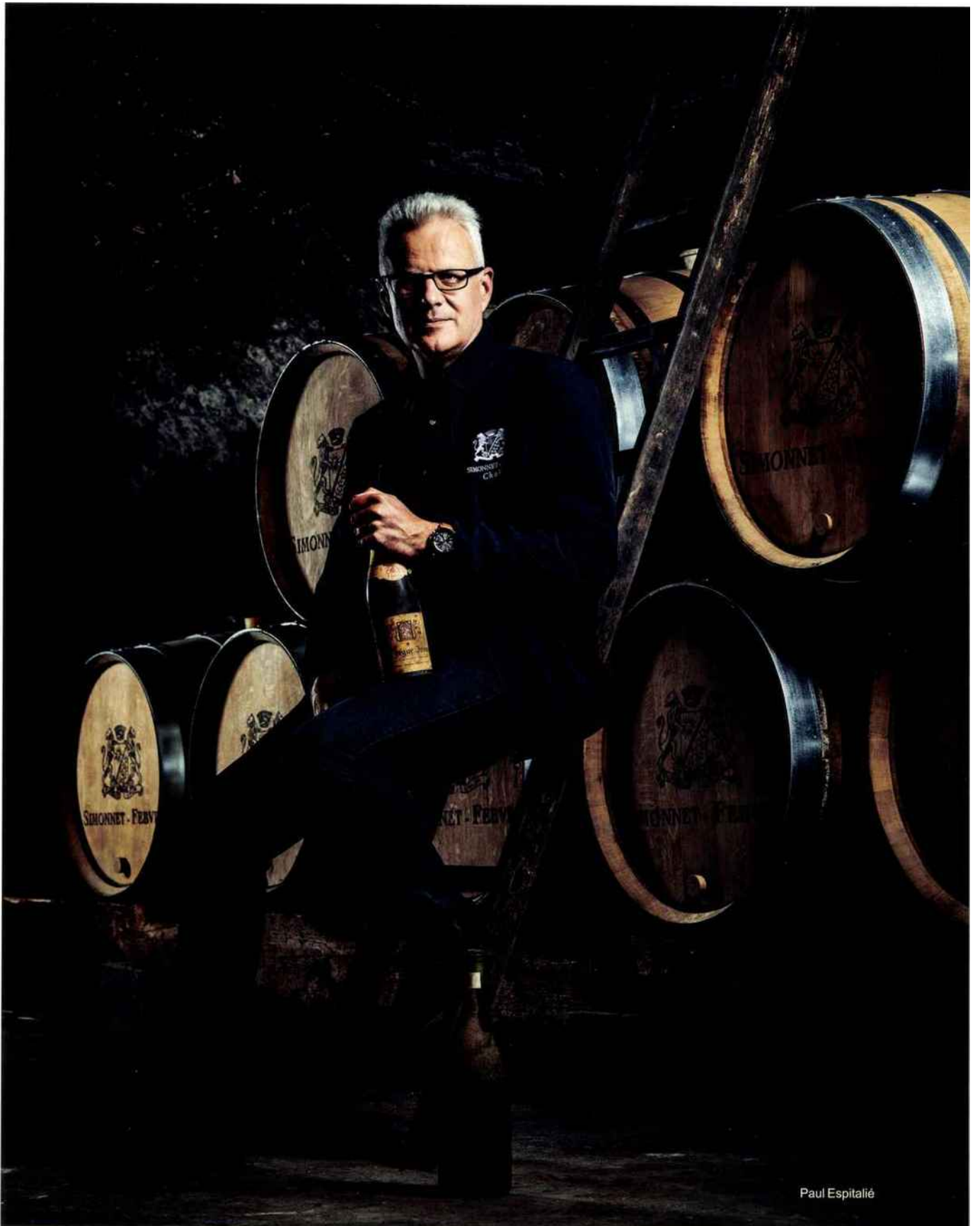
Sur cette terre aux accents paysagers sublimes, de vénérables cepes nouveaux des années 1970 se dressent fièrement avec des pieds en forme de patte d'éléphant. Une énergie verticale lumineuse porte le scintillement de fruits blancs aux accents de brugnon. Le vin installe de l'épaisseur dans un corps délicat, offrant un fruit insolent dans une bouche crayeuse et dense. La puissance du vin se révèle sous-jacente et s'exprime pleinement en fin de bouche, de quoi rendre plus savoureuse la prochaine décennie. / DENIS HERVIER

### GRAND CRU PREUSES 2018

« Cela fait partie des parcellaires historiques qui appartenait à Simonnet-Febvre depuis le début. Ce terroir exceptionnel très bien exposé sur la colline des grands crus donne des vins toujours mûrs avec une belle expression aromatique et de la persistance. Sur 2018, millésime très généreux, nous arrivons à avoir un bel équilibre entre richesse, acidité et salinité de fin de bouche. »



CEUX QUI FONT LE VIN  
**VIGNERON**



Paul Espalié