



Paul Espitalié, directeur général de la Maison Simonnet-Febvre.

C'est à une promenade dans les premiers crus de Chablis, entre la rive gauche et la rive droite, sur le millésime 2023, que la Maison Simonnet-Febvre a invité la presse le 9 octobre... au Restaurant Guy Savoy (Paris 6^e)! « Nous voulons montrer aujourd'hui que sur des millésimes comme 2023, assez

CHABLIS 1^{er} CRU

Simonnet-Febvre préserve les terroirs

solaires, riches et généreux, si la distinction entre la rive gauche - vins salins et minéraux - et rive droite - vins plus ronds, plus riches, plus mûrs - existe toujours, elle s'atténue», a expliqué Paul Espitalié, directeur général de la Maison Simonnet-Febvre. Reste une grande diversité de styles, propre aux premiers crus de Chablis. À travers 8 premiers crus, en accord avec la cuisine du chef Guy Savoy, la Maison Simonnet-Febvre a souhaité montrer toutes les subtilités de sa palette de vins, avec toujours le même objectif : préserver la typicité et la pureté des terroirs.

Huit des dix-sept climats dits Premiers Crus

Fondée en 1840, et acquise par la Maison Louis Latour en 2003, la Maison Simonnet-Febvre est une maison chablisienne tra-

ditionnelle parmi les plus anciennes. Propriétaire de 20 ha dans plusieurs crus chablisiens et dans l'Auxois, la Maison Simonnet-Febvre a noué au fil des siècles des relations de proximité avec les vignerons de la région. C'est cette confiance mutuelle qui lui permet aujourd'hui de vinifier et commercialiser des cuvées dans les quatre appellations de cette région du nord de la Bourgogne : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru. Elle vinifie 8 des 17 climats dits Premiers Crus. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales à l'élaboration de grands vins blancs : Mont de Milieu, Montée de Tonnerre et Fourchaume offrent de beaux potentiels de garde tandis que Côte de Léchet, Vaillons, Beauroy et Montrains peuvent être appréciés plus jeunes. ●