

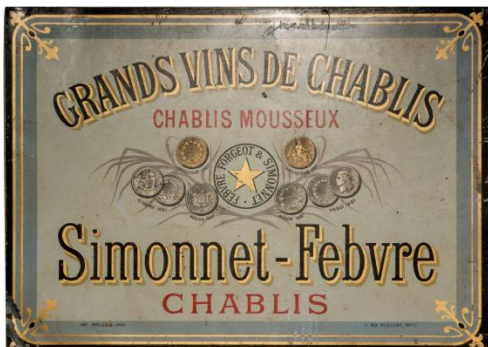
Chablis : Simonnet-Febvre lance ses premières cuvées parcellaires de Crémant de Bourgogne

La filiale chablisienne de Maison Louis Latour lance ses premières cuvées parcellaires de Crémant de Bourgogne. Une évolution du cahier des charges en 2025 autorise en effet désormais l'indication d'un lieu-dit sur l'étiquette.



Un nouveau chapitre s'ouvre aujourd'hui pour la maison chablisienne **Simonnet-Febvre** avec le lancement de ses premières cuvées parcellaires de Crémant de Bourgogne. Ces cuvées proposent une lecture inédite des terroirs de Chablis, où chaque lieu-dit révèle une nouvelle facette de son identité.

Fondée en 1840 à Chablis, la maison figure parmi les plus anciennes de la région. Elle est la seule maison à Chablis à perpétuer depuis son origine l'élaboration de vins mousseux issus de la méthode traditionnelle, désormais dénommés Crémant de Bourgogne.



Dès le XIX^e siècle, la maison élaborait déjà des vins effervescents, les « Chablis Mousseux », exportés à travers l'Europe.

Une évolution du cahier des charges

En 2025, une évolution majeure du cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne autorise l'indication d'un lieu-dit sur les cuvées. Cette avancée reconnaît qu'un crémant peut, lui aussi, être l'expression d'une parcelle et d'un terroir. Simonnet-Febvre saisit donc cette opportunité pour écrire un nouveau chapitre de son histoire avec deux premières cuvées parcellaires : « C », issue du lieu-dit Bas de Chapelot, et « M », élaborée à partir des raisins du Premier Cru Mont de Milieu.

Les cuvées parcelles

La Cuvée C - Bas de Chapelot est issue de la parcelle Bas de Chapelot, située sur la rive droite du Serein au pied du Premier Cru Montée de Tonnerre. Les sols argilo-calcaires du Kimméridgien et l'exposition sud-ouest offrent un bel équilibre entre fraîcheur, finesse et tension minérale. À la dégustation, dans son millésime 2024, la robe est d'un beau jaune paille. Le nez révèle des notes d'agrumes soutenues par une belle minéralité. En bouche, la vivacité s'exprime avec précision avant de laisser place à une finale acidulée, fraîche et légèrement saline.

La Cuvée M - Mont des Meilleurs est élaborée à partir de la parcelle Mont de Milieu, située sur la rive droite du Serein. Son nom fait référence à l'ancienne dénomination médiévale du climat, alors appelé Mont des Meilleurs. Les sols argilo-calcaires du Kimméridgien et l'exposition plein sud confèrent à cette cuvée richesse, tension et une belle expression minérale.

La robe est d'un jaune paille lumineux. Dans son millésime 2024, le nez, complexe et raffiné, mêle des arômes de fruits frais à des notes minérales et iodées. La bouche, ample et structurée, est portée par une belle tension minérale avant de s'étirer sur une finale longue, fraîche, acidulée et délicatement saline.

Lors de différents repas de presse au restaurant parisien Apicius, une dégustation inédite a permis de mettre en regard ces Crémants de Bourgogne, dans leurs millésimes 2023 et 2024, avec leurs équivalents en vins tranquilles issus des mêmes parcelles. Au-delà des différences de vinification, une telle dégustation invite à observer la permanence d'un terroir : son identité, son relief, sa tension et sa personnalité. Une expérience qui révèle toute la singularité des climats de Chablis et démontre qu'un grand vin, tranquille comme effervescent, naît avant tout de la précision de son origine.

