



LA MAISON SIMONNET-FEBVRE POURSUIT SES ENGAGEMENTS RSE À TRAVERS UNE ÉVOLUTION GLOBALE DE SES PACKAGINGS

La Maison Simonnet-Febvre franchit une nouvelle étape dans sa démarche de responsabilité environnementale. Entre optimisation logistique, amélioration du recyclage et évolution des habillages, la Maison engage une transformation concrète de ses packagings, conciliant exigence esthétique, qualité de service et réduction de son impact environnemental.

UN NOUVEAU CARTON 6 BOUTEILLES POUR RÉDUIRE L'EMPREINTE TRANSPORT

Dès 2026, la Maison Simonnet-Febvre adopte un **nouveau modèle de carton** pour l'ensemble de ses vins tranquilles et effervescents. Pensé pour renforcer la protection des bouteilles tout en limitant son impact, ce conditionnement accueille désormais les bouteilles couchées, disposées en deux couches de trois unités avec calages.

Sa conception en double cannelure **améliore la résistance lors du transport** et réduit les risques de casse, contribuant ainsi à une meilleure qualité de service. Doté d'un fond autoformé et d'un système de verrouillage sans adhésif, il permet de supprimer l'usage de ruban adhésif.





Cette évolution s'accompagne d'une optimisation de la palettisation, cela **augmente le nombre de bouteilles transportées par palette**. En améliorant le taux de remplissage, la Maison réduit mécaniquement le nombre d'expéditions nécessaires et participe à une diminution mesurable de l'empreinte carbone liée à la logistique. Plus précisément, le nouveau carton permet d'expédier 16 % de bouteilles supplémentaires par palette complète, ce qui se traduit par une amélioration directe du bilan carbone pour la partie transport.

UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR LES VINS TRANQUILLES, PLUS LISIBLE ET PLUS RECYCLABLE

La Maison Simonnet-Febvre a présenté lors de Wine Paris 2026 le **nouvel habillage de sa gamme de vins tranquilles**, progressivement déployé à partir du millésime 2024.

Au-delà du travail esthétique, du papier texturé, embossage et dorure à chaud valorisant la signature historique, cette évolution s'inscrit dans **une démarche environnementale concrète**. Les capsules sont désormais réalisées en aluminium, remplaçant l'étain afin d'améliorer le recyclage et de réduire le poids des matières utilisées.



Une attention particulière a été portée à la lisibilité des appellations et à la hiérarchisation des cuvées, notamment pour les crus de Chablis et les lieux-dits d'Irancy, renforçant la cohérence et la visibilité de la marque sur les marchés français et internationaux.

LES CRÉMANTS DE BOURGOGNE ÉVOLUENT ENTRE HÉRITAGE ET ÉCO-CONCEPTION

Produit emblématique de la Maison depuis 1840, **la gamme de Crémants de Bourgogne a également bénéficié d'un nouvel habillage** déployé courant 2025.

Pensé pour **améliorer l'usage et la durabilité**, celui-ci intègre une coiffe raccourcie facilitant l'ouverture ainsi qu'une collerette adhésive assurant un meilleur maintien. Les habillages sont réalisés en papier résistant à l'humidité, garantissant leur tenue dans le seau à glace et limitant le remplacement prématuré des éléments.

La hiérarchisation visuelle des cuvées a été repensée afin d'en faciliter l'identification tout en conservant les codes d'élégance propres à la Maison Simonnet-Febvre.



UNE DÉMARCHE GLOBALE AU SERVICE D'UNE VITICULTURE DURABLE

À travers ces évolutions, la Maison Simonnet-Febvre poursuit **une approche pragmatique de la responsabilité environnementale**. Améliorer la recyclabilité des matériaux, réduire les déchets plastiques et optimiser le transport sans compromettre l'exigence qualitative et esthétique qui caractérise ses vins depuis plus de 180 ans : **telle est l'ambition qui guide cette transformation**.

A PROPOS DE LA MAISON SIMONNET-FEBVRE

Maison de Chablis reprise en 2003 par la Maison Louis Latour, la Maison Simonnet-Febvre, dirigée par Paul Espitalié depuis 2019, est propriétaire dans l'appellation Chablis depuis 1840 et fait partie des plus anciennes maisons chablisiennes. Sa signature, celle de vins purs, droits, précis et emblématiques de leur terroir se retrouve à travers une collection complète de vins allant de Chablis à l'Auxois, du Grand Auxerrois (Irancy, Saint-Bris, Vézelay, Chitry...) au Tonnerrois. La Maison est aussi la seule sur Chablis à élaborer une gamme de Crémants de Bourgogne, uniquement produits dans le pur respect de la « Méthode Traditionnelle » et à partir de chardonnay et de pinot noir.

CONTACTS PRESSE