



LES TERROIRS DE CHABLIS, UNE NOUVELLE EXPRESSION

À TRAVERS LES PREMIÈRES CUVÉES PARCELLAIRES DE CRÉMANT DE BOURGOGNE

Depuis 1840, la Maison Simonnet-Febvre cultive une relation intime avec les terroirs de Chablis. Fondée à une époque où les vins effervescents faisaient déjà partie de son identité, elle élaborait alors **les célèbres "Chablis Mousseux"**, exportés à travers le monde, comme en témoignent les archives historiques conservées par la Maison.

Près de deux siècles plus tard, Simonnet-Febvre ouvre un nouveau chapitre de cette histoire avec **le lancement de ses premières cuvées parcelles de Crémant de Bourgogne**. Une création qui conjugue héritage et innovation en proposant une lecture inédite des terroirs de Chablis.



UNE HISTOIRE ANCRÉE DANS LES TERROIRS DE CHABLIS

Parmi les plus anciennes maisons chablisiennes, Simonnet-Febvre s'est construite autour d'une conviction simple : **chaque terroir possède une identité propre qu'il convient de révéler avec justesse et précision.**

Cette philosophie s'exprime aujourd'hui à travers une collection couvrant l'ensemble des appellations de Chablis, du Petit Chablis au Chablis Grand Cru. Des coteaux de la rive gauche, réputés pour leur minéralité, aux terroirs plus solaires de la rive droite, chaque climat révèle une expression singulière de son origine.



Cette proximité permet aujourd'hui à Simonnet-Febvre de sélectionner avec précision certaines des plus belles parcelles de l'appellation, parmi huit des dix-sept Premiers Crus ainsi que plusieurs Grands Crus. Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Fourchaume, Vaillons, Beauroy ou Montmains illustrent toute la richesse géologique et la diversité des climats chablisiens.

Engagée dans une viticulture toujours plus respectueuse de son environnement, la Maison accompagne également ses partenaires vers la certification biologique. Une démarche collective initiée dès 2018 afin de préserver durablement les terroirs tout en en révélant l'identité avec toujours plus de précision.

UNE NOUVELLE PAGE POUR LE CRÉMANT DE BOURGOGNE

En 2025, une évolution majeure du cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne ouvre une nouvelle voie d'expression : **la possibilité d'indiquer un lieu-dit sur l'étiquette.**

Cette évolution marque une étape importante. Elle reconnaît qu'un Crémant peut, lui aussi, être l'expression fidèle d'une parcelle et d'un terroir.

Pour Simonnet-Febvre, cette avancée résonne tout particulièrement avec son histoire. **Dès le XIX^e siècle, la Maison élaborait déjà des vins effervescents à Chablis.** Aujourd'hui, elle retrouve cet héritage en le mettant au service d'une lecture résolument contemporaine des terroirs.



CRÉMANT CUVÉE C – BAS DE CHAPELOT

Élaborée exclusivement à partir de Chardonnay issu du lieu-dit Bas de Chapelot, au pied du Premier Cru Montée de Tonnerre, cette cuvée provient de vignes âgées en moyenne de 51 ans implantées sur les sols kimméridgiens caractéristiques de Chablis. Après un élevage de six mois en cuve inox puis un minimum de dix-huit mois sur lattes, elle révèle une expression vive, saline et d'une grande précision.

Idéal avec un tartare de bar aux agrumes.

Le Crémant de Bourgogne Cuvée C - Bas de Chapelot est disponible au prix de 24,90€

En vente sur le site : www.simonnet-febvre.com

CRÉMANT CUVÉE M - MONT DES MEILLEURS

Cette seconde cuvée est issue du Premier Cru Mont de Milieu, autrefois appelé Mont des Meilleurs, dont elle reprend le nom historique. Les raisins proviennent de parcelles de Chardonnay âgées en moyenne de 35 ans, implantées sur des sols kimméridgiens orientés plein sud. L'élevage associe cuve inox et fût avant un vieillissement minimum de dix-huit mois sur lattes, donnant naissance à un Crémant à la fois puissant, iodé et profondément minéral.

Idéal avec des Saint-Jacques juste snackées au beurre citronné.

Le Crémant de Bourgogne Cuvée M - Mont des Meilleurs est disponible au prix de 29,90€

En vente sur le site : www.simonnet-febvre.com



SIMONNET-FEBVRE, PRÈS DE DEUX SIÈCLES D'HISTOIRE EFFERVESCENTE

Fondée en 1840 à Chablis, Simonnet-Febvre est l'une des plus anciennes maisons de la région. Avant même la création de l'appellation Chablis, elle s'était imposée **comme une référence dans l'élaboration des Chablis Mousseux**, exportés dans toute l'Europe.

Les affiches publicitaires d'époque, les cartes de restaurants et les registres de production conservés dans les archives de la Maison témoignent de cette tradition effervescente aujourd'hui remise en lumière.

Avec ces premières cuvées parcellaires de Crémant de Bourgogne, le domaine

CARTE DES VINS & LIQUEURS

BORDEAUX (cuvées)

Bordeaux médoc	1872	125
Médoc	1872	125
Saint-Jean	1872	125
Pauillac	1872	125
Saint-Estève	1872	125
Saint-Jean	1872	125
Margaux	1872	125
Pauillac	1872	125
Saint-Estève	1872	125
Château-Lafite	1872	125
Château-Lafite	1872	125
Château-Lafite	1872	125
Château-Lafite	1872	125
Château-Lafite	1872	125
Château-Lafite	1872	125

Mais en bouteilles par Chablis

Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125

BORDEAUX (cuvées)

Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125
Grande	1872	125

Mais en bouteilles par Chablis

Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125
Chablis-Premier	1872	125

VINS DE RHIN

Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125
Hochheim	1872	125

Eaux minérales

Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125
Saint-Germain	1872	125

BOURGOGNE (cuvées)

Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125
Maison-François	1872	125

Mais en bouteilles par Chablis

Chablis-Premier</

prolonge cette histoire en affirmant une conviction qui l'anime depuis près de deux siècles : **chaque terroir possède une identité unique** qu'il convient de révéler avec précision, qu'il s'exprime dans un vin tranquille ou dans un vin effervescent.



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 chabliennes. 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.