

Depuis 1840 à Chablis

## Petit Chablis

Appellation  
Communale



**Cépage** Chardonnay.

**Sol** Jurassique Portlandien.

**Age moyen des vignes** 15-20 ans.

**Rendement** 60 hl/ha.

**Vinification** Cuve Inox, fermentation entre 16 et 19°C.

**Elevage** 6-8 mois sur lies.

**Vieillessement** 1 à 4 ans.

**Température de dégustation** 7 à 10°C.

**Situation** Situé sur la zone périphérique de l'appellation Chablis, caractérisée par des terrains Portlandiens très calcaires qui ont une faible couche de terre arable, sur des parties élevées, des zones caillouteuses aux terres assez légères et sur des plateaux victimes de l'érosion.

**Dégustation et accords mets-vins** Le Petit Chablis est vinifié en cuve pour lui garder sa fraîcheur, sa minéralité, son fruité et ses arômes floraux. Il est à déguster dans sa jeunesse où il développe tout son charme et sa finesse.

A servir frais en apéritif ou avec les entrées, fruits de mer ou escargots.



Depuis 1840 à Chablis

# Chablis

Appellation  
Communale



**Cépage** Chardonnay.

**Sol** Argilo-calcaires du Kimméridgien.

**Age moyen des vignes** 35 ans.

**Rendement** 60 hl/ha.

**Vinification** Cuve Inox, fermentation entre 16 et 19°C.

**Elevage** 6 à 10 mois sur lies.

**Vieillessement** 2 à 5 ans.

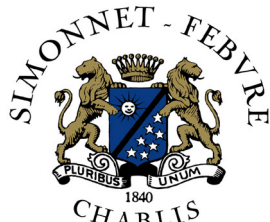
**Température de dégustation** 8 à 10 °C.

**Situation** C'est la plus étendue des appellations du vignoble (2900 ha plantés). Le Chablis est produit sur l'ensemble des communes du vignoble, à flanc de coteau ou sur les plateaux, dans une grande diversité de situations et d'expositions.

**Dégustation et accords mets-vins** La robe très brillante est d'un bel or pâle nuancée de reflets verts.

Le nez riche et complexe est caractérisé par des senteurs florales et minérales d'une grande subtilité. Belle structure en bouche, de la minéralité, avec des arômes bien marqués de chardonnay. Vin harmonieux, fin et élégant avec une excellente persistance aromatique.

A déguster frais avec des huîtres, coquillages, poissons et fromages de chèvre.



Depuis 1840 à Chablis

## Chablis Premier Cru Mont de Milieu

Premier Cru



**Cépage** Chardonnay.

**Sol** Jurassique Kimméridgien.

**Age moyen des vignes** 35 ans.

**Rendement** 58 hl/ha.

**Vinification** Cuve inox, fermentation entre 17 et 21°C.

**Elevage** Sur lies fines pendant 12 mois.

**Vieillessement** 4 à 8 ans.

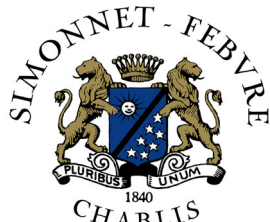
**Température de dégustation** 10 à 12°C.

**Situation** Sur la rive droite du Serein, le Mont de Milieu est nommé ainsi car, autrefois, il séparait les duchés de Bourgogne et de Champagne. Ce fameux Premier Cru bénéficie d'une situation comparable à celle de ses voisins les Grands Crus : exposition sud/sud-est. Cette exposition lui garantit une température moyenne plus élevée et un ensoleillement plus long, gage de qualité.

**Dégustation et accords mets-vins** Vin minéral et complexe, de haut niveau qualitatif, sec, ferme et austère, qu'il faut faire vieillir.

Ce vin développe des arômes plus secondaires en vieillissant : fruits confits, vanille, noisettes, pain grillé, goût beurré et des notes de tabac.

Suggestion de service : fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce, viandes blanches, ris de veau.



Depuis 1840 à Chablis

## Chablis Premier Cru "Vaillons"

Premier Cru



**Cépage** Chardonnay.

**Sol** Argilo-calcaire du Kimméridgien et Portlandien.

**Age moyen des vignes** 35 ans.

**Rendement** 58 hl/ha.

**Vinification** Cuve Inox, fermentation entre 17 et 21°C.

**Elevage** Sur lies pendant 12 mois.

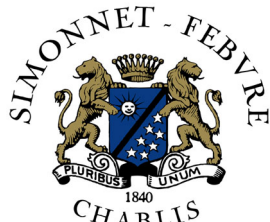
**Vieillessement** 4 à 5 ans.

**Température de dégustation** 10 à 12°C.

**Situation** Situé sur la rive gauche du Serein avec une excellente exposition sud-ouest. Ce cru est planté sur une terre moins argileuse que sur la rive droite du Serein. C'est l'un des Chablis les plus cotés de la rive gauche.

**Dégustation et accords mets-vins** Un premier cru avec une excellente expression de tous les caractères du Chablis : fraîcheur, acidité, minéralité et, selon l'année, des notes de fleurs ou de fruits. Tout en rondeur, en charme, terminant sur une note de minéralité en bouche. Un bon compromis entre l'acidité et le fruit. Vin généreux, charnu, long en bouche, très typique de Chablis.

A servir sur les fruits de mer, les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.



Depuis 1840 à Chablis

## Chablis Grand Cru Les Clos

Grand Cru



**Cépage** Chardonnay.

**Sol** Argilo-calcaire du Kimméridgien.

**Age moyen des vignes** 35-40 ans.

**Rendement** 54 hl/ha.

**Vinification** En fûts de chêne de 1 et 2 vins.

**Elevage** Sur lies 15-18 mois.

**Vieillessement** 5 à 12 ans

**Température de dégustation** 12-14°C.

**Situation** Les Clos est le Grand Cru le plus étendu. Il est situé sur une croupe exposée sud/sud-ouest. La profondeur des terres donne un vin consistant et surtout très long à se développer.

**Dégustation et accords mets-vins** Le Grand Cru Les Clos produit un vin très typé, minéral, dense et généreux, qui développe des arômes de miel, d'agrumes et d'épices comme la cannelle. C'est un vin toujours très complexe au nez comme en bouche, marqué par une robe franche et nette, aux reflets verts dorés. Très ferme, le Clos se développe toujours de façon exceptionnelle avec le temps, tout en gardant son côté minéral. C'est le plus masculin et le plus typé des Grands Crus qu'il faut savoir garder en cave.  
Suggestion de service : Poissons grillés ou en sauce, viandes blanches grillées ou en sauce crémée.



Depuis 1840 à Chablis

## Crémant de Bourgogne Brut Blanc



**Cépage** 60% Chardonnay, 40% Pinot noir.

**Sol** Marne et Calcaire du Jurassique.

**Age moyen des vignes** 20 ans

**Rendement** 65 hl/ha.

**Vinification** Vin de base : cuve inox.

Méthode traditionnelle: 2<sup>de</sup> fermentation en bouteille

Dosage : 7 g/l

**Elevage** Sur lattes pendant 2 à 3 ans.

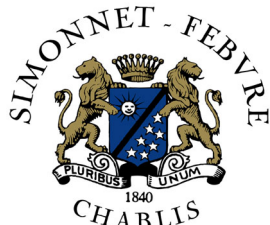
**Vieillessement** 2-3 ans

**Température de dégustation** 6 à 8°C.

**Situation** La maison Simonnet-Febvre élabore des vins selon la méthode traditionnelle depuis 1840. Elle est actuellement la seule sur Chablis à produire des Crémants de Bourgogne.

**Dégustation et accords mets-vins** Vin harmonieusement équilibré, bulles fines, mousse persistante et bonne longueur en bouche. Nez frais et puissant avec des arômes de fruits jaunes bien mûrs.

Débochez-le en apéritif frappé, nature ou avec une crème de fruits et, pourquoi pas, pour tout un repas.



Depuis 1840 à Chablis

## Crémant de Bourgogne Brut Rosé



**Cépage** Pinot noir

**Sol** Marne et calcaire sur parcelles en altitude

**Age moyen des vignes** 20 ans.

**Rendement** 65 hl/ha.

**Vinification** Cuve inox pour le vin de base.

Méthode traditionnelle: 2<sup>de</sup> fermentation en bouteille

Dosage : 7 g/l.

**Elevage** Sur lattes pendant 2 à 3 ans.

**Température de dégustation** 6 à 8°C.

**Situation** Yonne, Bourgogne.

**Dégustation et accords mets-vins** La maison

Simonnet-Febvre élabore des vins selon la méthode traditionnelle depuis 1840.

Elle est actuellement la seule sur Chablis à produire des Crémants de Bourgogne.

Ce Crémant allie délicatesse et caractère. Belle couleur rose clair, nez fin avec des arômes de fraises des bois, fraîcheur et saveur de petits fruits rouges.