

Château Simone - Palette Blanc - 2016



Ce blanc, qui fait depuis des décennies la renommée du Château Simone, est issu de très vieilles vignes, de plus de 50 ans d'âge moyen, dont certaines ont largement dépassées le siècle. Le patrimoine de cépages blancs est exceptionnel : sur 8 hectares cultivés en terrasses, exposés au Nord et Nord-Ouest, les Rougier font la part belle à la clairette (à 80%), mais n'hésitent pas à lui associer du grenache blanc, du bourboulenc qui va donner cette irrésistible touche acidulée, quelques très vieux pieds d'ugni blanc, et une petite quantité de muscats à petit grain qui contribue, par sa finesse aromatique, à donner au Château Simone son identité si différente des autres vins blancs du Sud.

Récoltés à parfaite maturité et triés avec méticulosité, tous les raisins de l'encépagement sont ensuite vinifiés ensemble, sur levures indigènes, puis élevés très longtemps, près de deux ans en moyenne : d'abord en petits foudres, sur lies fines, puis en barriques dans les superbes caves fraîches du Château, datant du 16ème siècle. Ce long élevage, à froid, est certainement un des secrets de l'étoffe unique de ce vin et de sa capacité de garde, exceptionnelle dans la région, de 10, 15 ans voire plus.

En 2016, Jean-François Rougier a parfaitement géré ce millésime plutôt solaire, en évitant le piège de la lourdeur ou du manque de tension, parfois rencontré lors de nos dégustations dans le Midi. L'exposition majoritaire des vignes au Nord a pleinement joué son rôle, l'expérience et la maîtrise de Jean-François aussi ! Le résultat est déjà grand et gagnera encore en sophistication millimétrée si vous savez patienter quelques années. Nous avons adoré le bel équilibre entre un bouquet expressif et complexe, un beau gras en bouche soutenu par une tension et une minéralité épicée, qui allège et dynamise sans cesse le vin.

Bien sûr, aujourd'hui, il ne faudra pas hésiter à le carafier au moins deux heures avant de le servir, si vous voulez qu'il sorte de sa réserve. Vous découvrirez alors peu à peu un paysage olfactif fascinant, entre les fruits secs, la pâte d'amande, le mimosa, la lavande, la rose séchée, le noyau de pêche, la peau d'abricot, le citron vert, mais aussi une touche de groseille, une autre de fruit de la passion, sans parler de fines notes pâtisseries évoquant pâte à choux et millefeuille, et de subtiles fragrances d'herbes aromatiques fraîches, légèrement anisées. Au fond du verre, c'est finalement la roche que l'on respire, la pierre réduite en poudre...

Dans le plus pur style « Simone », la bouche révèle un superbe équilibre entre le gras et le velouté de l'entame et cette trame minérale, saline, parfaitement resserrée. Si bien qu'au fur et à mesure de la dégustation le vin se montre de plus en plus effilé, désaltérant et toujours si sapide. L'énergie, la droiture et le caractère crayeux de la finale nous comblent.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Voici indéniablement un très beau vin de gastronomie, qui fera merveille sur un bar au fenouil, un risotto aux langoustines mais aussi un potage minestrone ou un caviar d'aubergines ! Une totale réussite... comme toujours a-t-on envie d'ajouter !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : D'une rare intensité : citron vert, pêche, prune, peau d'abricot, fruit de la passion, mimosa, camomille et rose séchées, eucalyptus, cerfeuil, miel frais, pâte d'amande, millefeuille, pierre concassée...

Bouche : Superbe équilibre entre une texture veloutée, crémeuse et une trame minérale serrée. Belle tension, finale très droite, longue et subtilement saline.

Accords mets-vins : Tartare de daurade au citron vert. Minestrone, tian de légumes, bar au fenouil, linguine ou risotto aux langoustines, queues d'écrevisses flambées. Chèvre affiné, vieux comté, beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette (80%), grenache blanc (10%), ugni blanc (6%), bourboulenc (2%), muscat à petit grain (2%)

Culture : Principes biologiques