

Château Simone - Palette Rosé - 2018



Sensuel et poétique, le fameux Palette rosé du non moins fameux Château Simone nous plonge dans un univers de « luxe, de calme et de volupté », pour paraphraser le célèbre vers de l'Invitation au voyage... Ici, tout n'est que beauté.

La beauté du site naturel bien sûr : ce splendide vignoble, niché dans un amphithéâtre naturel adossé au massif du Montaignet, non loin de la célèbre montagne Sainte-Victoire. Pour son grenache et son mourvèdre, qui constituent l'essentiel de l'assemblage, Jean-François Rougier privilégie les pentes des coteaux exposés au Nord, dans le secteur de Langresse. Sur ces sols d'éboulis calcaires, les vieilles vignes de 50 ans et plus ne souffrent pas des chaleurs excessives : les conditions sont réunies pour une maturation lente et régulière des baies.

Autre spécificité de ce Palette, il intègre également pour un quart environ de très nombreux cépages « secondaires » qui renforcent sa complexité aromatique et sa profondeur de texture. Cinsault, syrah mais aussi des cépages plus rares comme le castets, le manosquin (téoulrier), le carignan et différentes variétés de muscat.

Après un foulage léger et un égrappage partiel, le moût est assemblé avec une proportion de jus de saignée. Comme toujours au Château Simone, on privilégie des élevages longs et sous bois : en petits foudres sur lies fines, pour le rosé, afin de donner au vin ce relief unique tout en préservant une vraie fraîcheur.

Même si, comme tous les vins du Château Simone, ce Palette à la belle robe « vieux rose » est incontestablement taillé pour la garde, il nous régale déjà par son aromatique florale, gourmande et sensuelle. Les fruits rouges jaillissent littéralement du verre, sur la fraise écrasée, le gelée de groseille, la framboise, le clafoutis aux cerises et même la prune rouge. On est envoûté par cette brassée de fleurs juste coupées, entre rose, jasmin, coquelicot, pensée et violette... Si l'on osait, on dirait presque que ce bouquet « pinote » tant il nous rapproche de quelques crus rouges de la Côte Chalonnaise en particulier... L'expression des sols est également bien présente, évoquant l'argile cuite, la brique et les galets, tandis que des notes d'abricot et de peau d'orange finissent de nous envoûter.

La bouche offre aussi un formidable potentiel de séduction : on aime sa texture crémeuse et caressante, on aime la rondeur de l'entame, dynamisée par son arête minérale épicée et ses saveurs rafraîchissantes de peau d'orange, de pamplemousse, de réglisse et d'eucalyptus. Coulis de fraises, cerise, orange sanguine et grenade, abricot compoté : quelle gourmandise ! Quelle sapidité ! C'est un pur délice.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On ne résistera pas au plaisir d'en déguster quelques bouteilles dans l'éclat de la jeunesse, pour accompagner une terrine de lapin aux pistaches ou des tranches de mortadelle. Après quelques années de cave, on pourra bien sûr se régaler d'associations plus complexes et gastronomiques : rouget à la Provençale, paupiettes de veau, cannelloni à la viande, cailles ou coquelets en cocotte accompagnés de petits légumes au jus, bouchées à la Reine ou encore des involtinis à la sauge... Régalez-vous !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Rosé - 2018



Dégustation et accords

Robe : Vieux rose, dense

Nez : Onirique et sensuel : fraise écrasée, gelée de groseille, framboise, clafoutis aux cerises, prune rouge. Rose, jasmin, coquelicot, pensées ou violette. Argile cuite, galets. Abricot, écorce d'orange.

Bouche : Texture crémeuse, caressante, dynamisée par son arête minérale épicée et ses saveurs de peau d'orange, de pamplemousse, de réglisse et d'eucalyptus. Coulis de fraises, cerise, orange sanguine et grenade, abricot compoté.

Accords mets-vins : Rouget à la Provençale, paupiettes de veau, cannelloni à la viande, cailles ou coquelets en cocotte accompagnés de petits légumes au jus, bouchées à la Reine, involtins à la sauge



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030 au moins

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2018

Type : Vin rosé sec

Cépage : Grenache (45%), mourvèdre (30%), cinsault (5%), syrah, castets, manosquin, carignan, muscat.

Culture : Principes biologiques