

Château Simone - Palette Blanc - 2013



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. Au domaine, les vignes, respectées au plus haut point, ne sont jamais arrachées et les pieds disparus sont remplacés par complantation.

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'hésite pas à lui associer du grenache blanc, du bourboulenc, quelques très vieux pieds d'ugni blanc, et une petite quantité de muscat 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 (18 mois en petits foudres puis 12 mois en barriques) dans les superbes caves fraîches du Château, datant du 16ème siècle. Ce long élevage, à froid, est certainement un des secrets de la classe de ce vin et de sa capacité de garde de 10, 15 ans voire plus.

Dans le plus pur style « Simone », ce millésime 2013 est d'une intensité aromatique éblouissante, entre citron mûr, pêche blanche, notes briochées, amande torréfiées, évocation de l'anis ou du fenouil, infusion de camomille, miel d'acacia... Toujours frais et pourtant puissant, il présente en bouche ce toucher velouté, délicatement crémeux que l'on trouve rarement ailleurs, et qui n'est pas sans rappeler quelques grands blancs bourguignons, du côté d'un Meursault-Charmes par exemple. Quant à la finale, elle s'étire très longtemps et se dote d'une rare sapidité.

Indéniablement un très beau vin de gastronomie, qui fera merveille sur un bar à fenouil, des linguine aux langoustines ou, plus végétal, un potage minestrone !

Classé par la RVF Réussite exceptionnelle du millésime 2013

Château Simone - Palette Blanc - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Raffiné et complexe : zeste de citron mûr, pêche, melon, camomille séchée, miel d'acacia, amande, fenouil, notes briochées...

Bouche : Superbe équilibre entre fraîcheur en attaque et texture veloutée en milieu de bouche. Longue finale sur le fruit (citron, fruits à noyau) et une belle minéralité.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Raisonnée, principes biologiques