

Château Simone - Palette Blanc - 2014



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. Car 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 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 : 18 mois en petits foudres, dont 6 mois sur lies fines, 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 l'étoffe unique de ce vin et de sa capacité de garde, exceptionnelle dans la région, de 10, 15 ans voire plus.

En 2014, les conditions climatiques furent réunies pour obtenir des raisins sains et surtout à parfaite maturité : l'ensoleillement régulier de l'été couplé à un mistral assez fort cette année, abaissant les températures, ont permis d'éviter la plupart des écueils, en particulier celui d'une sur-concentration des baies. D'autant que l'exposition majoritaire au Nord protège ici les vignes des trop fortes chaleurs.

Dans le plus pur style « Simone », ce Palette 2014 est d'une intensité aromatique éblouissante, entre citron mûr, orange confite, pêche blanche, prune jaune, herbes séchées, aiguille de pin, fenouil, miel d'acacia, amande torréfiée... Toujours frais et pourtant puissant, il présente en bouche ce toucher velouté, délicatement crémeux, autour de saveurs de brioche ou de crème brûlée, qui n'est pas sans rappeler quelques grands blancs bourguignons, du côté d'un Meursault-Charmes par exemple. Rapidement, le vin se retend, soutenu par de beaux amers et une acidité bien mûre, évoquant la clémentine rôtie. Quant à la finale, elle s'étire très longtemps et porte en elle une superbe minéralité saline et crayeuse.

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 !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Blanc - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or profond

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

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 ou risotto aux langoustines, queues d'écrevisses flambées. Chèvre affiné, vieux comté, beaufort.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2014

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