

## Château Simone - Palette Rosé - 2023



Dense et sensuel, 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 plénitude, puissance contenue et gourmandise.

A commencer par 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 plus de 50 ans 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 l'assemblage 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 (téoulier), 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 pour le rosé des élevages en petits foudres sur lies fines, afin de donner au vin ce relief unique tout en préservant une stimulante fraîcheur.

Même si, comme tous les vins du Château Simone, ce Palette à la belle robe d'un rose carmin intense, évoquant un jus d'hibiscus, est incontestablement taillé pour la garde, il nous régale déjà par son aromatique sensuelle et gourmande : on se délecte de notes de jus de cerise, de confiture de fraises, de tarte à la quetsche, mais aussi d'écorce d'orange ou de pamplemousse confit, de datte fraîche. Une touche de nougat vient maintenant titiller nos sens. A l'aération prolongée, les notes de rose séchée, de feuille de menthe et d'herbes de Provence s'élèvent du verre, tout comme l'aiguille de pin.

L'ampleur de bouche est impressionnante : puissante et savoureuse, elle regorge de saveurs de cerise au kirsch, de pâte de fruit à la fraise et de prune rouge marinée. L'énergie acidulée des agrumes vient stimuler nos papilles, tout comme de délicats amers évoquant le bâton de réglisse, la feuille de laurier, le poivre gris ou la Trévise. En fermant les yeux, on se prend à se demander si l'on n'aurait pas affaire à un beau pinot Bourguignon... vinifié en rosée de saignée ! Ce vin est franchement incroyable.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La finale est superbe d'intensité : puissante, droite, dotée d'une belle allonge aux accents gourmands de cassonnade et de coulis de fruits rouges et encadrée de tannins parfaitement mûrs, elle conclut le bal de fort belle manière. Bravo !

On ne résistera pas au plaisir d'en déguster quelques bouteilles dans l'éclat de la jeunesse, pour accompagner un carpaccio de veau aux câpres, un tataki de thon au sésame ou des brochettes de gambas au paprika. Après quelques années de cave, on se réglera de gnocchis al ragù à la Romaine ou de cannelloni de veau à la ricotta et aux champignons.

Bien plus qu'un rosé, c'est un grand vin de terroir et de gastronomie.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Château Simone - Palette Rosé - 2023



### Dégustation et accords

Robe : Rose carmin, dense, jus d'hibiscus

Nez : Sensuel, gourmand : jus de cerise, confiture de fraises, tarte à la quetsche, écorce d'orange ou de pamplemousse confit, datte, nougat, rose séchée, menthe, herbes de Provence, aiguille de pin.

Bouche : Ampleur impressionnante, puissante et savoureuse, sur des saveurs de cerise au kirsch, de pâte de fruit à la fraise, de prune rouge marinée. L'énergie acidulée des agrumes et des amers délicats stimulent nos papilles. Finale puissante, droite.

Accords mets-vins : un carpaccio de veau aux capres ou un tataki de thon au sésame. Après quelques années de cave, on se réglera de gnocchis al ragù à la Romaine ou de cannelloni de veau à la ricotta et aux champignons. Un rougail-saucisse réunionnais



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2023

Type : Vin rosé sec

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

Culture : Principes biologiques