

Château Simone - Palette Blanc - 2015



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 2015, Jean-François Rougier a parfaitement géré ce millésime solaire, en évitant le piège du manque de tension ou d'énergie, 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 spectaculaire et gagnera encore en précision si vous savez patienter 2 ou 3 ans. Nous avons adoré le bel équilibre entre un bouquet explosif, un beau gras en bouche et une tension parfaitement juste, qui allège et dynamise sans cesse le vin.

Dans le plus pur style « Simone », ce Palette 2015 est d'une intensité aromatique éblouissante, évoquant tour à tour citron vert, pêche, prune, fruit de la passion, herbes fines, cerfeuil et coriandre en tête, fenouil, miel et encaustique, pierre concassée et de rafraîchissantes notes mentholés et résineuses... Difficile ici de ne pas céder à la tentation d'un inventaire à la Prévert tant les parfums sont nombreux et s'enchaînent avec un naturel confondant. Toujours frais et pourtant puissant, il présente en bouche ce toucher velouté, délicatement crémeux, sur des saveurs de brioche et de pâte d'amande, qui n'est pas sans rappeler quelques grands blancs de la Côte d'Or. La richesse en bouche s'accompagne d'une belle sensation de pureté, celle d'une eau limpide, qui rend le vin particulièrement digeste et dynamique, et porte une finale droite et subtilement crayeuse.

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 !

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : D'une rare intensité : citron vert, pêche, prune, fruitée de la passion, camomille séchée, eucalyptus, cerfeuil, coriandre, miel frais, amande, fenouil, notes briochées, résine de pin, pierre concassée...

Bouche : Superbe équilibre texture velouté, crémeuse et la limpidité d'une eau pure. Belle tension, finale très droite, longue et subtilement saline.

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 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2015

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