

Château Simone - Palette Blanc - 2023 - Blanc



Ce blanc, qui fait depuis des décennies la renommée du Château Simone, est issu de vieilles vignes, de plus de 50 ans d'âge moyen, dont certaines ont largement dépassé le siècle. 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'hésitent pas à lui associer du grenache blanc, du bouboulenc qui va donner cette irrésistible touche acidulée, 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 de Provence.

Disons-le tout net : encore une fois cette année, le résultat est grand. Ce millésime 2023, assez exigeant à la vigne mais absolument rayonnant aujourd'hui dans le verre, brille dans un style pulpeux, profond et formidablement complexe. Après une sortie de grappe généreuse, les équipes ont dû faire face à une période aux allures presque tropicales, entre mi-mai et mi-juin, avec ses pluies orageuses quasi-quotidienne, favorisant une forte pression du mildiou. Le soin exigeant apporté à la viticulture, à la gestion du feuillage et de l'aération des grappes, mais aussi l'aide précieuse du mistral, fréquent cette année-là, ont cependant permis d'en contenir le développement. Chaleur et sécheresse se sont ensuite installées dans les vignes. Quelques pluies ponctuelles et le rafraîchissement (tout relatif) du vent du Nord ont cependant permis d'éviter un assèchement des baies. Les maturités progressaient rapidement, sur des raisins restés relativement petits.

Au final, les vendanges des cépages blancs ont permis de ramasser des fruits dans un excellent sanitaire mais pas très généreux en jus. Des jus expressifs dans leurs aromatiques et superbes dans leurs équilibres, avec de la structure, une belle concentration et des acidités bien préservées.

Les différents cépages furent ensuite vinifiés ensemble, sur levures indigènes, puis élevés sur une longue période de deux ans : d'abord en petits foudres, sur lies fines, puis 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.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Par son aromatique charmeuse, qui se révèle par douces vagues successives, ce Palette 2023, encore sur le fruit de sa jeunesse, affirme d'ores et déjà son rang. On est plongé dans une rêverie paisible et bucolique, au cœur d'un paysage aux couleurs chatoyantes. Genêt et jasmin en fleurs, miel de succulents baklavas, raisin de Corinthe blond, pistache et noisette, graine de tournesol torréfiée, pâte d'amande, poire, abricot, pêche de vigne et mangue, quelques épices douces, entre cannelle, gousse de vanille et noix de muscade, une évocation de datte, une autre de champignon frais, quelques zestes confits d'orange ou de mandarine... Comme souvent, ce jeune « Simone », déjà charmeur mais encore un peu sur la réserve, nous susurre des mots doux, sotto voce : c'est à vous d'aller le chercher, de tourner délicatement les pages de ce récit provençal. L'histoire en vaut la peine !

Superbe toucher de bouche, soyeux et nappant à souhait, qui déploie des saveurs gourmandes et suaves d'abricot délicatement miellé, de gelée de coing, d'ananas ou de pêche, mais aussi une dimension revigorante autour des agrumes, mandarine, orange Outspan et kumquat en tête, d'une touche acidulée de prune jaune et d'une note de poivre vert. Comme toujours, la finale nous embarque de longues secondes, l'air de rien, sans effet de manche mais avec une redoutable efficacité. Ses fins amers aux accents épicés de cardamome, de baie de genièvre et de feuille de laurier finissent de nous mettre en appétit.

Après quelques années de cave, ce Château Simone 2023 brillera à table, sur des ris de veau rôtis nappés d'un caramel d'agrumes, un lapin au vin blanc accompagné d'une fricassée de girolles, un veau à la sauge et sa polenta, ou encore une paella Valenciana ou une oie rôtie, farcie aux fruits secs et patates douces. Enfin, n'oubliez jamais que la capacité de garde du Palette Blanc de Château Simone est exceptionnelle : les critiques du Wine Advocate viennent ainsi d'attribuer au 2002 la note de 99/100 et le score parfait de 100/100 au millésime 1989 ! Qui dit mieux?

Le blanc iconique de la Provence, indispensable dans toute bonne cave.

Château Simone - Palette Blanc - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflet orangé

Nez : Complexe : genêt et jasmin en fleurs, baklavas, raisin de Corinthe blond, pistache, noisette, graine de tournesol torréfiée, pâte d'amande, poire, abricot, pêche de vigne et mangue, épices douces, datte, champignon frais, confits d'orange ou de mandarine

Bouche : toucher soyeux et nappant, abricot miellé, gelée de coing, ananas, pêche, mandarine, orange Outspan et kumquat, une touche acidulée de prune jaune et d'une note de poivre vert. Longue finale aux fins amers aux accents épicés.

Accords mets-vins : Après quelques années de cave, sur des ris de veau rôtis nappés d'un caramel d'agrumes, un lapin au vin blanc et une fricassée de girolles, veau à la sauge et sa polenta, une paella Valenciana ou une oie rôtie, farcie aux fruits secs et patates douces.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

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

Culture : Principes biologiques