

Château Simone - Palette Rosé - 2025 - rosé



Ample, charmeur, complexe, 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 (téoulie), 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.

Rouge profond aux reflets carmin et orange sanguine, ce Château Simone se savoure d'abord avec les yeux. Grand rosé de gastronomie, il évoque au nez les petits fruits rouges compotés, entre groseille, framboise et fraise des bois, dans une expression à la fois gourmande et subtile. Puis le vin s'ouvre sur un registre plus solaire autour d'une pêche rôtie, d'un tarte à la mirabelle, d'une pomme d'Amour. La richesse aromatique gagne en complexité avec des accents boisés subtils, entre réglisse, écorce de pin et un soupçon de cèdre. Un bouquet d'une rare élégance, à la fois terrien et aérien, complété de nuances d'anis vert, de feuille de menthe juste froissée et de sauge, qui annonce déjà la stature unique du « Simone » rosé.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche séduit par sa densité et sa précision. Dès l'attaque, on retrouve l'éclat acidulé de petits fruits rouges comme la fraise gariguette, la groseille et la framboise sauvage, portés par une fraîcheur ciselée. La texture est ample et s'installe, souveraine. Très vite, le vin déploie une profondeur rare pour un rosé, structurée autour des fruits à noyau bien mûrs (poire, quetsche, pêche), d'amers nobles évoquant l'écorce d'orange et d'une fine trame tannique en filigrane. Il y a là du volume sans jamais peser. En finale, des notes de plantes aromatiques et médicinales renforcent la complexité et la sensation de fraîcheur que dégage le vin, autour de l'absinthe, de la badiane, de la sauge, tandis que la minéralité saline signe l'essence calcaire du sol. Un rosé vibrant, fuselé, bâti pour la table... et le temps long.

Un poisson blanc comme un pageot de ligne, à la chair ferme et savoureuse, se mariera parfaitement avec quelques tomates confites au four, farcies d'une préparation végétale estivale. Le tout pourra être nappé d'une sauce aux poivrons, tomates cerise et herbes de garrigue. Pour une alternative plus audacieuse, proposez à vos convives un tataki de thon rouge, enrobé de sésame et de graines de lin, accompagné de quelques points de tapenade et d'un filet d'huile de persil. Avec le temps, le vin gagnera en complexité. On pourra alors l'associer à une belle terrine de veau aux groseilles, relevée de pickles aux graines de moutarde.

On en salive déjà !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Rosé - 2025 - rosé



Dégustation et accords

Robe : Rouge profond aux reflets carmin et orange sanguine

Nez : sensuel, gourmand : petits fruits rouges compotés (groseille, framboise, fraise des bois), pêche rôtie, tarte à la mirabelle, pomme d'Amour, réglisse, écorce de pin, cèdre, anis vert, feuille de menthe, sauge.

Bouche : dense, précise, petits fruits rouges acidulés, fraîcheur ciselée, texture ample, profondeur rare structurée autour de fruits à noyau mûrs, d'amers nobles, d'une trame tannique. Finale entre plantes aromatiques et médicinales et une minéralité saline.

Accords mets-vins : pageot de ligne avec des tomates confites au four, farcies d'une préparation végétale estivale et sauce aux poivrons, tomates cerise et herbes de garrigue. Tataki de thon rouge, sésame et de graines de lin, avec tapenade et filet d'huile de persil...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

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

Culture : Principes biologiques