

Château Simone - Palette Blanc - 2017 - blanc



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 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 du Sud.

L'âge avancé des vignes et leur enracinement en profondeur, leur exposition majoritaire au Nord, tout comme les réserves importantes d'eau accumulées dans les sous-sols pendant l'hiver et au début de printemps, ont permis à la plante de relativement bien résister à un été 2017 très sec et souvent caniculaire. Si les rendements furent assez faibles, il n'y pas eu de blocage de maturité : les raisins, plutôt petits et concentrés, sont arrivés sans encombre à leur optimum de maturité, avec des acidités très bien préservées.

Tous les raisins de l'encépagement 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.

Disons-le tout net : le résultat est d'ores et déjà grand. Par sa fabuleuse complexité aromatique, qui se révèle par vagues successives, ce Palette 2017 s'inscrit pour nous parmi les plus grandes réussites de l'histoire déjà longue du Château Simone ! Plus vous l'aérez, plus ce Palette se montre volubile : d'abord les fruits confits, les dattes et les figues séchées, puis l'écorce d'orange et le kumquat. Vient ensuite une touche maritime évoquant plage de sable fin et étoile de mer. L'empreinte du sol est omniprésente, apportant aussi au bouquet une dimension ferrugineuse. Peu à peu le bouquet libère des notes sensuelles et terriblement gourmandes de mirabelle, de sucre d'orge, de miel de montagne, d'abricot et de citron confits, de cire fraîche, de confiture de lait et de caramel d'Isigny. La fraîcheur est bien là, s'exprimant sur des évocations de bergamote, de rhubarbe, de genêt et de terreau humide.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

C'est franchement fascinant !

Et que dire de la bouche : comment résister à cette entame suave et tendre, mais toujours nette et formidablement précise? Aucun effet de manche mais un élevage haute-couture qui souligne magnifiquement l'étoffe et les saveurs intenses de ce formidable Château Simone, sur des évocations de confiture d'abricot, de marmelade, de rhubarbe et de miel, complétées d'une touche d'herbes fines (on pense à l'estragon).

La finale, savoureuse, intense et serrée, est soutenue à merveille par une splendide énergie. Spectaculaire de bout en bout, ce Château Simone brillera à table avec une minestrone, une queue de lotte rôtie au lard fumé, mais aussi des petites volailles en sauce, cailles ou coquelets, accompagnées de tagliatelles aux courgettes, d'un lapin à la moutarde à l'estragon avec des gnocchis, ou d'un veau à la sauge et aux pignons de pin...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Blanc - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Incroyablement complexe : fruits confits, dattes et figues séchées, écorce d'orange et kumquat, sable, étoile de mer, fer, mirabelle, sucre d'orge, miel, abricot et citron confits, confiture de lait et caramel d'Isigny. Rhubarbe, bergamote

Bouche : Superbe équilibre entre une texture veloutée, sur la confiture d'abricot et la marmelade et une trame minérale serrée. Belle tension acidulée évoquant la rhubarbe, finale droite, longue et subtilement saline.

Accords mets-vins : Une minestrone, puis des petites volailles en sauce, cailles ou coquelets, accompagnées de tagliatelles aux courgettes, d'un lapin à la moutarde et l'estragon avec des gnocchis, ou d'un veau à la sauge et aux pignons de pin



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

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%), bourboulenc (2%), muscat à petit grain (2%)

Culture : Principes biologiques