

Château Simone - Palette Blanc - 2018 - 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 un printemps particulièrement pluvieux, ont permis à la plante de parfaitement résister aux chaleurs ensoleillées de l'été. Plus que d'autres années, il a fallu se battre à la vigne pour résister à la forte pression du mildiou. Mais, au final, les raisins ont mûri lentement et régulièrement : tout ce qu'il fallait pour obtenir de parfaites maturités phénoliques et aromatiques.

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.

Disons-le tout net : encore une fois cette année, le résultat est grand. Par sa fabuleuse poésie aromatique, qui se révèle par vagues successives, ce Palette 2018 affirme son rang dès le premier nez. On est plongé dans une rêverie paisible, au cœur d'un jardin aux mille senteurs, entre fleurs grasses et fleurs séchées, muguet, jasmin et genêt, fleur d'oranger et fleur d'acacia, sauge, verveine ou marjolaine... Cette complexité florale, si harmonieuse, nous rappelle quelques rares Chartreuses jaunes... Plus il s'aère, plus le fruit occupe le devant de la scène, sur des arômes de pêche délicatement miellée, d'abricot bien mûr et de mangue, complétés d'une irrésistible touche vanillée. Le bouquet de ce « Simone » nous happe et nous captive comme le ferait un grand parfum...

Même plaisir de tous les sens en bouche où le vin se déploie avec grâce, à la fois velouté, soyeux et délicat. Ce sont maintenant à quelques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pâtisseries sophistiquées que l'on goûte, entre baklava, praline et autres gâteaux au miel, mêlées à des saveurs franches de pêche jaune flambée, de mangue rôtie et d'agrumes confits. La sensation de bien-être que l'on ressent flirte avec l'extase... La finale, d'une profondeur et d'une densité de fruit absolument magiques, résonne en nous pendant de longues secondes.

On touche ici une certaine idée de la perfection. Qu'on l'ouvre jeune, sur cette extraordinaire gourmandise du fruit, ou dans 10 ans, pour apprécier son incomparable complexité, ce Château Simone 2018 brillera à table, sur des ris de veau rôtis ou une volaille de Bresse accompagnés d'une fricassée de girolles. A moins que l'on préfère un curry doux de lotte ou de noix de Saint-Jacques.

Un must absolu, indispensable dans toute bonne cave.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond

Nez : Complexe et poétique : un jardin aux mille senteurs, entre fleurs grasses et fleurs séchées, muguet, jasmin et genêt, fleur d'oranger et fleur d'acacia, sauge, verveine ou marjolaine, pêche miellée, abricot bien mûr et mangue, une nuance de vanille

Bouche : Incroyablement sensuelle et profonde, une texture soyeuse, délicate, sur des saveurs de baklava, de praline, de pâtisseries au miel, de pêche flambée et de mangue rôtie. Finale d'une profondeur phénoménale

Accords mets-vins : Une minestrone, des ris de veau rôtis ou une volaille de Bresse accompagnés d'une fricassée de girolles ou encore un curry doux de lotte ou de noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :

Sur les deux prochaines années puis à partir de 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de deux heures au moins 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