

Château Simone - Palette Blanc - 2021 - 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.

Fait rare dans cet écrin provençal, le gel a menacé les vignes durant deux nuits, début avril. Sans faire trop de dégâts pour autant, d'autant que la clairette, dominante dans l'assemblage, débouffe plus tardivement. Le printemps fut ensuite particulièrement arrosé, ce qui est assez inhabituel dans cette région plutôt soumise, ces derniers temps, à de longues périodes de sécheresse et des déficits hydriques. La pression du mildiou n'était pas négligeable. Par la suite, à la différence des vignobles plus septentrionaux, l'été s'est durablement installé dès la fin du mois de juin, avec un temps chaud et sec. Mais aussi ce micro-climat toujours un peu plus frais sur ces coteaux orientés au Nord et entourés de forêt, qui a permis au raisin de mûrir régulièrement, sans excès ni blocage.

Au final, les vendanges des cépages blancs avaient de quoi réjouir Jean-François et ses équipes : les raisins s'étaient bien développés grâce aux réserves hydriques emmagasinées dans les sols au printemps, donnant des rendements satisfaisants, et des jus, aux équilibres remarquables, très expressifs dans leurs 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.

Par son aromatique puissante, complexe, qui se révèle par douces vagues successives, ce Palette 2021, encore dans ses langes, affirme d'ores et déjà son rang. On est plongé dans une rêverie sensuelle et bucolique, au cœur d'un jardin qui s'éveille. Genêt et mimosa en fleurs, eleagnus et jasmin aux notes un peu capiteuses, eau de rose, miel de succulents

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

baklavas, mais aussi des senteurs de garrigue et d'herbes séchées, entre romarin, thym ou fenouil sauvage : le voyage vous comblera. On croit aussi reconnaître la coriandre vietnamienne et une note de réglisse.

On évolue ensuite vers la pistache, la graine de tournesol ou de courge, la pâte d'amande, l'abricot et la prune Reine-Claude, quelques épices douces, entre cannelle et noix de muscade, une évocation de dattes, une autre de champignon frais. A l'aération prolongée, l'expression du sol, pierreuse et légèrement terpénique, s'associe à une touche de tabac blond. L'énergie des agrumes s'affirme, autour de l'orange sanguine et d'une tarte à l'orange. Comme souvent, ce jeune « Simone » nous susurre son message sotto voce : c'est à vous d'aller le chercher, de tourner délicatement les pages. L'histoire en vaut la peine !

La bouche impressionne déjà par son équilibre entre rondeur, gourmandise presque suave des fruits mûrs en attaque, et une incroyable énergie acidulée à la relance. Les saveurs de fruits jaunes et de fruits confits s'associent à la vivacité du pamplemousse chinois, de l'orange Outspan ou du kumquat. Les fins amers évoquant Trévis, poivre vert et bâton de réglisse étirent une matière pourtant imposante. Comme toujours, la finale nous embarque de longues secondes, l'air de rien, sans effet de manche mais avec une redoutable efficacité. Les notes épicées de cardamome et de baie de genièvre finissent de nous mettre en appétit.

Après quelques années de cave indispensables (5 à minima, 10 à l'idéal), ce Château Simone 2021 brillera à table, sur des ris de veau rôtis au 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, épices et patates douces. Autre option, une morue en raïto.

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

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflet orangé

Nez : Complexe, puissant : Genêt, mimosa, eleagnus, jasmin, eau de rose, miel de baklavas, romarin, thym, fenouil, coriandre vietnamienne, réglisse, pistache, graine de tournesol, de courge, pâte d'amande, abricot, prune Reine-Claude, cannelle, noix de muscade

Bouche : Ronde, gourmande, presque suave, énergie acidulée à la relance, fruits jaunes et confits, pamplemousse chinois, orange Outspan, kumquat. Fins amers étirant une matière imposante. Longue finale avec des fins amers aux accents épicés de cardamome.

Accords mets-vins : Ris de veau rôtis au 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, épices et patates douces. Morue en raïto



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

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