

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Château Simone - Palette - 2022 - 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 boursoulenc 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. Après un hiver assez sec et un débourrement tardif, les pluies de printemps ont permis aux vignes de bien se développer. L'été fut, encore une fois, marqué par la chaleur et un temps sec. Heureusement, le micro-climat toujours un peu plus frais sur ces coteaux orientés au Nord et entourés de forêt a parfaitement joué son rôle, permettant au raisin de mûrir régulièrement, sans excès ni blocage. Pour les cépages les plus tardifs, le rafraîchissement des températures fin août, combiné à quelques averses bienfaitrices, a permis de parfaire les équilibres des baies : à la vendange, elles présentaient de remarquables équilibres sucre-acidité et d'excellentes concentrations.

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 poétique, qui se révèle par douces vagues successives, ce Palette 2022, charmeur et délicieusement pulpeux, affirme d'ores et déjà son rang. On est plongé dans une rêverie paisible et bucolique, au cœur d'un jardin qui s'éveille et d'un verger ployant sous le poids des fruits bien mûrs. Genêt et mimosa en fleurs, jeunes pousses de fougères, notes miellées évoquant de succulents baklavas, décoction d'herbes aromatiques parmi lesquelles on reconnaît l'oseille, l'estragon ou la sarriette, poudre d'amande, blé mûr : on voyage.

Puis vient le fruit, expressif, triomphant, autour d'une déclinaison de prunes, jaune, Reine-Claude et quetsche, d'une salade de fruits blancs, de l'abricot et de l'ananas. Les agrumes, nombreux, apportent un élan énergétique : on pense aux zestes d'une orange ou d'un pamplemousse, à une clémentine juteuse, à un kumquat. Comme souvent, ce jeune «

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 !

Superbe toucher de bouche, soyeux à souhait, qui déploie des saveurs gourmandes et suaves d'abricot délicatement miellé, de poire pochée, d'ananas ou de pêche de vigne. Quelques notes de gingembre, de radis noir et de livèche précèdent des saveurs stimulantes d'orange sanguine, de jus de grenade, de marmelade anglaise, complétées d'une once d'abricot sec.

Comme toujours, la finale, habitée, subtilement saline, 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 verte et de baie de genièvre finissent de nous mettre en appétit.

Jeune, ce Château Simone 2022 brillera à table sur des noix de Saint-Jacques snackées au basilic, servies avec une fondue de poireaux. Plus tard, on l'imagine avec un bar ou une daurade royale au four, servie avec du fenouil braisé à l'orange et des artichauts barigoule. Plus tard encore, vous vous laisserez tenter par une bouillabaisse ou des ris de veau braisés aux girolles.

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

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflet orangé

Nez : complexe : genêt et mimosa en fleurs, jeunes pousses de fougères, baklavas, décoction d'herbes aromatiques (oseille, estragon, sarriette, poudre d'amande, blé mûr), déclinaison de prunes, salade de fruits blancs, abricot, ananas, nombreux agrumes.

Bouche : toucher soyeux, abricot miellé, poire pochée, ananas, pêche de vigne, gingembre, radis noir, livèche, orange sanguine, jus de grenade, marmelade anglaise, abricot sec. Finale subtilement saline, ses fins amers aux accents épicés nous mettent en appétit.

Accords mets-vins : Jeune, noix de Saint-Jacques snackées au basilic avec une fondue de poireaux. Plus tard, bar ou daurade royale au four avec du fenouil braisé à l'orange et des artichauts barigoule. Plus tard encore, bouillabaisse ou ris de veau braisés aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

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