Château Simone - Palette Rosé - 2021

Dense et sensuel, 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 beauté.

A commencer par la beauté du site naturel bien sûr : ce splendide vignoble, niché dans un amphithéâtre naturel adossé au massif du Montaiguet, 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 50 ans et plus 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 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 (téoulier), 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 vraie fraîcheur.

Même si, comme tous les vins du Château Simone, ce Palette à la belle robe d'un rose carmin intense, évoquant un jus d'hibiscus, est incontestablement taillé pour la garde, il nous régale déjà par son aromatique florale, gourmande et sensuelle. Au fil de l'aération, les fruits rouges se déploient sur des notes de jus de cerise, de prune rouge, de groseille et de tomate cerise. Elles se mêlent à des évocations voluptueuses de fleurs rouges, autour de la rose, de la pivoine et du camélia, et à une touche rafraîchissante de melon d'eau. On pense ensuite à quelques confiseries, comme la barbe à papa, et à des entremets délicatement vanillés. A l'aération prolongée, on perçoit également des notes de cuir, de feuille de tabac et de cendre qui nous amènent plutôt du côté d'un rouge méditerranéen.

La bouche confirme son formidable potentiel de séduction : on aime sa texture ample et enveloppante, dynamisée par une arête minérale saline et presque pimentée. La prune rouge acidulée et les groseilles se parent de notes de garrigue, d'herbes de Provence et d'une touche d'orange amère. La finale, longue et intense, nous embarque sur des saveurs de tomates cerises relevées de poivre rose.

On ne résistera pas au plaisir d’en déguster quelques bouteilles dans l’éclat de la jeunesse, pour accompagner une terrine de lapin aux pistaches ou des tranches de mortadelle. Après quelques années de cave, on pourra bien sûr se régaler d’associations plus complexes et gastronomiques : rouget à la Provençale, paupiettes de veau, cannelloni à la viande, rougail-saucisse ou lotte à l’Armoricaine. Autre possibilité, tout aussi recommandée : une belle pièce de bœuf grillé.

L’archétype du rosé de terroir et de gastronomie !

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Château Simone - Palette Rosé - 2021

Dégustation et accords

Robe : Rose carmin, dense, jus d'hibiscus

Nez : Gourmand et sensuel : jus de cerise, prune rouge, groseille et tomate cerise. Des notes voluptueuses de fleurs rouges, autour de la rose, de la pivoine et du camélia, une touche rafraîchissante de melon d'eau. Barbe à papa. Cuir pleine peau, cendre

Bouche : Texture ample et enveloppante, dynamisée par son arête minérale saline et pimentée. La prune rouge acidulée et les groseilles se parent de notes de garrigue, d'herbes de Provence et d'orange amère. Longue finale, entre tomate cerise et poivre rose

Accords mets-vins : Une terrine de lapin aux pistaches ou des tranches de mortadelle. Rouget à la Provençale, paupiettes de veau, cannelloni à la viande, rougail-saucisse ou lotte à l'Armoricaine. Autre possibilité, tout aussi recommandée : une belle pièce de bœuf grillé.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et jusqu'en 2032

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2021

Type : Vin rosé sec

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

Culture : Principes biologiques