

Château Simone - Palette Rouge - 2019



Porte-étendard de l'appellation Palette, le Château Simone, longtemps célébré pour son blanc complexe et voluptueux, aux accents parfois bourguignons, est aujourd'hui unanimement salué pour la qualité et l'envergure de son rouge. Nous avons décidé de vous le proposer aujourd'hui pour la première fois, sur un millésime 2019 intense et concentré, charmeur et sensuel, aux accents presque « volnaysiens ».

Dans leur splendide vignoble, niché dans un amphithéâtre naturel adossé au massif du Montaignet, non loin de la célèbre montagne Sainte-Victoire, les Rougier ont misé depuis très longtemps déjà sur le grenache et le mourvèdre qui structure l'assemblage du rouge. Les vieilles vignes, dont certaines ont dépassé le siècle, apprécient tout particulièrement ces sols argilo-calcaires très caillouteux, mais aussi l'exposition majoritaire au Nord qui permet d'éviter les trop fortes chaleurs (surtout sur des millésimes aussi chauds que 2019) et garantit ainsi des maturités régulières mais sans excès.

Comme dans les autres couleurs, Jean-François Rougier intègre à l'assemblage de nombreux cépages secondaires, véritable secret de la complexité des vins signés Château Simone : on citera le cinsault ou la syrah, mais aussi les plus rares castet, manosquin, carignan ou muscat d'Alexandrie...

Comme toujours ici, on prend son temps pour l'élevage : après un foulage léger des baies égrappées, et une cuvaison d'une quinzaine de jours, n'autorisant que quelques remontages, le vin passe 8 à 9 mois en petits foudres avant de rester une bonne année supplémentaire en fûts.

Après une bonne aération, ce "Simone" rouge se présente aujourd'hui sous des atours sensuels et charmeurs, évoquant des pâtisseries sophistiquées à la framboise ou à la fraise des bois, mais aussi les roses anciennes, le bâton de cannelle, des notes d'essence de bois précieux, évoquant l'atelier d'un luthier. Viennent ensuite le tabac brun, une nuance de chocolat au lait et des notes de bâton de réglisse.

La bouche au toucher soyeux offre une matière fluide et particulièrement savoureuse, autour des noyaux de cerise et de prune rouge, de la quetsche et de la mûre sauvage, mais aussi de nombreuses plantes aromatiques, cuites ou séchées, qui nous ramènent en Provence après que notre imagination vagabonde nous ait transportés plutôt du côté de Volnay... On pense maintenant au thym, à la coriandre, au laurier ou à la menthe, à une confiture de tomates, aux poivrons, à la feuille d'artichaut et à l'écorce d'orange. La sapidité est remarquable, l'intensité de la finale également, tandis que la maturité des tannins s'avère juste parfaite.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un beau vin de garde et de gastronomie qui brillera sur un perdreau rôti aux raisins de Corinthe, une pintade au chou rouge et aux cerises, ou un canard servi avec une confiture d'oignons rouges et un gratin de courgettes. A table !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Rouge - 2019



Dégustation et accords

Robe : Grenat, dense

Nez : Concentré, charmeur : pâtisseries sophistiquées à la framboise ou à la fraise des bois, roses anciennes, bâton de cannelle, notes d'essence de bois précieux, évoquant l'atelier d'un luthier. Tabac brun, une nuance de chocolat au lait, bâton de réglisse

Bouche : Toucher soyeux, matière fluide et savoureuse, autour des noyaux de cerise et de prune rouge, de la quetsche et de la mûre sauvage, de nombreuses plantes aromatiques, cuites ou séchées. Confiture de tomates, poivron et écorce d'orange dynamisent la finale

Accords mets-vins : Un perdreau rôti aux raisins de Corinthe, une pintade au choux rouge et aux cerises, ou un canard rôti servi avec une confiture d'oignons rouges et un gratin de courgettes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et jusqu'en 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

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

Culture : Principes biologiques