

Château Simone - Palette Blanc - 2020



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.

Disons-le tout net : encore une fois cette année, le résultat est grand. Pourtant, ce tout nouveau millésime 2020 a donné quelques frayeurs aux Rougier. Après un automne pluvieux et un hiver historiquement doux, le débourrement était particulièrement précoce ici comme ailleurs en Provence. Fin mars, une vague de froid a touché le vignoble, avec des températures descendues au-dessous de - 5° C. Les cépages les plus précoces, comme le rolle, ont beaucoup souffert de ce rare épisode de gel. Heureusement, l'encépagement de Simone, avec une clairette largement dominante et plus tardive, a permis d'éviter la catastrophe.

Ici, c'est plutôt la pression du mildiou, au printemps, qui a freiné les rendements potentiels. Puis vint l'été, sec et très ensoleillé, avec 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. 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 2020, encore sur le fruit de sa jeunesse, affirme d'ores et déjà son rang. On est plongé dans une rêverie paisible et bucolique, au cœur d'un jardin qui s'éveille. Genêt et mimosa en fleurs, miel de succulents baklavas, raisin de Corinthe blond, pistache, graine de tournesol et lentille corail, pâte d'amande, abricot et mangue, quelques épices douces, entre cannelle et noix de muscade, une évocation de

datte, une autre de champignon frais... 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 !

Superbe toucher de bouche, soyeux à souhait, qui déploie des saveurs gourmandes et suaves d'abricot délicatement miellé, de poire caramélisée, d'ananas ou de mangue rôtie, mais aussi une dimension revigorante autour des agrumes, mandarine, orange Outspan et kumquat en tête, d'une touche acidulée de prune jaune et d'une note de poivre vert. Comme toujours, la finale 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 et de baie de genièvre finissent de nous mettre en appétit.

Après quelques années de cave, ce Château Simone 2020 brillera à table, sur des ris de veau rôtis, 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 et patates douces.

Le blanc iconique de la Provence, indispensable dans toute bonne cave. Attention : dernières bouteilles du millésime !

Château Simone - Palette Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or profond, reflet orangé

Nez : Complexe et poétique : genêt et mimosa, miel de baklavas, raisin de Corinthe blond, pistache, graine de tournesol et lentille corail, pâte d'amande, abricot et mangue, épices douces, entre cannelle et noix de muscade, datte, champignon frais.

Bouche : Ample, soyeuse, des saveurs gourmandes d'abricot miellé, de poire caramélisée, d'ananas ou de mangue rôtie, une dimension revigorante autour de la mandarine, de l'orange Outspan et du kumquat, une touche acidulée de prune jaune, une autre de poivre vert

Accords mets-vins : Des ris de veau rôtis, 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 et patates douces.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette (80%), grenache blanc (10%), ugni blanc (6%), bourboulenc (2%), muscat à petit grain (2%)

Culture : Principes biologiques