

Château Simone - Palette Rosé - 2022



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 lascive, puissance contenue et gourmandise.

A commencer par la beauté du site naturel bien sûr : ce splendide vignoble, niché dans un amphithéâtre naturel adossé au massif du Montaignet, 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 plus de 50 ans 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 l'assemblage 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 stimulante 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 à la sensualité irrésistible : on se délecte de notes de confiture de fraises, de tarte à la framboise, de coulis de cassis, de fruits confits, de miel épais. Le nougat n'est pas loin, les évocations à la fois crémeuses et cacaotées d'un tiramisù non plus. Quelques notes d'essence de rose et de pivoine ajoutent une dimension florale à cette atmosphère luxuriante.

L'ampleur de bouche est impressionnante : toute aussi savoureuse et voluptueuse que le nez, elle regorge de saveurs de cerise, de coulis de framboise, de gelée de groseille, mais aussi de quetsche ou de pomme marinée au vin rouge. L'énergie des agrumes vient stimuler nos papilles, autour du citron yuzu, de la clémentine ou du pamplemousse. Viennent ensuite des notes rafraîchissantes de menthe, de coriandre et d'aneth. En fermant les yeux, on se prend à se demander si l'on n'aurait pas affaire à un beau pinot Bourguignon... vinifié en rosée de saignée ! Ce vin est franchement incroyable.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La finale est superbe d'intensité : puissante, droite, dotée d'une belle allonge et encadrée de tannins parfaitement mûrs, elle conclut le bal de fort belle manière. Bravo !

On ne résistera pas au plaisir d'en déguster quelques bouteilles dans l'éclat de la jeunesse, pour accompagner un carpaccio de veau aux câpres ou un tataki de thon au sésame. Après quelques années de cave, on se régalerait de gnocchis al ragù à la Romaine ou de cannelloni de veau à la ricotta et aux champignons. A moins que vous ne préféreriez un rougail-saucisse réunionnais...

Ceci n'est pas un rosé : c'est un grand vin de terroir et de gastronomie !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Rosé - 2022



Dégustation et accords

Robe : Rose carmin, dense, jus d'hibiscus

Nez : Sensuel, poétique : confiture de fraises, tarte à la framboise, coulis de cassis, fruits confits, miel épais. Le nougat n'est pas loin, des évocations crémeuse et cacaotée de tiramisu. Essence de rose et pivoine.

Bouche : Ampleur impressionnante sur des saveurs de cerise, de coulis de framboise, de gelée de groseille, de quetsche ou de pomme marinée au vin rouge. Citron vert et clémentine. notes rafraîchissantes de menthe, coriandre et aneth. Un côté "pinot bourguignon"

Accords mets-vins : un carpaccio de veau aux capres ou un tataki de thon au sésame. Après quelques années de cave, on se réglera de gnocchis al ragù à la Romaine ou de cannelloni de veau à la ricotta et aux champignons. Un rougail-saucisse réunionnais



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2022

Type : Vin rosé sec

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

Culture : Principes biologiques