

Château Simone - Palette Rouge - 2020



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. D'année en année, le Simone rouge gagne en complexité et en profondeur, pour mieux nous faire voyager dans des contrées luxuriantes. Ce superbe 2020, intense et d'une incroyable complexité d'arômes et de saveurs, nous emmène déjà très loin.

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 année supplémentaire en fûts.

Après une bonne aération, ce "Simone" rouge se présente aujourd'hui sous des atours sensuels et charmeurs, et surtout, incroyablement versatile et complexe dans son aromatique. Dans un registre plutôt puissant, le vin déploie des arômes francs et entremêlés de quetsche et de cassis, de framboises et de myrtilles écrasées, de ganache au chocolat et de confiture de cerise noire, d'aiguille de pin séchée et de bois précieux, de roses, de tulipes et de pivoines. Menthe et coriandre marinées se mêlent au caroubier et à la réglisse. A l'aération prolongée, de puissantes notes de poivres s'affirment. A certains égards, l'horizon aromatique lorgne vers de grandes expressions de Châteauneuf-du-Pape...

La bouche au toucher ample et mûr offre une matière gorgée de fruits noirs et d'épices : pruneau, quetsche, mûre et tomate confite voisinent avec la baie de genièvre, la sève de pin, le poivre noir, le graphite, le

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

laurier et le cigare. La sapidité est remarquable, l'intensité de la finale également, porté par un puissant grain minéral.

Un beau vin de garde et de gastronomie, à la personnalité affirmée, qui brillera après 10 ans de cave sur un Col Vert au muscat de Hambourg, un pigeon aux figues, mais aussi un coq au vin ou une joue de bœuf en daube provençale. A table !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Simone - Palette Rouge - 2020



Dégustation et accords

Robe : Grenat, dense

Nez : Concentré, charmeur : quetsche et cassis, framboises et myrtilles écrasées, ganache au chocolat, confiture de cerise noire, aiguille de pin séchée, bois précieux, roses, tulipes, pivoinés. Menthes et coriandre marinées. Caroubier. Réglisse, poivre

Bouche : Toucher ample et mûr, une matière gorgée de fruits noirs et d'épices : pruneau, quetsche, mûre et tomate confite voisinent avec la baie de genièvre, la sève de pin, le poivre noir, le graphite, le laurier et le cigare. La sapidité est remarquable.

Accords mets-vins : Un beau vin de garde et de gastronomie, à la personnalité affirmée, qui brillera après 10 ans de cave sur un Col Vert au muscat de Hambourg, un pigeon aux figues, mais aussi un coq au vin ou une joue de bœuf en daube provençale.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et jusqu'en 2038

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Palette

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

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

Culture : Principes biologiques