walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château SIMONE - blanc 2022

75 cl Blanc Provence Corse AOC Palette Cru Classé



La note by Christian Walter

95+/100

L'appellation d'origine contrôlée "Palette" est située au cœur de la Provence, à quelques kilomètres seulement à l'Est d'Aix en Provence. Le vignoble couvre une cinquantaine d'hectares sévèrement délimités sur les sols d'éboulis dérivés du calcaire de Langesse, majoritairement répartis sur des coteaux face à la célèbre montagne Sainte Victoire et bénéficiant d'un micro climat particulier. Par la notoriété historique de ses vins, le Château Simone s'inscrit aujourd'hui parmi les joyaux du terroir provençal. Sa renommée l'a porté, sous l'élégante présentation classique de son étiquette d'origine, sur les plus célèbres tables et sur celles des plus fins gourmets.

C'est le plus célèbre château de l'appellation Palette, et la famille Rougier veille au style Simone depuis près de deux siècles. Les 25 hectares de vigne sont situés à environ 200 mètres d'altitude, sur un versant nord les protégeant de la force du soleil et du mistral. Mais le véritable trésor du domaine est sans doute leurs nombreuses très vieilles vignes, bichonnées par une viticulture respectueuse. Le vin, élevé dans des caves voûtées construites dans le roc par les moines Grands Carmes d'Aix au XVIe siècle, est facilement sous-estimé dans sa jeunesse. Ils révèlent tous, au bout de quelques années de garde, une complexité et une profondeur admirables, y compris les rosés. Mieux vaut garder les bouteilles en cave quelque temps pour les laisser déployer leur plein potentiel, n'en déplaise aux impatients.

Château SIMONE est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Le vignoble est cultivé avec un travail du sol sans désherbants ni engrais chimiques. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Simone (Palette, Provence)

L'élégant Château Simone offre à ses visiteurs le merveilleux panorama des collines boisées de la montagne Sainte-Victoire, à l'est d'Aix-en-Provence. Situé sur les pentes nord du massif du Montaigu, sur un sol d'éboulis calcaires, le vignoble qui dévale en terrasses jusqu'au bord des rives de l'Arc, bénéficie d'un micro climat singulier, influencé par les forêts environnantes, l'humidité de la rivière et l'atténuation

des forces du vent. Ses vieilles vignes âgées de plus de 50 ans, sont cultivées sans désherbants ni engrais chimiques et vendangées à la main. La vinification est classique, et les vins vieillissent dans la pénombre des caves creusées au Moyen-Age par les Carmélites, en plusieurs galeries sur différents niveaux. Leur hygrométrie naturelle et la constance de leur température sont particulièrement propices à l évolution et à la conservation des vins. La renommée historique des crus, fait dire de Château Simone qu'il est l'un des joyaux du terroir provençal. Ses vins blancs sont d'une suprême élégance, avec une durée de garde exceptionnelle. Remarquables de distinction, ses vins rouges riches en tanins noble offrent également un beau potentiel de garde.

Le vin

Château Simone est la référence de l'appellation Palette située en Provence sur un terroir méditerranéen surplombant la ville de Nice. C'est un vin blanc sec exprimant fraîcheur et complexité; c'est également un vin de garde original par rapport aux crus classiques de la région Provence, un grand blanc gastronomique.

Une sérénité se dégage étonnamment du 2018, toujours aussi majestueux de ses notes grillées, son cœur de bouche est démonstratif que le 2017 ce qui le rend déjà très élégant. Sa puissance calcaire emplie une finale nourrissante très rassurante. Pas de doute, nous avons affaire au plus beau blanc de Provence. (RVF, millésime 2018, noté 95/100)

Ce blanc, qui demande habituellement d'être patient, offre déjà beaucoup de gourmandise solaire, portée par l'expression dense de son fruit. Le caractère solaire est contenu par une irrésistible et profonde sensation calcaire. (RVF, millésime 2017, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Du haut des coteaux du château Simone, une toile de Cézanne se dessine : on admire les vignes centenaires accrochées sur les calcaires de Langesse s'ouvrir au nord vers la montagne Sainte-Victoire. "La Simone", comme la famille Rougier aime l'appeler, est certainement le cru le plus célèbre aux yeux des amateurs de grands vins blancs méditerranéens. Il est vrai que René et Jean-François Rougier cultivent ce blanc loin de toute technicité, affichant une race, un équilibre et une plénitude incroyables. L'un des secrets réside dans le pressurage lent et à l'élevage de vingt mois en foudre, puis en barrique. C'est aussi le fruit d'une parcelle de 8 hectares, complantée de plusieurs cépages, principalement de clairette (avec 2 % de muscat qui font la différence !), vendangés et vinifiés assemblés. Le rosé, l'autre atout de Simone, apparaît toujours coloré, avec un fruité intense. Sa bouche, d'une grande concentration, présente un potentiel de garde. Le rouge atteint désormais la dimension de certains grands vins du sud de la vallée du Rhône. Le grenache et le mourvèdre lui concèdent un esprit incarné par un niveau de maturité et un cœur de bouche plus abouti que dans les anciens millésimes.
Les vins : le rosé puise en 2019 une remarquable concentration de saveurs de fruit rouges. D'une puissance sereine, il offre une sensation sapide tellement présente qu'il en semble tannique. Un grand rosé pour la table et la garde. Le blanc, qui demande habituellement d'être patient, offre déjà beaucoup de gourmandise solaire, portée par l'expression dense de son fruit. Une richesse toutefois magnifiquement contenue par une sensation calcaire profonde et de beaux amers en fin de bouche. Toujours carré dans la jeunesse, le rouge 2017 décline une explosion de fruits noirs mûrs. Tenu par des tanins saillants, il doit s'affiner encore deux ans en cave. (RVF, très grand domaine incontournable doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

C'est le plus célèbre château de l'appellation Palette, et la famille Rougier veille au style Simone depuis près de deux siècles. Les 25 hectares de vigne sont situés à environ 200 mètres d'altitude, sur un versant nord les protégeant de la force du soleil et du mistral. Mais le véritable trésor du domaine est sans doute leurs nombreuses très vieilles vignes, bichonnées par une viticulture respectueuse. Le vin, élevé dans des caves voûtées construites dans le roc par les moines Grands Carmes d'Aix au XVIe siècle, est facilement sous-estimé dans sa jeunesse. Ils révèlent tous, au bout de quelques années de garde, une complexité et

une profondeur admirables, y compris les rosés. Mieux vaut garder les bouteilles en cave quelque temps pour les laisser déployer leur plein potentiel, n'en déplaise aux impatients. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 80% clairette, 10% grenache blanc, 5% ugni blanc, 3% bourboulenc, 2% muscat blanc
- **Classification :** Cru Classé
- **Terroir :** Sur des pentes de coteaux exposés au nord sols d'éboulis calcaires
- **Vignoble :** Moyenne d'âge des vignes : plus de 50 ans (certaines parcelles sont plus que centenaires)
- **Viticulture :** Traditionnelle sans désherbants
- **Vinification :** Vendanges manuelles, à pleine maturité, avec triage des raisins à la vigne et à la cave. Foulage léger, égouttage et pressurage sur pressoirs hydrauliques verticaux. Rebéchage manuel et débourbage léger. Fermentation avec levures indigènes.
- **Elevage :** Elevage 18 mois : en petits foudres de chêne 8 mois, en barriques pendant 12 mois. Mise en bouteilles avec filtration sur plaques.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2037
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui