

Edition : **N 0 - 2024 P.595-596**
 Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Semestrielle**
 Audience : **N.C.**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Journaliste : -
 Nombre de mots : **306**

★★ CHÂTEAU SIMONE

Du haut des coteaux du château Simone, les vignes centenaires accrochées sur les calcaires de Langesse s'ouvrent 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. Ils affichent une race, un équilibre et une plénitude incroyables. L'un des secrets réside dans le pressurage lent, la vinification et l'élevage de vingt mois en foudre, puis en barrique de l'ensemble des vins. C'est aussi le fruit d'une parcelle de 8 hectares, complantée. Le rosé, l'autre atout de Simone, apparaît toujours coloré, avec un fruité intense. "Le rosé est le vin le plus facile à faire mais le plus difficile à réussir", disait le grand père de Jean-François Rougier. Le rouge atteint désormais la dimension de certains grands vins du sud de la vallée du Rhône. Depuis dix ans, une autre propriété a été associée au patrimoine des Rougier, le domaine des Grands Carmes, au pied de la montagne Sainte-Victoire. Produit sous l'étiquette Les Grands Carmes de Simone, il est vinifié à l'identique du château mais élevé plus simplement. Il nous fait patienter en attendant le grand vin, de plus en plus rare.

Les vins : le domaine ne nous ayant pas transmis ses vins, nous sommes amenés à reconduire les notes de notre édition précédente.

IGP Bouches-du-Rhône Les Grands Carmes de Simone 2020	N.C.	89
Palette 2020	38 €	95
IGP Bouches-du-Rhône Les Grands Carmes 2020	N.C.	89
Palette 2020	de 29,50 à 35 € (c)	94
IGP Bouches-du-Rhône Les Grands Carmes de Simone 2020	N.C.	89
Palette 2020	N.C.	95

Rouge : 12 hectares. Grenache noir 40 %, Mourvèdre 20 %, Cabernet-Sauvignon 10 %, Cinsault 10 %, Divers noir 10 %, Syrah 10 %

Blanc : 11,7 hectares. Clairette 80 %, Grenache blanc 10 %, Bourboulenc 5 %, Divers blanc 5 %

Production moyenne : 100 000 bt/an

CHÂTEAU SIMONE

Chemin de la Simone, 13590 Meyreuil
 04 42 66 92 58 ● chateau-simone.fr ● Pas de visites.

Propriétaire : Jean-François Rougier