

**PARIS
MATCH**

MOSSOUL

**LES
JOURNALISTES
PRIS AU PIÈGE
DE DAECH**

ROUTINE

PAR
OLIVER
STONE



EXCLUSIF
DANS LES COULISSES DES
VIEILLES CANAILLES

LAETICIA

L'ANGE GARDIEN DE JOHNNY

IL MONTE SUR SCÈNE ET L'ESPOIR RENÂÎT

*Quelques minutes
après la fin du
concert, dimanche
25 juin, à Paris.*

www.parismatch.com

M 02533 - 3554 - F: 2,80 €





Au loin, la montagne Sainte-Victoire domine le vignoble du château Simone.

LA BELLE FRAÎCHEUR DES GRANDS VINS D'ÉTÉ

Palette, Bandol, coteaux varois... Ces appellations provençales abritent bien des merveilles. Et de grands vigneron y élaborent des nectars d'anthologie.

PAR EMMANUEL TRESMONTANT
PHOTOS JEAN-GABRIEL BARTHÉLEMY



Cep de vigne de clairette de 130 ans apportant une minéralité profonde au vin blanc.

Château Simone *Le vin de Cézanne*



La façade du château Simone avec sa terrasse à l'italienne.

A 4 kilomètres d'Aix-en-Provence, c'est un lieu hors du temps, immergé dans la forêt, où Winston Churchill venait peindre la montagne Sainte-Victoire immortalisée par Cézanne. La famille Rougier a acquis ce château du XVI^e siècle en 1830 et dessina l'étiquette célèbre de la bouteille en 1890. René Rougier a donné aux vins de Simone une élégance et une profondeur exceptionnelles. Son fils Jean-François a repris les rênes et perpétue l'héritage en apportant une touche de modernité. Foisonnantes de feuilles (pour augmenter la photosynthèse et l'énergie du raisin), les vignes de 130 ans n'ont jamais connu la moindre goutte de chimie. Les cépages de Provence sont ici mélangés (grenache, clairette, cinsault, mourvèdre, carignan) et assemblés afin de restituer toute la complexité du terroir. « Chaque cep a sa personna-

lité », confie René Rougier. Vendanges manuelles, tris à la vigne puis en caves : seuls les raisins parfaits sont retenus avant d'être pressés doucement pendant vingt-quatre heures. Les vins fermentent sur lies et en fûts pendant neuf mois. Leur élevage dure deux ans dans la fraîcheur des 200 mètres de caves du XVI^e siècle. Château Simone est le plus grand vin blanc de Provence, à l'image du 1998, à la robe or, au nez de miel, de tilleul et à la bouche ronde et vive. Le vin rouge est aussi magnifique de fraîcheur. Le rosé, quant à lui, est fait « à l'ancienne », avec du gras et de la longueur ; une couleur éclatante, un nez de fraise, une belle nervosité. ■
30 € la bouteille pour le blanc et le rouge,
22 € pour le rosé.
chateau-simone.fr.

“ Un régal avec des coquilles Saint-Jacques.”

RENÉ ROUGIER



(Suite page 106)