

**RECONDITIONNEZ VOS
VIEUX MILLÉSIMES**
Pas simple, mais lucratif

MOULIN-À-VENT
Le grand cru du
Beaujolais

Éthiopie, Tanzanie, Gabon
**LA FOLLE SAGA
DU VIN EN
AFRIQUE**

VENDREDI 24 ET SAMEDI 25 MAI
**LE SALON DE
LA RVF À PARIS**
Un rendez-vous
plein de surprises

**CHÂTEAU
SIMONE**
Le mythique
blanc provençal



CROATIE
Des vins pour
illuminer vos
vacances

219 CHÂTEAUX EXPERTISÉS

SPÉCIAL BORDEAUX PRIMEURS 2012

MISEZ EN PRIORITÉ SUR POMEROL ET SAINT-ÉMILION
COMMENT PROFITER DE LA BAISSÉ DES PRIX



CHÂTEAU SIMONE

Le grand blanc provençal

Emblématique représentant de l'appellation Palette, château Simone produit de grands vins rouges, blancs et rosés. Ses blancs, ici à l'honneur, incarnent la splendeur provençale et font la fierté des Rougier. *Reportage de Pierre Casamayor*

Les vins blancs de château Simone vieillissent avec grâce, tout comme René Rougier, un octogénaire fringant qui garde bon pied bon œil, un œil vif qu'il porte toujours sur ce domaine provençal aux côtés de son fils Jean-François. Ils forment une paire de vigneronnés soudés comme un cep à son gré-fort, une harmonie inter-générationnelle qui fait mentir les Cassandres qui s'inquiètent des successions familiales. Il faut dire qu'ils totalisent à eux deux quelque 100 vendanges de vin provençal, qui dit mieux ?

L'histoire commence lorsque la "Provence" était romaine, puis sous le règne du roi René, quand les vins de Méyreuil étaient dispensés de droit d'octroi pour atteindre sa cour. Les moines des Grands Carmes d'Aix y jouissaient d'un vignoble, partie à René qui creusait ici les premières caves souterraines et édifiait les bases d'un château. Vendus à la Révolution, les biens monastiques passent dans diverses

mains, pour appartenir à une demoiselle de Simon, "la Simone" comme l'appellent les paysans des alentours.

Le château actuel date de l'époque Napoléon III, il domine le site avec ses deux tours pointues, sa terrasse et ses escaliers monumentaux, dans un style qui peut étonner au pays des bastides. La famille Rougier est ici depuis 160 ans, aujourd'hui représentée par la septième génération. C'est Albert Rougier qui reconstruit le domaine à la fin du XIX^e siècle. Il meurt centenaire, après avoir fait apprécier son vin à Winston Churchill. Jean est le premier Provençal à mettre son vin en bouteilles, il œuvre avec le baron Leroy à la naissance des appellations. Il demande à l'époque une appellation pour son propre cru, tout comme château Grillet, l'Inao préférait classer l'appellation Palette... dont château Simone constitue la plus grande partie ! René prend la succession en 1976 après des études agronomiques; il va porter haut sa réputation. Son fils le rejoint en 1983 dans une stricte continuité familiale,

Aux portes d'Aix, gâté par la spéculation immobilière, château Simone serait-il le Haute-Brion de Provence ?

Un microclimat frais

Le terroir est singulier, une enclave froide en pays chaud, 8 hectares de vignes blanches sur les 23 du domaine, installés dans un amphithéâtre adossé au massif du Montaignet qui regarde le nord, nord-ouest. Les sols y sont argilo-calcaires, des éboulis de l'ère tertiaire, avec des gros cailloux et des graviers. Surmonté de bois, le cirque plonge en terrasses jusqu'à la rivière de l'Arc. Protégé des vents, à l'abri du soleil ardent, rafraîchi par le cours d'eau, le microclimat frais est la clé du style Simone, aux antipodes des autres vins blancs du Sud. Les cèdres et les pins noirs qui bordent les parcelles attestent de cette anomalie provençale, l'environnement forestier favorise la biodiversité de la faune, un atout même si les sangliers ne sont pas les animaux les plus recherchés !



SAISIE SUR LE VIF ! Jean-François Rougier a vu des ombres avec le Parcours à l'aveugle de son service militaire à Salon-de-Provence.

Secret entre les secrets, les 2 % de muscat intégrés au vin font toute la différence.

Autre clé, l'encépagement, avec 80 % de clairette, le reste en bouboulens, grenache blanc, quelques vieux ugnis blancs et secret entre les secrets, 2 % de muscat qui font toute la différence. Les vignes sont très âgées, certaines atteignent les 120 ans, plantées par le grand-père lors de la reconstruction. Elles ne sont jamais arrachées, les pieds disparus sont remplacés par complantation. La conduite est en gobelet, bien entendu, dans la plus pure tradition sudiste, avec deux yeux par bras pour réguler un rendement qui ne dépasse pas 35 hectolitres par hectare. « Chaque souche me raconte une histoire, je me souviens du travail au cheval, dit René Rougier. Et je me réserve toujours la taille des vignes les plus âgées. »

Amendés avec du compost, les sols sont travaillés avec un intercep, les traitements sont des plus naturels, sans aucun

systemique, le "bio" n'est pas très loin, même si l'on ne veut pas le revendiquer.

Des fûts bordelais

Les vendanges sont manuelles, les raisins apportés en cagettes de 40 kg au chai tout proche, triés sur table et mis dans les maies du pressoir après un léger foulage. Les cagettes passent la nuit dehors afin de ne presser que des raisins froids. C'est ici un pressoir vertical Bucher, JLB, une innovation moderne tout inox des vieux pressoirs Cock qui se charge d'extraire les jus. Les cycles durent entre deux et trois heures, avec réglage de la vitesse de descente de la pression, du temps de maintien en pression, du temps de respiration, une synthèse parfaite entre la tradition et les techniques les plus innovantes. Quatre maies peuvent être remplies, d'une part pour que



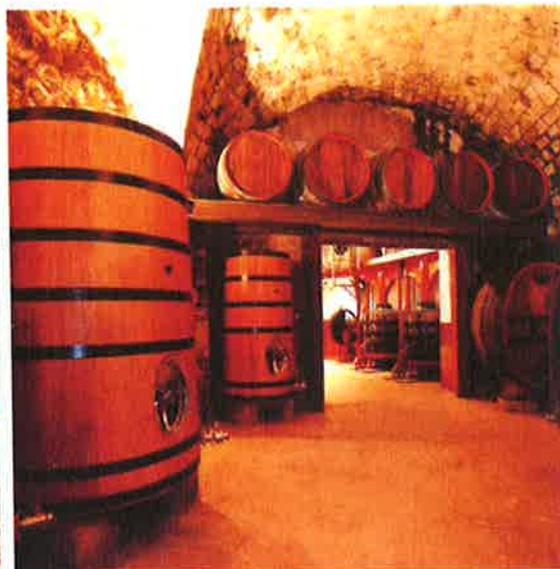
Jean-François Rougier, avec son père René.

JEAN-FRANÇOIS ROUGIER

Jean-François Rougier est arrivé au château Simone en 1983 après des études viticoles à Avignon. En parfaite symbiose avec son père René, il dirige le domaine tout en siégeant au comité régional de l'Inao.



P. Cognon



P. Deguen

MÉTHODES TRADITIONNELLES.
René Rougier se réserve la taille des vignes
les plus âgées, dont certaines atteignent
120 ans. Les raisins sont vendangés
manuellement avant d'être apportés au chai.

Fiche d'identité



Terroir : rouges : 12 hectares, 50 % grenache, 25 % mourvèdre, 20 % syrah et autres, 5 % cinsault ; blancs : 8 hectares, 80 % clairette, 12 % grenache, 5 % ugni, 2 % muscat et 1 % bourboulenc.
Production moyenne : 75 000 à 95 000 bouteilles.
Type d'agriculture : traditionnelle.
Adresse : chemin de la Simone, 13590 Meyreuil.
Tél. : 04 42 66 92 58.
E-mail : chateau-simone@orange.fr
Site : www.chateau-simone.fr
Propriétaire : famille Rougier.

le raisin ait le temps d'y subir une macération, de l'autre pour que le pressoir travaille en continu. Après la première pressée, le gâteau est émiétté à la main et conduit dans les vieux pressoirs verticaux (d'origine) pour la deuxième presse.

Le débouillage est parfois superflu tant ce pressurage donne des jus clairs et pauvres en bourbes. La fermentation alcoolique a lieu dans de petits foudres ou cuves bois, sur les levures indigènes, la température se stabilise aux alentours de 18° C, les petits volumes expliquent cela. Pas de fermentation malolactique qui se bloque naturellement, les vins sont ensuite gardés six mois en foudres sur leurs lies de fermentation. Soutirés après un premier assemblage, ils sont remis en foudres, puis entonnés dans des barriques d'âges différents, pour huit à dix mois. Ces fûts proviennent d'achats en Bordelais, Carbonnieux (Graves) ou La Tour Blanche (Sauternes) le plus souvent – le passage du vin dans des fûts ayant contenu des liquoreux doit vraisemblablement marquer leur palette aromatique.

Dernier assemblage en juin de l'année suivante, la mise en bouteilles est effectuée en juillet, après filtration légère sur plaque. Après trois à cinq mois de garde

en bouteille, 45 000 flacons sont alors prêts pour un long voyage dans le temps.

Un équilibre magique

La force du terroir gomme les millésimes, comme l'illustre la dégustation d'un millésime caniculaire comme 2003. Avec ce microclimat frais, la lenteur des maturations et les degrés modérés font pencher la balance vers la finesse et non la force, vers l'élégance et non la rusticité, vers les parfums et non la chaleur. Un style non-méridional en quelque sorte. Les vins blancs ne sont pas exubérants dès leur prime jeunesse, même s'ils dévoilent des notes de pêche, de miel, de tilleul, de rose, mais c'est au bout de six à huit ans qu'ils expriment toute leur richesse et complexité, avec beaucoup de gras, des notes de fruits secs, abricot, cire d'abeille, truffe, et surtout un équilibre magique entre profondeur et personnalité aromatique. Ils prennent ensuite leur allure de croisière et évoluent à pas de sénateur jusqu'à des âges canoniques, tout comme de grands graves blancs ou pulignys. La trilogie vieilles vignes, microclimat et savoir-faire, épicée par cette irrésistible pincée de muscat, donne ici un grand vin de terroir, respecté par une paire de vigneron talentueux.

UN DOMAINE À LA LOUPE : CHÂTEAU SIMONE

VERTICALE DE CHÂTEAU SIMONE BLANC



2010 16,5/20	Joli nez sur le fruit jaune mûr, des notes épicées, minérales, la noisette; bouche ample, fruit mûr, épicé et safrané, un équilibre parfait entre gras et nervosité, de l'allonge.
2008 16/20	Notes de fleurs séchées, nougat, foin sec, fruits jaunes très mûrs. Bouche ample et profonde, fruité mûr et rôti, moins de gras que le 2010, mais une belle finesse aromatique.
2006 17/20	La minéralité apparaît, notes fumées, silex, rose séchée. Bouche aromatique, subtile, encore sur la fraîcheur et les amers, allongée et complexe. En pleine forme.
2005 18,5/20	Nez de nougat, miel, épices safranées, pêche jaune. Belle ampleur en bouche, gras, fruit intense, notes de noisette, finale sur le fruit mûr. Très épicé, tout en expression aimable.
2003 17/20	Nez de pêche jaune mûre, safran, sucre candi, fleurs séchées, très sudiste. Bouche ample, gras, fraîcheur, allongée épicée. Dans la lignée du domaine, plus que sur le millésime.
2001 18/20	Joli nez minéral, fumé, noisette grillée, abricot sec ; belle bouche, sur le fruit sec et le praliné, avec de la fraîcheur, une belle longueur complexe. Vin très tendu, tout en subtilité.
1998 17,5/20	Nez de fleurs séchées, rose fanée, épices marocaines ; bouche riche, pleine, avec de la carrure, des notes de fenugrec, une finale presque tannique. Encore de l'avenir.
1996 16/20	Nez fin, café, brioché, tisane, rose séchée ; bouche tendue, matière moins riche mais finale expressive, sur des notes d'herbe séchée, d'anis, d'épices grillées.
1990 18/20	Nez de fruits secs, lard fumé, noix, pralin. Bouche très riche, ample et grasse, tension épicée, grande présence aromatique, très belle allonge épicée et complexe. Grande bouteille.
1989 17/20	Nez de sous-bois, cèpe, truffe, notes épicées, fruits secs ; bouche riche, épicée et bien tendue. Un cran en dessous du 1990, mais l'ensemble semble plus jeune.
1983 14/20	Nez évolué, notes un peu rancio, de noix. Un nez qui a pris l'air. Bouche tendue, épicée, avec de la pomme cuite. À la frontière du vin vieux.
1982 18/20	Nez de champignon, feuilles mortes, nougat, notes grillées, noix séchée, abricot sec ; bouche riche, ample, veloutée, finale sur des épices rares, très complexe. Encore très expressif.
1971 19/20	Nez grillé, noisette grillée, notes balsamiques, pinède, sous-bois, feuille morte, viande fumée, truffe noire. Bouche ample, riche, en pleine expression, un miracle de vieillissement.
1968 17/20	Nez sur le sous-bois, la feuille morte, la promenade en forêt. Bouche tendue, vive, un peu amaigrie mais avec une belle finale épicée, truffée, un vin de mémoire.

3 QUESTIONS À JEAN-FRANÇOIS ROUGIER



Château Simone est-il destiné à rester un domaine familial ?

Ma fille Madelaine poursuit ses études d'œnologie à Marseille, il faut lui laisser le temps de s'adapter et que son projet personnel mûrisse.

Quelles améliorations dernièrement ?

Nous avons creusé un tunnel pour rejoindre une nouvelle cave enterrée destinée au stockage. Nous avons renouvelé des foudres et centralisé le froid.

Quels projets ?

Nous avons créé un nouveau vin, Les Grands Carnés de Simone, un IGP Bouches-du-Rhône, plus immédiat. Nous avons acquis une propriété voisine qui n'avait plus l'appellation, Le Grand Côté, pour la remettre en valeur. Nous avons planté 2 ha de plus sur des terres rachetées, avec 50 % de cépages blancs, mais nous garderons toujours nos méthodes traditionnelles.