

CEUX QUI FONT LE VIN

VIGNERON

ALOU
E-LEROY
LA VRAIE
SIONARIA
GUIGNONNE

BRICE
OSSET
R DE DEUTZ
ON PARI
L'AVENIR

PAUL
NCENT
VRIL
ONTIFE DU
TEAUNEUF
U-PAPE

n-Guillaume
RATS

F D'ORCHESTRE
RENOUVEAU
OS D'ESTOURNEL

our "Vigneron" sur la passerelle en verre
mbre son nouveau chai-cathédrale.

STEPHAN
VON NEIPPERG
SES FAMEUX
DOMAINES À
SAINT-ÉMILION

RICHARD
GEOFFROY
L'HÉRITAGE DE
DOM PÉRIGNON

JEAN-MICHEL
DEISS
L'OBSESSION
DES TERROIRS
ALSACIENS

GIORGIO
PINCHIORRI
UNE CAVE
EXCEPTIONNELLE
À FLORENCE

ÉDOUARD
LABRUYÈRE
LE JEUNE PATRON
DU DOMAINE
JACQUES PRIEUR

BELG / LUX 10,50 € - ITALIE / PORT. CONT. 11 €

M 02410 - 3 - F: 9,00 € - RD

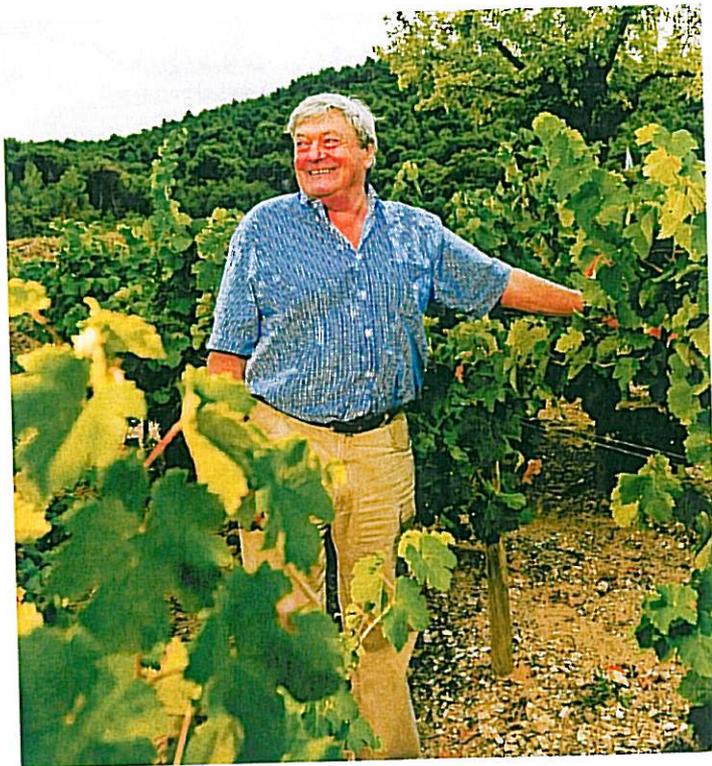


CHÂTEAU SIMONE ON VIEILLIT BIEN CHEZ LES ROUGIER

L'un des ancêtres de l'actuel propriétaire vécut 103 ans et sut faire apprécier son vin à Winston Churchill, et c'est son père qui porta l'appellation Palette sur les fonts baptismaux. Quelle famille !

On dirait du Stendhal. Émergeant de la forêt, le château pur style XIX^e, encadré par deux tourelles élancées, domine un jardin à la française d'une irréprochable symétrie. Un escalier monumental descend en double révolution vers ces parterres plus moelleux qu'une moquette anglaise, ceints d'une grille en fer forgé. Des fontaines sculptées soufflent leurs jets mousseux comme un champagne ou glougloutent mélancoliquement dans les recoins intimistes du domaine de la famille Rougier, propriétaire de céans depuis 1820.

Seul détail qui dénote le passage du temps dans ce tableau intemporel : les deux topiaires géants taillés en as de pique trônant sur l'esplanade. C'étaient deux arbrisseaux au début du XX^e siècle, d'après la gravure qui orne l'étiquette des vins de Château Simone, la même depuis quatre-vingt-dix ans, comme en témoigne une bouteille de 1921 jaunée, quasi botrytisée. Elle montre une perspective du manoir en noir et blanc surmonté du patronyme en lettres dorées et de cette inscription : "Grand cru de Provence". Car malgré les bois et le toit en dentelle d'ardoises, nous sommes à deux pas



RENÉ ROUGIER, 82 ANS, LE SIXIÈME DE LA LIGNÉE, EST ÉGALEMENT VICE-PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE.

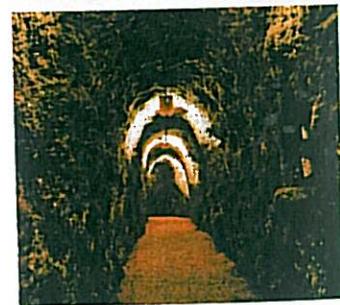
d'Aix-en-Provence, à Meyreuil, dans l'appellation Palette.

Pour le savoir, il faut retourner la bouteille. Toutes les mentions obligatoires ont été reléguées sur la contre-étiquette. L'AOC englobe une demi-douzaine de vigneron et une cinquantaine d'hectares, dont près de la moitié à la Simone, "où se sont déjà succédé sept générations de Rougier", précise René, sixième

de la lignée. À 82 ans (il n'en paraît pas 70), le vice-président de l'Académie du vin de France partage désormais le travail avec son fils Jean-François. Bien avant eux, au XVI^e siècle, les moines Grands Carmes d'Aix produisaient déjà un picrate ecclésiastique (paraît-il réputé) sur ces coteaux. Le domaine tient son nom d'une Mlle de Simon à qui les Rougier

l'achetèrent au début du XIX^e siècle pour y établir leur fief. Ces bourgeois aixois étaient magistrats de père en fils, comme de coutume dans cette ville de robe, ou ingénieurs des ponts et chaussées pour les plus aventureux d'entre eux. Les vignes faisaient partie du décor dans ce pays encépagé depuis l'Antiquité. Ils firent donc du vin et y prirent goût.

En particulier Albert Rougier, grand-père de René, qui fit diverses fortunes entre Perpignan et Lyon

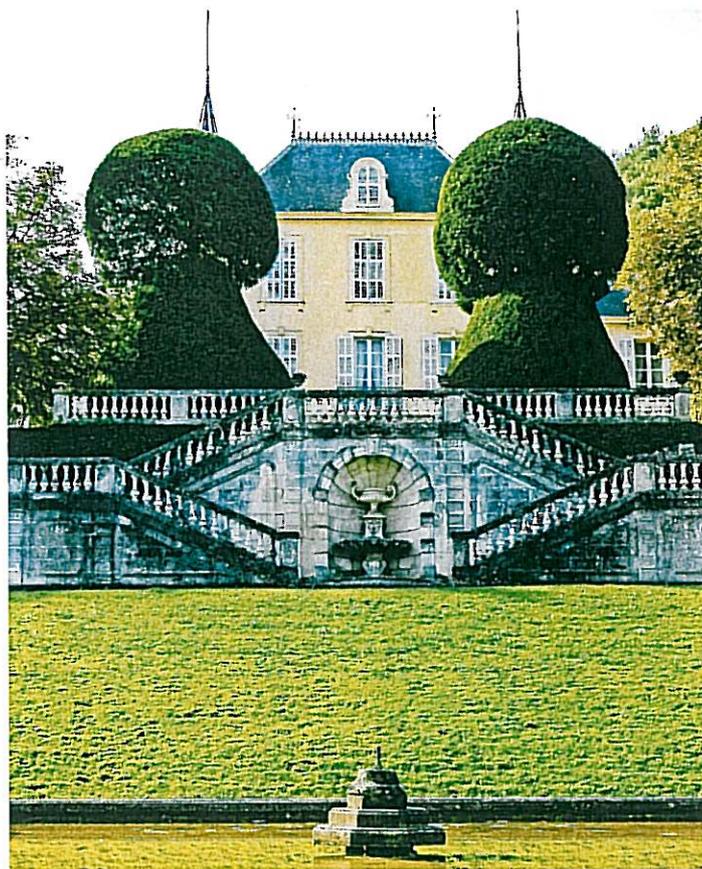


dans les chemins de fer miniers. C'est lui qui transforma la bastide provençale en petit châtelet improbable. Né en 1851, engagé volontaire en 1870, il connut trois

guerres et vécut cent trois ans. Assez pour faire la connaissance de Winston Churchill (pensionnaire fidèle de l'hôtel du Roy René à Aix) et lui faire goûter son vin. L'Anglais appréciait le bonhomme et ses bouteilles, au point de lui envoyer un télégramme pour ses 100 ans.

Mais c'est le père de René, Jean Rougier, né en 1898, qui embouteilla définitivement le destin de Château Simone. Félibre dans l'âme qui déclamait en occitan les poèmes de Frédéric Mistral, il fut le premier à quitter le droit et les travaux publics pour embrasser pleinement la terre. Ingénieur agronome, il porta l'AOC Palette sur les fonds baptismaux en 1948 avec le soutien inconditionnel de Georges Chappaz, vice-président du Conseil national des appellations. Celui-ci, réfugié à Marseille pendant la guerre, s'était tant délecté des blancs de Jean Rougier qu'il voulait une AOC pour le seul château, à l'instar de Château Grillet près de Condrieu. Mais, dans ces temps de solidarité nationale, on opta pour un modèle plus collectif délimitant une zone à cheval sur Aix, Meyreuil et Le Tholonet. Une poignée de viticulteurs profite désormais de l'appellation. Mais pour les connaisseurs, Palette, c'est Mme Simone : une habituée aux tables des présidents de la République, de Vincent Auriol à Mitterrand, Chirac et Sarkozy.

René Rougier nous embarque dans son 4x4, un véhicule de pompiers équipé d'une citerne et relié par radio au PC des soldats du feu. Et pour cause. Les vignes descendent sur les pentes du massif du Montagne, dans un écrin de



CE JOLI CASTELLOU, PUR STYLE XIX^e, ENCADRÉ PAR DEUX TOURELLES ÉLANCÉES, DOMINE UN JARDIN À LA FRANÇAISE D'UNE PARFAITE SYMÉTRIE.

chênes et de pins d'Alep, jusqu'aux rives de l'Arc. Un vignoble exposé plein nord sur des éboulis calcaires, dans un cirque protégé du mistral par la masse rocailleuse de la Sainte-Victoire, et du cagnard par l'humidité bienveillante de la rivière et du couvert végétal. Un vignoble à part dans ce pays aride. *"En communion avec la forêt, comme dans le Jura"*, ose René Rougier.

Le 4x4 monte précautionneusement la colline sur un tapis d'aiguilles de pin entre des parcelles de clairette, grenache, mourvèdre, cinsault, syrah, carignan... et des cépages locaux presque disparus, manosquin, théoulier, castet. René et ses aïeux n'ont jamais arraché de vigne. Quand un pied

meurt, il est remplacé. Résultat : des ceps de 120 ans, souches spectaculaires aux allures de bonsaïs fossilisés, continuent de produire à côté de jeunes branches. *"Leurs racines plongent jusqu'à 50 mètres"*, affirme le vigneron. Les pampres se balancent librement autour des tuteurs. Pas question de palissage ni de mécanisation dans ce domaine où la vendange est manuelle et la presse lentement exécutée dans des machines hydrauliques verticales (une Bücher JLB comme à Yquem pour la première presse, une antiquité de 1918 pour la seconde). La modernité n'est pas le credo de Château Simone. Dix ouvriers et quatre membres de la famille, tour à tour

terrassiers, maçons, agriculteurs, jardiniers, tonneliers, œnologues, plombiers... tiennent avec rigueur cette maison de grande classe.

La récolte dort d'un œil dans les caves voûtées et les galeries creusées par les moines, tapissées d'un velours de moisissures grises. L'intégralité de la production est assemblée dans un rouge, un blanc et un rosé. Un an, un millésime, trois couleurs. Pas de cuvée. Chaque bouteille contient tout le domaine. Le rosé 2009 a fini en tête du pal-



marès de la RVF. Le rouge, très distingué, rubis profond, cousin des châteauneuf-du-pape, s'épanouit au bout de dix-douze ans en délivrant des arômes fins de cannelle, truffe, résine, pruneau. Le blanc, joyau du château, est d'une constitution étonnante sous ces latitudes : il se pare progressivement d'une teinte vieil or et développe un bouquet puissant d'abricot, noix, pralin en gagnant de l'âge, facilement 20 ou 25 ans. Décidément, on vieillit longtemps et bien chez les Rougier. *Par Léa Delpont*

Photos Philippe Martineau