



## ***Séance «PALETTE» 11-11-2022***

Vin n° 1	Château des trois Sautets	
Cépage (s)	Clairette 40% Bourboulenc 40% Ugni-blanc 10% Grenache blanc 10%	
Région	Provence	
Appellation	Palette	
Millésime	2020	
Prix	24 euros	
Producteur	Nicolas Chaullier	06 77 03 74 68 Chemin de la Simone 13590 MEYREUIL <a href="http://www.chateaudestroissautets.com">www.chateaudestroissautets.com</a>
<b>Sols</b>	Calcaire de Langesse apporté par la Sainte Victoire	
<b>Vinification</b>	<p>Un tri minutieux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins.</p> <p>Macération pelliculaire de quelques heures sous atmosphère inertée avant pressurage. Pressurage pneumatique doux avec sélection des premiers jus.</p> <p>Fermentation thermo régulée entre 14 et 16°C, suivi d'une fermentation. Malolactique pour la moitié des cuves</p> <p>. Élevage sur Lies fines jusqu'à la mise en bouteille.</p>	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : pale, reflets verdâtres brillant limpide</p> <p><b>Nez</b> : fleurs blanches, agrumes anis, réglisse</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche, pamplemousse. Milieu de bouche plus « lourd » de la salinité. Finale anisée, amande amère, variétal. Belle tension (du fait du calcaire) / belle acidité</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : fromage chèvre.</p>	



Vin n°2	Château de Meyreuil	
Cépage (s)	Clairette (60%) / Grenache blanc (30%) / Muscat à petits grains (10%)	
Région	Provence	
Appellation	Palette	
Millésime	2017	
Prix	24 euros	
Producteur	Jean Christophe Baltassini Château de Meyreuil, Allée des pins. 13590 Meyreuil-France	Tél : 00 33(0)6 68 85 51 36



<b>Sols</b>	Au pied de la Sainte-Victoire, les parcelles sont plantées sur un sol formé d'éboulis calcaire, combiné à des argiles, une présence notable de cailloux permet le bon drainage des eaux.	
<b>Vinification</b>	Elevage en fut de chêne pendant 6 mois pour 1/3 de la cuvée	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune clair/ brillant/ limpide</p> <p><b>Nez</b> : miel / fruits/poire/ pointe de pétrole/ fleurs blanches acacia</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche douce/ matière présente milieu de bouche moins présent/ finale saline, poivrée amande amer/ anis. De la chaleur en bouche</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : banquette veau/ fromages/ poulet créole à la noix de coco</p>	

Vin n°3	Château Crémade	
Cépage (s)	Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc cépages secondaires dont certains disparus ailleurs : Picpoul, Terret, Pascal, Tokay, Muscat d'Alexandrie, Muscat Petits Grains, Panse Muscade, Panse du Roy René, ...	
Région	Provence	
Appellation	Palette	
Millésime	2016	
Prix	24 euros	
Producteur	<a href="mailto:chateaucremade@yahoo.fr">chateaucremade@yahoo.fr</a> +33 (0)6 62 070 070	649 Route de Langesse, 13100 Le Tholonet



<b>Sols</b>	Calcaire de Langesse	
<b>Vinification</b>	Fin de fermentation en barriques - Elevage en barrique 12 mois	
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune or/ limpide/ brillant</p> <p><b>Nez</b> : puissant/ pétrole/ miel/ agrumes/ fleur acacia</p> <p><b>Bouche</b> : tendu... attaque douce/ minéral et pétrolé pas de sucre résiduel. Salin, poivré. Finale amère avec de la matière. Très belle longueur. Vin très complexe.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : beaucoup de possibilités. Poisson/ cuisine exotique/ tarte citron, abricot...</p>	

Vin n° 4		Château Henri Bonnaud	
Cépage (s)	Clairette blanche, Clairette rose et Ugni blanc,		
Région	Provence		
Appellation	Palette		
Millésime	2014		
Prix	27 euros		
Producteur	585 chemin de la poudrière 13100 Le Tholonet	Tél : 04.42.66.86.28	
<b>Sols</b>	Sol d'éboulis argilo-calcaire dit de «Langesse».		
<b>Vinification</b>	Les raisins sont vendangés à la main. Après une macération à froid et un pressurage, la fermentation s'effectue en barriques, où le vin sera élevé sur lies pendant 8 mois.		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune or</p> <p><b>Nez</b> : miel, tilleul, menthe, anis, réglisse, vanillé/ citronné après réchauffement</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche. Le bois est présent (trop ??). il prend le dessus, gemme une partie de l'amertume. Il faut attendre encore. finale amère.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>		

Vin n°5		Château Simone	
Cépage (s)	Clairette 80%/ grenache blanc 10%/ bouboulenc 5%/ ugni blanc 3%/ muscat blanc 2%		
Région	Provence		
Appellation	Palette		
Millésime	2018		
Prix	44 euros		
Producteur	Château <a href="mailto:Simone@orange.fr">Simone@orange.fr</a> 04 42 66 92 58	Chemin de la Simone 13590 Meyreuil	
<b>Sols</b>	Eboulis calcaire		
<b>Vinification</b>	Foulage léger. Egouttage et pressurage sur pressoirs hydrauliques verticaux. Rebéchage manuel et débourbages léger.		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : bel or</p> <p><b>Nez</b> : très discret. Agrume ( citron)/ fleur et miel mais encore fermé...</p> <p><b>Bouche</b> : belle attaque / milieu de bouche gourmand, moelleux et puissant / très belle longueur. Vin axé sur la puissance et moins sur la finesse. Amertume, acidité et tension. Pierre à fusil/ boisé</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : bouillabaisse</p>		

<b>Vin n°6</b>	<b>Château des trois Sautets</b>	
Cépage (s)	Grenache 50% / Syrah 40% / Mourvèdre 10% et cabernet sauvignon ???	
Région	Provence	
Appellation	Palette	
Millésime	2020	
Prix	28 euros	
Producteur	Nicolas Chaullier	06 77 03 74 68 Chemin de la Simone 13590 MEYREUIL www.chateaudestroissautets.com

<b>Sols</b>	Calcaire de Langesse
<b>Vinification</b>	Macération en cuve inox avec baies entières Pigeage matin et soir pendant 15 jours. Fermentation thermo régulée (14-16 degrés) Pressurage et soutirage en fût pour un élevage de 18 mois.
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat violacé/ limpide</p> <p><b>Nez</b> : fruit rouge cerise kirsch/ chocolat / Violette</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche/milieu de bouche gourmand cacao, violette (arômes fermentaires)/ belle longueur. Beaucoup de fraîcheur et belle acidité.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : agneau / plats de Provence</p>

<b>Vin n°7</b>	<b>Château de Meyreuil</b>	
Cépage (s)	Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	
Région	Provence	
Appellation	Palette	
Millésime	2017	
Prix	27 euros	
Producteur	Jean Christophe Baltassini Château de Meyreuil, Allée des pins. 13590 Meyreuil-France	Tél : 00 33(0)6 68 85 51 36



<b>Sols</b>	Au pied de la Sainte-Victoire, les parcelles sont plantées sur un sol formé d'éboulis calcaire, combiné à des argiles, une présence notable de cailloux permet le bon drainage des eaux.
<b>Vinification</b>	Vendanges manuelles en caissettes. Eraflage, Remontage. Elevage en fût de chêne pendant 18 mois.
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat légèrement tuilé</p> <p><b>Nez</b> : jus de quetsches / myrtille/ tabac/ herbes aromatiques</p> <p><b>Bouche</b> : belle attaque/ chocolat amer, graphite, fluide/ finale chaude poivrée avec une légère astringence. Vin mordant, gouleyant (cinsault) complexe, gourmand et frais. Des airs de Châteauneuf (sans la densité)</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>

Vin n°8		Château Crémade	
Cépage (s)	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan Cépages secondaires : Cabernet Sauvignon, Durif, Castet, Brun-Fourcat, Manosquin, Terret Gris, Tibouren		
Région	Provence		
Appellation	Palette		
Millésime	2018		
Prix	24 euros		
Producteur	<a href="mailto:chateaucremade@yahoo.fr">chateaucremade@yahoo.fr</a> +33 (0)6 62 070 070	649 Route de Langesse, 13100 Le Tholonet	

<b>Sols</b>	Calcaire de Langesse		
<b>Vinification</b>	Macération-Fermentation en fût, demi-muid avec contrôle des températures Élevage en barrique Durée de l'élevage : 18 mois.		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat, clair avec un liseré</p> <p><b>Nez</b> : complexe : poivre. Fruits noirs : cassis, mûre, tabac, aromates : laurier, une infusion :</p> <p><b>Bouche</b> : attaque avec une légère sucrosité/ le milieu de bouche apporte rapidement une tension, un aspect gouleyant malgré la puissance. Finale longue, poivrée. On retrouve une certaine sucrosité. Les aromates sont très présents. Un air de Châteauneuf ...</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>		

Vin n°9		Château Henri Bonnaud	
Cépage (s)	Mourvèdre, grenache, vieux carignan et syrah		
Région	Provence		
Appellation	Palette		
Millésime	2012		
Prix	27 euros		
Producteur	585 chemin de la poudrière 13100 Le Tholonet	Tél : 04.42.66.86.28	

<b>Sols</b>	Calcaire de Langesse		
<b>Vinification</b>	Après égrappage, la vendange est à nouveau triée puis conduite en cuves inox pour une fermentation de longue durée, pendant laquelle nous effectuons des pigeages et des remontages quotidiens permettant une extraction douce et efficace des tanins complexes. Le pressurage est pneumatique. L'élevage s'effectue en barriques pendant 18 mois		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat foncé profond, liseré présent</p> <p><b>Nez</b> : aromates : romarin, fruits frais, chocolat, cassis.</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche/ gouleyant lardé puissant/ finale longue sur un seuil plus faible poivrée. Des aromates sur toute la dégustation. Vin frais. Il est à maturité.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> : cote de bœuf/ gigot 7 heures/ lapin</p>		

<b>Vin n°10</b>		<b>Château Simone</b>	
Cépage (s)	Grenache 45% / mourvèdre 30% / cinsaut 5% cépages secondaires (syrah, castet, manosquin, carignan, muscat divers) 20%		
Région	Provence		
Appellation	Palette		
Millésime	2017		
Prix	44.5 euros		
Producteur	Château <a href="mailto:Simone@orange.fr">Simone@orange.fr</a> 04 42 66 92 58	Chemin de la Simone 13590 Meyreuil	
<b>Sols</b>	Eboulis calcaire		
<b>Vinification</b>	Fouillage léger avec égrappages, cuvaision en petites cuves avec remontage, temps de macération 15 à 21 jours. Pressurages des marcs sur pressoirs hydrauliques verticaux. Elevage sous bois, d'abord en petits foudres pendant un an, puis durant un an en barriques de chêne de différents âges, assemblés à la mise en bouteille sans filtration.		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : grenat</p> <p><b>Nez</b> : fruits noirs mure, cerise kirschée, cassis, aromates</p> <p><b>Bouche</b> : attaque fraîche/ les tanins sont présents. le bois est présent : joue-t-il un rôle d'accélérateur de maturité ? de liant entre les cépages ? /finale avec astringence élégante. Vin plein de promesse mais bien sur trop jeune.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>		

<b>Vin n°11</b>	<b>Aveugle blanc : simone</b>	
Cépage (s)		
Région		
Appellation		
Millésime	2011	
Prix		
Producteur		
<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> : jaune or</p> <p><b>Nez</b> : miel/ pétrole/fleur/ vanillé/ citron confis</p> <p><b>Bouche</b> : belle attaque, fraîche/ milieu puissant avec un boisé/ finale acide amer avec le citron qui revient. L'acidité est présente. vin très équilibré.</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>	

<b>Vin n°12</b>	<b>Aveugle rouge : crèmeade</b>	
Cépage (s)		
Région		
Appellation		
Millésime	2008	
Prix		
Producteur		
<b>Sols</b>		
<b>Vinification</b>		
<b>Notes de dégustation</b>	<p><b>Œil</b> :</p> <p><b>Nez</b> : aromates/ musc léger / fruits noirs</p> <p><b>Bouche</b> :</p> <p><b>Accords mets/vins</b> :</p>	

## CLASSEMENT COLLECTIF

<b>1<sup>er</sup> vin</b>	<b>9</b>	
<b>2<sup>ème</sup> vin</b>	<b>8</b>	
<b>2<sup>ème</sup> vin</b>	<b>7</b>	