

PALETTE Splendore misconosciuto di Provenza

Solo 50 ettari di vigneto che racchiudono tre tipologie e ventisette diversi vitigni. Vini di grande storia, fascino e bellezza, a partire da Château Simone

di **SAMUEL COGLIATI GORLIER**

Vista di un vigneto di Château Simone: i ceppi più vecchi tuttora in produzione furono piantati nel 1891



Apochi chilometri dal centro storico di Aix-en-Provence c'è una piccola perla. In realtà piccola è un aggettivo in parte inadeguato, perché di piccolo Palette ha solo le dimensioni. Questa *appellation d'origine protégée* si estende infatti su circa 50 ettari di vigneto, ossia l'equivalente del Clos Vougeot, e meno della metà del solo Château Lafite Rothschild, per fare due esempi. A dire il vero piccola è probabilmente anche la sua notorietà, conseguenza diretta delle modeste dimensioni dell'Aop, nonché della ridotta e controversa nomea contemporanea dei vini provenzali.

Di grande invece Palette ha la storia, il fascino, la bellezza, i vini. Senza dimenticare la varietà, se è vero che in un territorio così circoscritto trovano spazio tre tipologie di vino – per tener conto dei soli colori – e addirittura ventisette diversi vitigni! Non che tutte queste *cultivar* siano regolarmente impiegate, tutt'altro, ma costituiscono la testimonianza viva e diretta di una dovizia ampelografica che è al contempo storia, ricchezza culturale e argine a un appiattimento tecnologico modernistico.

UNO SCRIGNO FUORI DALLA RESSA

Chi conosce Aix-en-Provence sa quanto sia pittoresca e seducente, ma anche quanto possa essere sovraccarica di un'asfissiante pressione turistica, specie in alta stagione. Tra aprile e ottobre la città brulica di visitatori che ne congestionano il centro storico e contribuiscono a saturare persino l'intero agglomerato urbano, che somma ai 147mila abitanti del comune (+116% in 60 anni!) un'estesa area "metropolitana" ormai quasi saldata con quella di Marsiglia.

Lasciandosi però Aix alle spalle, e abbandonando il tracciato dell'A8 e della D7n, traffico permettendo ci si addentra in pochi minuti tra la macchia e i boschetti mediterranei che

sovrastano il fiume Arc. Muovendo a levante, dopo la località Bastetti si svolta a sinistra, e si sale un poco di quota tra gli aceri, le querce, i caprifogli, gli allori e gli agrifogli per raggiungere in una manciata di chilometri La Bouscatièrè; è qui che si trova lo storico Château Crémade. Appena più a oriente, in un paesaggio meno umbratile, bensì aperto a mezzogiorno, sorge lo Château Henri Bonneau.

Se provenendo da Aix puntate invece a sud-est, varcando il fiume sul secentesco ponte dei Trois-Sautets ritratto anche da Cézanne, la strada vi condurrà all'omonimo château, ultima nata tra le realtà vinicole locali. Proseguendo oltre lungo lo chemin de la Simone, scoprirete dapprima alcuni vigneti della tenuta, poi un incantevole boschetto nel quale serpeggia una stradina di terra bianca, in fondo alla quale si trova lo Château Simone.

Palette viticola finisce qui. Se vi spingeste oltre più a sud, in direzione del borgo di Meyreuil, vi immergereste nuovamente nella piacevole boscaglia mediterranea, appena punteggiata da due o tre vigne isolate.

QUASI UN MONOPOLE

Diciamolo apertamente: aver chiamato questa denominazione Palette ha un sapore vagamente ipocrita. Questa scelta rivela quanto le logiche normative siano spesso intimamente connesse con ragionamenti politici. Se infatti, nonostante la ridotta estensione, l'Aop coinvolge oggi cinque produttori, tre di essi hanno vicende relativamente recenti e due soli possono vantare un'autentica, profonda storicità. A tal punto che il riconoscimento dell'*appellation* va pressoché interamente intestato a uno di essi. Cionondimeno, quando nel 1946 Jean Rougier richiese al neonato Institut national des appellations d'origine di concedere al suo Château Simone l'onore di una

Area della Provenza vitivinicola

AOC Palette

Avignone

Aix-en-Provence

Marsiglia

Tolone

La denominazione

Benché minuscola, la Aop Palette ricade sul territorio di tre comuni, dei quali è al crocevia: Meyreuil in primo luogo, poi Le Tholonet, infine Aix-en-Provence (per una infima parte). Il suo nome proviene da una località del comune del Tholonet, nota in passato per il suo *vin cuit*, vino cotto, un tempo molto in auge in Provenza, ma oggi pressoché scomparso. Il suolo è argilloso-calcareo, ricco di scheletro, con un calcare di origine lacustre (detto Langesse). Il clima è tipicamente mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti. L'insolazione è molto elevata (3.000 ore/anno) e la pluviometria annua più che discreta (650 mm). Il microclima è protetto dai venti del nord ma, quanto meno a Château Simone, beneficia di un'esposizione prevalente a settentrione, che garantisce una vendemmia sempre piuttosto tardiva, anche nelle annate torride. La presenza del corso del fiume Arc e la vicinanza dell'invaso di Berre contribuiscono ad apportare una frescura e una benefica umidità notturne.

I vini possono essere di tre colori: rosso, rosato, bianco. In una stringente logica di assemblaggio, il rosso e il rosato sono ottenuti da *cinsaut*, *grenache noir* e *mourvèdre* (con-

giuntamente almeno il 50% e mai in monovitigno; il *mourvèdre* è sempre almeno il 10%), eventualmente completati da *brun fourca*, *cabernet-sauvignon*, *carignan*, *castet*, *durif*, *muscat à petits grains*, *muscat de Hambourg*, *syrah*, *téoulrier*, *terret gris*, *tibouren*. Per il rosato sono ammessi anche tutti i vitigni bianchi, complessivamente non oltre il 15%.

I palette bianchi sono frutto di *clairette* e/o *clairette rose* (almeno il 55% del totale), *araignan* (detto anche *picardan*) e *bourboulenc*, cui possono essere aggiunti ad libitum *colombaud*, *furmint*, *grenache blanc*, *moscato bianco*, *moscato d'Alessandria*, *pascal*, *piquepoul blanc*, *terret gris* (detto *terret-bourret*, non oltre il 20%), *ugny blanc*. L'irrigazione è autorizzata, in deroga, in caso di perdurante siccità. La raccolta delle uve è obbligatoriamente manuale.

Per tutte e tre le tipologie la resa massima autorizzata è di 45 ettolitri/ettaro.

Tutti i vini devono essere secchi (zuccheri residui <4 g/l). I bianchi e i rosati devono essere affinati almeno fino al 1° aprile, mentre per i rossi è prevista una maturazione minima di un anno in più, con almeno 18 mesi in legno.

Aoc *monopole*, questo privilegio gli fu negato. Così Simone, per quanto forte di secoli di storia vitivinicola acclarata, mancò l'obiettivo di ottenere una denominazione d'origine tutta sua, come in quegli stessi anni riuscì invece alla Romanée-Conti in Borgogna, alla Coulée-de-Serrant nella Loira o allo Château-Grillet nel Rodano. L'Inao obiettò che una *appellation d'origine* è un bene collettivo – chissà perché in questo caso e non in altri... –, e si scelse il nome di Palette (vedi riquadro) per un territorio che inglobò anche altri produttori: Domaine du Montaignet e La Dominante, oggi scomparsi, e lo Château Crémade. In realtà storicamente Palette coincide tuttavia con lo Château Simone, o quasi.

CHÂTEAU SIMONE

Siamo nel tardo Medioevo. René, duca d'Angiò e conte di Provenza è proprietario di tenute nella valle del fiume Arc, nei pressi di Aix, i cui vini si fregiano già di una considerevole rinomanza. Un secolo dopo, nel Cinquecento, i monaci dell'ordine dei Grands Carmes sono plenipotenziari della bastide de Meyreuil, prestigioso fondo dove coltivano l'ulivo e soprattutto la vite. La loro produzione è tutt'altro che ordinaria, se è vero che si sono sfiancati a scavare nel sottosuolo calcareo una profonda cantina interrata, dove il loro nettare può invecchiare in un ambiente protetto. Nel 1552 queste impressionanti gallerie servono già da riparo alle botti, ricoprendo così una funzione che svolgeranno ininterrottamente per altri cinque secoli. Dopo la Rivoluzione la bastide – divenuta frattanto domaine de la Simone, mutuando il nome della proprietaria che l'aveva rilevata dai monaci – passa nuovamente di mano alla famiglia Pascalis, prima di essere acquisita da Nicolas-Toussaint Rougier, nel 1830. All'epoca il vigneto consta di otto ettari, ma la nuova proprietà inizia a espanderne gradualmente la superficie, con diverse acquisizioni tra il 1838 e il 1896. A fine Ottocento il *domaine*, che ha frattanto arricchito il patrimonio architettonico dei monaci con un castello realizzato in stile neo-rinascimentale, è diventato Château Simone, e inizia a vendere il proprio vino in bottiglia. È un'evenienza così rara, in Provenza come altrove, da meritare di adornare le etichette con la menzione Grand cru, all'epoca lasciata all'autodisciplina¹. A Nicolas-Toussaint succedono Auguste, poi Albert, che struttura meglio la commercializzazione, infine Jean, fautore del riconoscimento dell'Aoc nel 1948. Il figlio di Jean Rougier, René, proseguirà l'opera dei suoi predecessori con altrettanta passione, pari rigore e un profondo attaccamento alla tenuta di famiglia. Oggi René, ultranovantenne, continua ad amare *la Simone*, e a contribuire simbolicamente alla potatura. Suo figlio Jean-François, con la moglie Florence e le loro due figlie, mantengono saldamente, dopo sette generazioni, le redini dello château, assicurandone continuità, tradizione, statura e qualità dei vini.

UN TRITICO DELLE MERAVIGLIE

Château Simone produce sei etichette: tre palette e tre Igp Vin de Pays des Bouches-du-Rhône. Questi ultimi, chiamati "Les Grands Carmes", sono ottenuti da appezzamenti esterni all'*appellation* Palette e hanno la vocazione di vini più pronti,

da bere sul frutto. Se il rosato e il rosso ricalcano l'assemblaggio degli omologhi palette, il bianco è connotato dal contributo del viognier.

La parte del leone la fanno tuttavia i tre leggendari palette. Hanno in comune, oltre alla classe innata, la formidabile capacità evolutiva. Altri tratti comuni di tutte e tre le cuvée sono la complessità ampelografica dell'assemblaggio, nonché l'età delle viti, ampiamente al di sopra del mezzo secolo e, per alcune di esse, venerabile: i ceppi più vecchi tuttora in produzione furono piantati nel 1891, all'epoca delle prime bottiglie etichettate! La conduzione agronomica ha sempre escluso prodotti di sintesi.

Il terreno argilloso-calcareo, compreso tra 150 e 250 metri d'altitudine, gode in gran parte di una benefica esposizione a nord, che rende possibili vendemmie relativamente tardive e preserva la freschezza di uve e vini anche nelle annate calde. Quello che fino ad alcuni decenni or sono poteva essere considerato un piccolo neo, con il surriscaldamento globale si sta rivelando un asso nella manica.

Tutti i vini sono fermentati con lieviti indigeni e subiscono malolattica spontanea; nessuna chiarifica enologica ma solo una blanda filtrazione.

Il **palette rosso** è stato a lungo un vino un po' ruvido e austero, talora criticato per una certa magrezza. L'*élevage* di due anni in botte grande è stato abbreviato in 8 mesi più un anno di barrique, e ne fa una bottiglia rigorosa, che dà generalmente il meglio di sé dopo una decina di anni di bottiglia. È prodotto con grenache (45%), mourvèdre (30%), cinsault (5%) e un saldo composto da syrah, castet, manosquin, carignan e vari ecotipi di muscat. Il millesimo 2019, attualmente in vendita, è ancora un po' marcato dal rovere ma dimostra molta stoffa e materia. Da stappare oggi è l'annata 2011, complessa, fine, speziata ed espressiva.

Il **palette rosé** (frutto dello stesso articolato assemblaggio del rosso), è ottenuto per lenta pressatura idraulica verticale con diraspatura parziale, completato da un po' di salasso dei rossi. L'affinamento avviene sulle fecce fini in botte grande. La vinosità, la sapidità, la grassezza e la qualità degli amari ne fanno un delizioso rosato di carattere e autentica statura, capace di invecchiare molti anni, superando la logica della mera conservazione ma esprimendo complessità.

Il **palette bianco** rappresenta oggi il 50% della produzione, e si è imposto negli anni come il vino iconico di Simone. Nasce da vecchie viti di clairette (80%), il vitigno bianco provenzale per eccellenza, aggiunto di grenache blanc (10%), bourboulenc (5%), ugni blanc (3%) e vari tipi di moscato. La pressatura idraulica verticale è lentissima. La vinificazione avviene in botte grande (dove fermenta e svolge la malolattica) per il primo anno, poi in barrique per altri 12 mesi. Vino untuoso, profumato, di cesellata definizione, dai tratti aromatici puri e soavi, non si distingue per la sola struttura, ma anche per la formidabile capacità evolutiva, inattesa in un bianco mediterraneo. Ho avuto la fortuna

di partecipare a una storica verticale dei millesimi 2019, 2017, 2015, 2013, 2011, 2008, 2005, 2003, 2001, 1998, 1991, 1986, 1981, 1979 e 1973. Se le annate più vecchie, un po' in affanno per motivi di conservazione ma forse anche per una materia prima non paragonabile all'attuale maturità delle uve, non andavano oltre una pregevole testimonianza storica, il '91, il '98 o il 2001 si trovavano in uno stato di grazia che offriva complessità, profondità, smalto, armonia e rimandava a data da destinarsi il declino finale. L'annata 2020, uscita da poco, è screziata di una balsamicità con note di cera e frutta candita; in bocca è tesa, profonda, lunghissima. Uno dei grandissimi vini bianchi di Francia.

GLI ALTRI DOMAINES

Château Henri Bonnaud

Nel 1996 Stéphane Spitzglous raccoglie il testimone del nonno Henri Bonnaud, ma si dovrà attendere il 2004 per il suo primo millesimo. La proprietà cambia nome in Château Henri Bonnaud nel 2001, in memoria dell'avo. Nel 2010 Spitzglous converte il vigneto al biologico, certificato con la vendemmia 2013.

La tenuta – attiva anche come agriturismo – può contare su 14 ettari vitati, parte dei quali dedicati all'Aop Côtes-de-Provence e all'Igp Méditerranée.



I palette sono sei (uno per colore): tre "base" e tre battezzati "Quintessence", frutto di una selezione vendemmiale. Entrambe le gamme sono affinate in legno da 8 mesi (bianco e rosato) a 18 mesi (rosso).

Ho assaggiato con particolare attenzione i Quintessence, inviati dal produttore. Lo stile che li accomuna è ambizioso, alla ricerca di struttura, intensità e potenziale evolutivo, con l'*élevage* in bella vista, in un registro classico.

Il rosso 2019 è segnato da un rovere ingombrante, che ne asciuga il frutto e ne abbrevia il respiro: avrà bisogno di anni – dieci? – per divincolarsi e lasciare trapelare il valore della materia prima. Il rosato 2021 è vinoso e rifinito: un rosé

provenzale solido e strutturato, più adatto alla tavola che a una beva disimpegnata. Il bianco 2020 suona gustativamente troppo giovane, con il legno ancora in evidenza, che ne soffoca parte dell'espressività. In bocca tuttavia è denso e untuoso, anche se la tostatura ritorna senza mediazioni. Assai meglio a tavola che in degustazione pura.

chateau-henri-bonnaud.fr

Château Crémade

L'azienda è tra quelle storiche di Palette. Si trova nel comune del Tholonet e si estende su 9 ettari esposti a sud e a nord-ovest. A Crémade sono ancora coltivati quasi tutti i vitigni tradizionali dell'Aop, e il patrimonio di vecchie viti (ultracinquantenni) è preservato. La metà delle uve è destinata al rosso (soprattutto grenache, mourvèdre, syrah, cinsault, carignan, completati da molti altri vitigni complementari; 18 mesi di barrique), un terzo abbondante al bianco (prevalentemente clairette, grenache blanc e ugni blanc; affinamento in barrique) e il resto al rosé (stessi vitigni del rosso). I vini sono piacevoli, purtroppo in questo caso non mi è stato possibile assaggiarli con più attenzione per il rifiuto di inviare campioni.

chateaucremade.fr

Château de Meyreuil

Dei 4 ettari, solo 1,5 è dedicato al palette (il resto al côtes-de-provence).

Nel 2015 la tenuta passa in mano a due nuovi proprietari, d'estrazione borgognona: Jean-Christophe Baldassini e la sua compagna, Karine Morellet, che gestisce l'azienda di Meyreuil. Oggi produce due palette bianchi e un palette rosso. Non mi è stato purtroppo possibile assaggiarli a causa della difficile reperibilità e della mancanza di riscontro alla richiesta di campioni.

chateau-meyreuil.fr

Château des Trois Sautets

Questo neonato *domaine* di Meyreuil si estende su 4,5 ettari di viti piantate a partire dal 2013, e di altri 3 ettari che entreranno presto in produzione. Le vigne sono terrazzate, e si sta ultimando la conversione in biologico. L'azienda alleva anche delle capre, dalle quali ottiene latte destinato al formaggio brousse du Rôve.

Tre i palette prodotti (la 2020 è la prima annata). Il bianco (prevalentemente clairette e bourboulenc, affinamento sulle fecce fini) rivela una fattura tecnica molto sorvegliata, godibile anche se poco coinvolgente, per una beva facile. Il rosato (prev. grenache e syrah, 18 mesi in botte piccola) ha un profilo goloso e diretto, rotondo, piuttosto moderno; un vino accessibile e immediato, ben confezionato. Anche il rosso (prev. grenache e syrah, affinamento sulle fecce fini) è di fattura diretta e gioviale, dominata da un frutto evidente e profondo. Nel complesso i vini sono ben confezionati anche se un pochino tecnici; c'è un buon margine di crescita su tutte le bottiglie.

chateaudestroissautets.com ♦



SAMUEL COGLIATI GORLIER



A sinistra Château Crémade, a destra delle bottiglie di Château des Trois Sautets. In alto René e Jean-François Rougier

Il Château Simone ha rinunciato alla prestigiosa dicitura nel 2015, a fronte di una contestazione da parte della repressione frodi, contestazione di cui avrebbe molto probabilmente avuto ragione in sede giudiziaria – data la storicità di una menzione di molto precedente alla normativa sulle AOP –, ma che la famiglia Rougier ha deciso di non intentare.