



# VIGNOBLE SIMIAN

## Découvrez nos vins

L'histoire du domaine nous amène à travailler sur 4 terroirs bien spécifiques, répartis sur Châteauneuf-du-Pape, Orange, Piolenc et Uchaux. Mêlés à des choix judicieux dans la palette des cépages locaux, dont certains parfois oubliés, ils nous permettent aujourd'hui de proposer une large gamme de cuvées ayant chacune leur caractère.

### Nos Châteauneuf-du-Pape



Une appellation d'exception reconnue pour la diversité de ses vins, son terroir et son mistral. Nous y travaillons des sols de sables et de safres, avec peu de galets. Ces sols se traduisent dans les vins par une structure aérienne, un fruité immédiat et un grain tannique très fin. La finesse et l'élégance sont leurs caractéristiques principales.

- Grandes Grenachières, rouge
- Font d'Hippolyte, blanc
- Traversier, rouge
- Traversier, blanc

### Nos Massif d'Uchaux



Cas unique dans les Côtes-du-Rhône méridionales, les vignes sont ici hébergées par la roche-mère et se nourrissent de sols de grès silico-calcaires. En ressortent des vins d'une fraîcheur étonnante, marqués d'une subtile minéralité, soutenue par des tanins fins et racés.

- Louronne, rouge
- Jocundaz, rouge

### Nos Côtes-du-Rhône



Entourés de bois de pins, de chênes verts et d'oliviers, nos ceps se développent ici sur des sols de sable siliceux qui s'expriment dans nos vins par des notes fruitées, minérales et gourmandes, avec beaucoup de fraîcheur.

- Jocundaz, blanc
- Combe des Avaux, rouge
- Combe des Avaux, blanc

### Nos cuvées créatives



Atypiques pour notre région, ces cuvées surprendront les palais amateurs par leur originalité. Résultats d'expérimentation en cave et véritables coups de coeur du vigneron, elles n'en portent pas moins la signature Simian : finesse et fraîcheur.

- Louronne, blanc
- Noria, blanc
- L'Orange, blanc de macération
- Les 3 pisseuses, pétillant naturel
- Mon P'tit Camion

# Nos Châteauneuf-du-Pape

## Grandes Grenachières d'Hippolyte *Rouge*



Grenache 92% - Syrah 8%

Très vieux grenaches noirs plantés par Hippolyte SERGUIER entre 1880 et 1948.

La robe est profonde, grenat à reflets pourpres. Le premier nez est très riche, intense et poivré, et laisse vite place à des notes de griotte, de cacao, de mûre et de pomme au four. La bouche est dense, puissante et équilibrée. Les tanins sont fins, ciselés et fondus et on note un vin parfaitement mûr, sur les fruits noirs et le moka, qui sait rester frais et croquant pour exprimer une grande finesse et une grande persistance en finale.

Ce Châteauneuf du Pape d'exception est un grand vin de dégustation à apprécier dès ses premières années, seul, pour le plaisir, avec des viandes corsées ou des légumes rôtis.

Ouvrir dans les 15 ans ; servir à 16/17°C.

## Font d'Hippolyte *Blanc*

Roussanne 90% - Grenache blanc 10%

Dominée par la Roussanne soutenue par de très vieilles Clairettes et des Grenaches blancs sur terroir argilo-sableux, cette Font d'Hippolyte est entièrement vinifiée et élevée en barriques biodynamiques neuves pendant 10 mois. Elle présente une belle robe paille soutenue à reflets or. Le nez est riche, complexe et très expressif aux notes de fruits tropicaux murs : ananas, écorce de citron et de fruits blancs : coing, amande fraîche avec une évolution épicée : safran, miel, tabac blond et un léger fumé. La bouche est très homogène, riche et très ample marquée par une élégante texture, une fraîcheur lumineuse et subtilement beurrée avec une finale très charnue, tendue, longue et sur une saveur d'écorce de pomelo.

Elle accompagnera une nage de St Jacques aux langoustines, filets de rougets en papillote, quenelles de brochets, viandes blanches les plus subtiles, terrine de foie gras aux truffes, poularde sauce Nantua, fromages à pâte cuite, St Nectaire.

Ouvrir dans les 10 ans ; servir à 12/14°C.



## Traversier Rouge



Grenache 70 % - Syrah 20 % - Cinsault 5% - Mourvèdre 5%

Derrière sa robe grenat délicate, ce grand vin exprime des arômes épicés, de girofle, de poivre sauvage, de laurier et de réglisse mêlés à des arômes de fruits rouges bien mûrs, de prune et de cerise. La bouche est exceptionnelle par sa finesse, son élégance, sa fraîcheur et son équilibre. La finale sur les fruits noirs et le tabac est très persistante, aux tanins magnifiquement texturés déjà fondus.

Toute viande ou volaille de caractère ou sauvage, rôtie ou en civet. Mariage parfait sur un mesclun de légumes rôtis à la sarriette et laurier.

Ouvrir dans les 10 ans ; servir à 16/17°C.

## Traversier Blanc

Grenache blanc 55% - Roussanne 30% - Clairette 15%

D'une délicate robe paille, cet assemblage de Grenache blanc, Roussanne et Clairette, exprime avec une grande élégance ses arômes floraux et de fruits blancs, de zestes d'agrumes. Tilleul, jasmin, fenouil, poire, nêfle, mirabelle, pêche blanche soulignés par une subtile minéralité et une note de poivre blanc et d'amande grillée. L'attaque en bouche très élégante est ronde et charnue, suivie d'une agréable fraîcheur qui porte en longueur les notes florales et de fruits blancs.

Ce remarquable Châteauneuf blanc est à déguster à l'apéritif et s'appréciera tout au long d'un repas : noix de St-Jacques au safran, volaille de Bresse aux morilles, velouté de lentilles au céleri et citron, Pélardon de chèvre crémeux ou sec.

Ouvrir dans les 8 ans ; servir à 11/13°C.



# Nos Massif d'Uchaux

## Louronne Rouge



Grenache noir 85% - Syrah 15%

Une très vieille parcelle de Grenache en gobelets sur un coteau dont le sol, alimenté par une source (La Louronne), tutoie la roche-mère siliceuse du Massif d'Uchaux, et nous donne ce vin à la Robe rouge grenat intense et limpide. Le nez est l'expression type du cépage grenache : riche, complexe avec des notes de fruits rouges bien mûrs, de réglisse et d'épices douces. La bouche regorge de charme. L'attaque est ronde, ample et veloutée dotée d'une agréable fraîcheur et l'évolution est suave, généreuse, gourmande tout en restant fraîche et fruitée avec de superbes tanins soyeux et fondus. La finale est très longue et d'une grande finesse. Un ensemble alerte et dynamique.

C'est le partenaire idéal des pièces de bœuf, il accompagnera à merveille un gigot d'agneau.

Ouvrir dans les 8 ans ; servir à 16/17°C.

## Jocundaz Rouge

Grenache noir 70 % - Syrah 30%

Une forte dominante de grenache noir mariée à de la syrah donne à cette cuvée une belle robe grenat intense à reflets brillants.

Le nez est riche, avec de belles notes de fruits rouges frais, de griotte, mêlées à des notes épicées de girofle, ainsi qu'à des notes de garrigue, de thym. La bouche est ample, les tanins sont fondus, ronds, accompagnant un milieu de bouche charnu et gras ; en finale, on note un vin persistant, sur des notes d'épices douces et de fruits rouges.

Il accompagnera un tian de légumes aux épices, une côte de bœuf, un gigot d'agneau aux herbes, un ragout de lentilles au romarin, des gibiers rôtis.

Ouvrir dans les 7 ans ; servir à 16/17°C



## Nos Côtes-du-Rhône

### Jocundaz Blanc



Viognier 100%

Jolie robe jaune pâle à reflets nacrés. Le nez est intense aux notes d'agrumes, de zeste de citron, de fruits exotiques, mêlées à quelques touches anisées et jus d'abricot. La bouche développe une attaque fruitée avec une belle vivacité pour un vin à la fois croquant et ample. La finale est longue et élégante, grâce à une belle tension.

Ce vin accompagnera parfaitement du chèvre chaud, du foie gras poêlé, un velouté d'asperges, un jarret de porc au caramel, du jambon persillé, un carpaccio de saumon, une terrine de poisson, un fromage bleu à pâte persillée.

Ouvrir dans les 4 ans ; servir à 10/12°C.

### Combe des Aaux Rouge

Grenache noir 70% ~ Syrah 20% ~ Mouvèdre 5% ~ Cinsault 5%

Ce vin présente une jolie robe pourpre à reflets vifs. Le nez est intense, marqué par des notes de cerise, de prune et de fruits noirs. La bouche est souple, veloutée, dotée d'une belle fraîcheur et de beaux arômes de fruits rouges frais. La finale propose une longue persistance sur l'équilibre et le soyeux des tanins pour un vin fin, gouleyant et croquant.

Ce beau vin du Rhône accompagnera aussi bien une côte de bœuf qu'une daube, un pot au feu, une ratatouille provençale ou de la charcuterie fine de terroir.

Ouvrir dans les 4 ans ; servir à 16/17°C.



## Combe des Avaux *Blanc*



Grenache blanc 50% ~ Clairette 50%

Mariage parfait de la Clairette et du Grenache blanc, ce vin délicat se distingue par une robe paille à reflet vert, un nez subtil de fruits blancs, poires au sirop, pêche, mêlé à des notes florales : tilleul, acacia, fenouil mais aussi épices douces, poivre blanc et légères touches de pâtisserie, brioche. La bouche, fine et élégante, est rafraîchissante voire minérale avec des notes de zeste de citron et de poire pochée, suave, charnue et longue, avec une belle finale sur les fruits blancs bien mûrs.

Ce vin accompagnera tous les fruits de mer, une omelette aux cèpes, une tourte aux champignons, un sauté de veau aux girolles, des trippes, de la blanquette de veau, une tête de veau, ou bien encore des anguilles, ou une soupe de poisson.

Ouvrir dans les 3 ans ; servir à 8/10°C.

## Nos cuvées créatives

### Louonne Blanc



Grenache gris 100%

Très belle robe jaune paille, brillant et limpide à reflets nacrés. Le nez est intense, avec de belles notes de pâte de coing, de fruits blancs au sirop, mêlées à des notes épicées, de safran. La bouche présente un très bel équilibre, avec une belle vivacité, bien enrobée par une jolie sucrosité, accompagnant des notes de fruits blancs, avec une jolie persistance en finale.

A déguster seul à l'apéritif, sur une omelette aux truffes, aux morilles, sur des spécialités gratinées : endives, poissons, escargots. Il sublimera un vieux comté.

Ouvrir dans les 6 ans ; servir à 12/14°C.

### Noria Blanc

Rolle 80% - Sauvignon 20%

Le nez est d'une belle intensité, riche, floral et minéral, aux arômes de pâtisserie, de poire pochée, d'agrumes, de tilleul, d'acacia, d'amande fraîche et de miel. La bouche, ample et longue, propose un joli gras balancé par une attaque fraîche et tendue qui lui apporte relief et volume. La finale est tout aussi rafraîchissante avec une grande persistance toujours sur les notes florales et de fruits blancs.

À déguster seul en apéritif avec ses tapas, il pourra accompagner une bouillabaisse, une soupe de poissons, des moules, des gambas grillées ou en sauce, un curry de poisson ou de volaille, des aubergines à la provençale, pizzas et pâtes à l'italienne, il est l'ami des coulis de tomates, etc...

Ouvrir dans les 2 ans ; servir à 8/10°C.





## L'Orange *Blanc de macération*



100% grenache gris

Belle couleur abricot, à reflets ambrés et brillants. Le nez est intense, marqué par des notes d'écorce d'orange, d'ananas confit, mêlées à des notes minérales, de pierre à fusil, ainsi qu'à des notes épicées et safranées. La bouche est élégante, fraîche, avec une belle tension, et un joli volume ; la finale est longue, structurée et riche, pour un vin de gastronomes.

À déguster à l'apéritif, avec des fromages à pâte cuite, sur un canard à l'orange ou un tajine de poulet aux olives.

Ouvrir dans les 6 ans ; servir à 12/14°C.

## Les Trois Pisseuses *Pétillant naturel*

100% vermentino/rolle

Nez aux notes finement citronnées, minérales et de fleurs blanches. En bouche l'attaque est franche, avec une bulle fine, on y retrouve des notes d'agrumes et salines, soulignées par une belle fraîcheur acide.

À consommer frais à l'apéritif, il accompagnera parfaitement un melon bien mûr, des toasts à l'avocat ou encore un ceviche de cabillaud.

Ouvrir dans les 2 ans ; servir à 8/10°C.





## Mon P'tit Camion Rouge



Grenache - Merlot - Syrah - Caladoc - Alicante

Robe rubis soutenu à reflet pourpre, son nez au fruité-épicé intense, aux parfums de fruits noirs sauvages frais, de garrigue et de poivre blanc, sa bouche friande et croquante de fruits rouges, sa finale gourmande et ronde sur des tanins soutenus mais soyeux et fondus.

Chiffonnée de jambon de Parme, petits légumes farcis, plancha de poulet ou de porc, spécialités indiennes ou réunionnaises...

Ouvrir dans les 2 ans ; servir à 13/14°C.

## Mon P'tit Camion Blanc

100% vermentino/rolle

Robe jaune pâle et nez intensément minéral aux notes de citron vert et de fleurs blanches. Bouche vivifiante et tendue, sur les agrumes.

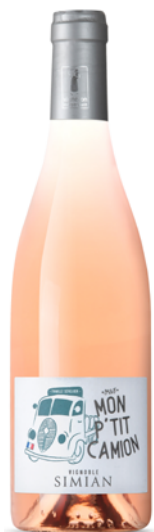
A l'apéritif, il s'accommodera avec une grande variété de tapas. Il est à l'aise avec huîtres et coquillages, mais c'est un sudiste, aussi, l'aioli, l'anchoïade, les flans de légumes, la paella lui conviendront parfaitement...et pourquoi pas la bouillabaisse...

Ouvrir dans les 2 ans ; servir à 8/10°C.



# Mon P'tit Camion

## Rosé



Grenache - Merlot

Jolie robe rose chair. Le nez est d'une belle intensité avec des jolies notes d'écorce de mandarine, d'agrumes, mêlées à des notes de fruits blancs, de poire au sirop et florales. La bouche est charnue, ronde, avec un bel équilibre tout en fraîcheur.

Ce rosé aux notes fruitées et fraîches enchantera vos apéritifs et vos tapas. Il accompagnera idéalement salades, poissons et charcuterie.

Ouvrir dans les 2 ans ; servir à 8/10°C.