
Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

L'Allemand Peter Fischer est installé depuis longtemps en Provence, où il pratique une agriculture biologique et il vinifie sans intrants, sinon une petite dose de soufre à la mise en bouteille. Ses vins ont souvent besoin de temps; même son rouge d'entrée de gamme. Plutôt que de miser sur le plaisir instantané et sur l'exubérance fruitée comme la plupart des vins de cette gamme de prix, le 2018 ne se révèle qu'après une aération de 30 minutes. Ses saveurs s'épanouissent de minute en minute et la bouche égrène le chocolat noir, la violette et le poivre, posée sur des tanins suaves, mais tissés serrés. Sa retenue et son élégance classique me le rendent une fois de plus très séduisant. Un excellent vin.