



Producteur : Château Revelette

Couleur : Rosé

Appellation : Coteaux d'Aix-en-Provence

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Provence

Nom du propriétaire : Château Revelette

Géologie du sol : Argilo-calcaire.

Superficie : Surface de vignes au domaine : 30 ha, 12 parcelles situées entre 330 et 400 m d'altitude. Vendange en « vert », petits rendements.

Encépagement : Grenache (65%), Cabernet Sauvignon (15%), Cinsault (10%), Carignan (5%) et Ugni Blanc (5%)

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Vinification : Vendange manuelle en caissette de 20 kg. Cépages séparés. Saignée après 15 heures. Débourageage. Fermentation malo-lactique partielle.

Aspect visuel : Rose pâle.

Aspect gustatif : Rosé de tradition, sec, agréable avec beaucoup de fraîcheur, sur de jolis arômes de pêche, abricot, belle densité en bouche.

Aspect olfactif : Fruité et floral, légèrement épicé et minéral.

Accord vin et mets : Excellent compagnon pour les grillades, plats de « fraîcheur », tartare de poissons crus, petits rougets marinés à l'huile d'olive ou encore un risotto aux légumes d'été façon ratatouille et gambas sautées au pesto.

Conservation : À boire dans les deux ans suivant le millésime.

Le domaine :

À l'extrémité nord de la Provence, bien niché dans l'arrière-pays et à l'abri de l'influence méditerranéenne par la montagne Sainte-Victoire, le Château Revelette se trouve dans le climat le plus frais de la région sur une ancienne ferme du 15e siècle. Né en Allemagne, Peter Fischer s'y installe en 1985, après des études d'œnologie à l'Université de Californie à Davis, reprenant les rênes de ce domaine autrefois tenu par son père. Ce dernier ayant fêté son 100e anniversaire en avril dernier et résidant toujours au domaine. Peter est maintenant rejoint dans cette entreprise familiale par ces deux enfants pour entamer une transition

douce.

La position géographique et l'altitude de ce domaine font qu'on y trouve de grands écarts de température. Avec les quatorze cépages cultivés en bio et répartis sur 17 parcelles, tel un peintre et sa palette de couleurs, Peter a une jolie diversité avec laquelle composer des vins parfaitement équilibrés et empreints de sincérité.

Le domaine et toutes ces cuvées sont certifiés biologiques (Écocert) depuis les années 90 et on y travaille en biodynamie depuis maintenant plus de 10 ans.

Revue de presse :

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Aug 2022

1. Un délicieux rosé provençal issu d'une culture biologique

(...)

Sucre résiduel par litre : 0 gramme

Servir à 10-11 degrés Celsius

À déguster avec: une salade de tomates, de betteraves ou de légumes croquants.

Toute la gamme des vins de Peter Fisher, l'homme derrière le fameux Château Revelette situé au nord de Marseille et d'Aix en Provence, sont bons à en «lécher sa coupe»! Ce rosé est à la fois invitant sur le plan olfactif, mais également gras et onctueux en bouche. Et que dire de sa finale aussi persistante que désaltérante. Du super rosé! Impeccable dès maintenant ou lors des 2 années suivant son achat.

<https://www.salutbonjour.ca/2022/08/06/declinaison-estivale-en-3-couleurs>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Aug 2022

Organic. One of my favourite rosés to cellar. I made sure to restock this vintage, as my 2020s didn't last long into this summer. Simply put, this is one of the most elegant rosés on the market. The aromatics are so nuanced and complex, with a mix of fruit, florals and dried herbs. The palate is textured and full without losing any freshness. The finish has some nice grip and is remarkably lengthy for a pink wine. While it gains with a year in bottle, this is delicious right now. Perfect if you want a rosé to drink over a few days. Grape varieties: grenache, cinsault, ugni blanc, carignan.

Residual sugar: 1.2 g/L.

Serve at: 8-12 C.

Drink now-2023.

Food pairing ideas: salade niçoise, shrimp and seafood Provençal.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-aug-52022>