



Producteur : Château Revelette

SAQ (CCNP) : 13212002

Couleur : Rosé

Format : 750ml

Prix : 22.80 \$

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%), Cinsault (15%), Carignan (10%) et Ugni Blanc (10%)

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.

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.

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 :

Alain Pérocheau, HippoVino!, Jun 2023

Château Revelette Rosé 2022: ce délicieux vin rosé bio nous vient des Coteaux d'Aix en Provence et d'un vigneron qui produit aussi d'excellents vins rouges. Le millésime 2022 se distingue par sa texture riche et onctueuse et par l'intensité de ses saveurs fruitées, notamment de pêche et de petits fruits. Ceci en fait un rosé de repas plutôt que d'apéro, et avec des grillades, par exemple avec des brochettes de poulet accompagnées d'une salade avec des morceaux de fruit, il fait merveille. À 21\$, c'est un très bon rapport qualité/prix.

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/l-importance-des-certifications-19-juin-2023>

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Jun 2023

De couleur orange brillant. Aromatique, pain d'épices.
Assez gras tout en étant vif et parfaitement sec.
Une finale sur des notes de caramel et de beurre.
Un rosé riche et plutôt costaud.

<https://www.vinquebec.com/revues/chateau-revelette-rose-2022/>

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, Jun 2023

Le 2022 est peut-être le meilleur des derniers millésimes du rosé de Revelette, un site viticole unique situé aux limites nord des coteaux d'Aix-en-Provence. Un vin rosé de texture plus que de parfums; bien sec, avec de la tenue de bouche, un registre d'arômes complexes et une finale saline et énergique. À ce prix, c'est vraiment toute une aubaine!

<https://www.journaldemontreal.com/2023/06/08/50-nuances-de-rose-pour-un-ete-haut-en-couleur>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Jun 2023

Souvent trop légers voire insipides, beaucoup de rosés de Provence déçoivent! Élaboré avec les cépages classiques (grenache, cinsault et carignan) et l'ajout de 10% d'Ugni blanc, ce rosé provençal livre la marchandise! Robe plutôt colorée qui annonce un rosé avec davantage de caractère. Légèrement fruité (melon, fruits rouges), ce rosé tranche grâce à ses saveurs plus prononcées et une belle allonge. Ce bel exemple de rosé gouteux pourra se marier à vos grillades de poulet ou de saumon. Bonne dégustation.

<https://lesconseillersduvin.ca/chateau-revelette-2022-coteaux-daix-en-provence/>

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2023

Le vin de la semaine: un rosé de compétition

La cuvée 2022 du rosé de Peter Fischer frôle la perfection. À 20 dollars et des poussières, l'amateur de vin frais, salin et délicat devrait en faire provision pour l'été.

Tous les étés ont leur rosé préféré. Les miens, à tout le moins. L'été 2023 est encore jeune — voire pas commencé du tout — pour déclarer un vainqueur, mais même avant que se pointe le solstice, je peux déjà

annoncer que le rosé 2022 du Château Revelette se situe dans mon peloton de tête.

Peter Fischer est tombé amoureux d'un site viticole unique et de ses sols d'argile à feuillets dans la commune de Jouques, aux limites nord des coteaux d'Aix-en-Provence, et il s'y est installé au début des années 1980. La nature des sols et le climat relativement frais du lieu conviennent parfaitement à l'élaboration de vins blancs et rosés, et ce 2022 le démontre de délicieuse façon.

Goûté à quatre occasions au cours du dernier mois, aux côtés d'autres rosés de Provence, il a chaque fois volé la vedette. Un rosé bien sec, dont le charme ne se limite pas aux arômes, mais qui repose plutôt sur la texture, la tenue de bouche et un équilibre presque parfait, digne d'un funambule. Salin, complexe et plein d'énergie. À ce prix, faites vos réserves pour l'été.

Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rose-de-competition/>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Peter Fischer est tombé amoureux d'un site viticole unique et de ses sols d'argiles à feuillets dans la commune de Jouques, aux limites nord des Coteaux d'Aix-en-Provence, et il s'y est installé au début des années 1980. Le climat relativement frais du lieu convient parfaitement à l'élaboration de blanc et de rosé. Un verre de son rosé 2022 – le plus achevé des derniers millésimes, à mon avis – suffira à vous en convaincre. Un rosé bien sec, dont le charme ne se limite pas qu'aux arômes, mais repose plutôt sur la texture, la tenue et un équilibre digne d'un funambule. Salin, complexe et plein d'énergie. À ce prix, faites vos réserves pour l'été!

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=5fa21a9806>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, May 2023

Peter Fisher est allemand d'origine (né à Baden-Baden, siège social de Manteau Manteau). Il a fait ses études en oenologie à Davis, en Californie, puis a travaillé dans plusieurs domaines, dont le château Revelette. Il décide de le racheter en 1985. C'est un domaine situé à l'extrémité nord de la Provence que Peter travaille en bio depuis 1990. Rosé composé à 65% de grenache, 15% cinsault, 10% carignan et 10% ugni blanc.

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, May 2023

Peter Fischer est tombé amoureux d'un site viticole unique et de ses sols d'argiles à feuillets dans la commune de Jouques, aux limites nord des Coteaux d'Aix-en-Provence, et il s'y est installé au début des années 1980. Le climat relativement frais du lieu convient parfaitement à l'élaboration de blanc et de rosés. Le 2022 qui arrive tout juste à la SAQ est délicieux. Un rosé bien sec, dont le charme ne se limite pas aux arômes et repose beaucoup sur la texture et la tenue. Salin, complexe et plein d'énergie.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/05/12/les-30-meilleurs-vins-pour-la-fete-des-meres>

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>

Natalie Richard, La Tribune, Jul 2021

Un autre millésime où la magie de Peter Fisher nous fait vivre son amour de la Provence à chaque gorgée. On trouve toujours autant de complexité et de plaisir au palais avec une harmonie de saveurs qui incluent l'orange sanguine et la garrigue. Un rosé qui a assez de fraîcheur pour se boire à l'apéro et de corps pour accompagner un bon repas, comme les fruits de mer. Pour vous situer, le Château Revelette est situé à Jouques, le climat le plus frais de la région au nord de la célèbre Montagne Sainte-Victoire.

<https://www.latribune.ca/le-mag/tout-nouveau-tout-bon-a56d2dbd1aab46d8b6e8c0ff0626153a>

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2021

Un cran au-dessus du 2019, avec une richesse de fruits bien en équilibre par la vivacité d'ensemble. Un bio édifiant!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/615186/billet-vins-roses-a-deguster>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jun 2021

While I always save this rosé for meal time, the 2020 even more so. Like Peter Fischer's reds, the aromatics are so elegant. They coax you in with fruits and florals, a note of fresh herbs as well. But in the mouth, especially if you let it warm, the wine is remarkably full on the palate, without losing the freshness one expects from a pink wine. The finish is rich, almost tannic and grippy. I love it.

Organic.

Grape varieties: grenache, cinsault, ugni blanc, carignan.

Residual sugar: Less than 1.2 g/L.

Serve at: 8-12 C.

Drink now-2023.

Food pairing ideas: Grilled salmon, mixed seafood platters.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-june-25-2021>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Jun 2021

Un rosé provençal davantage coloré, élaboré avec les cépages grenache (65%), cinsault (15%), carignan (10%) et ugni blanc (10%). En culture bio depuis 1998, ce rosé de Revelette s'avère plus gouteux que de nombreux rosés provençaux pâles et insipides. Tout en finesse, son nez légèrement fruité séduit. Typiquement léger mais savoureux, il offre une fraîcheur exemplaire rehaussé d'une pointe d'amertume qui lui procure davantage de persistance. Servez-le avec une truite saumonée simplement grillée.

<https://lesconseillersduvin.ca/chateau-revelette-rose-2020-aix-en-provence/>

Véronique Rivest, La Presse, Jun 2021

Chaque année, dégusté aux côtés de dizaines de rosés, celui du Château Revelette se démarque toujours. Sans aucun doute, un terroir exceptionnel y est pour quelque chose, tout comme une viticulture et des vinifications très soignées. Les vignes sont en altitude, de 330 à 400m, et protégées de l'influence méditerranéenne par la montagne Sainte-Victoire. Ça permet une maturation longue et lente, très favorable au développement et à la complexité aromatique, ainsi qu'une très bonne rétention de l'acidité. Assemblage de grenache surtout, avec un peu de cinsault et de carignan, le 2020 est encore une fois très complet, harmonieux et savoureux, avec un fruit mûr, mais aussi des notes d'anis, de garrigue, d'orange et d'épices. Sec, avec un certain gras en bouche, et beaucoup de fraîcheur, il donne envie de passer à table: poissons grillés, grand aioli, ratatouille, petits farcis.

http://plus.lapresse.ca/screens/030f61c5-7332-48e5-be05-3a89a30a09e4___7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2021

Certains cultivent la vigne, moi, je cultive le doute. Pas envers les autres, seulement envers moi-même. Quand je déguste, c'est presque immanquable, je me remets en question. Ainsi, en goûtant le rosé 2020 de Peter Fischer et en le trouvant délicieux, je me suis demandé si j'étais coupable de quelque préjugé favorable. D'abord, parce que le vigneron m'est sympathique, mais surtout parce que ses produits m'ont rarement, voire jamais, déçue.

Une fois mon examen de conscience terminé, je me suis resservi un verre et je suis arrivée à la conclusion suivante: c'est un excellent vin cette année encore, et je ne vais quand même pas reprocher à un vigneron sa constance.

Un rosé sérieux, marqué par le terroir de Jouques, au nord des Coteaux d'Aix-en-Provence, avec des goûts crayeux en finale, sa tenue en bouche, mais qui laisse néanmoins une sensation aérienne et désaltérante en fin de bouche. À noter aussi que ce vin est un peu timide à l'ouverture et que ses parfums se développent beaucoup avec l'aération. Si le contexte et le temps s'y prêtent, sortez la carafe et laissez-le reposer une bonne demi-heure. Votre patience sera récompensée. Bon été! Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-excellent-rose-biologique/?fbclid=IwAR3ZtwG4pZiAiKlvPcpUs1lfxMq4k8oUC207moqgouKcokAT0ayyMUHPI80>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2021

Classique d'entre les classiques, ce rosé par Peter Fisher fait encore partie des meilleurs. Un assemblage typiquement provençal dominé par le grenache et complété par le cinsault, le carignan et l'ugni blanc. Ça sent bon la garrigue, la cerise et les fleurs. Belle ampleur et finale soutenue. Du bonbon à l'apéro ou à table avec les grillades et salades estivales.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/06/12/trois-autres-roses-a-ne-pas-manquer>

Mandi Robertson, The Suburban, Jun 2021

This amazing rosé from Provence has notes of citrus, strawberries, and cherries, with a delicate cotton candy element makes the wine incredibly approachable and delicious. The acidity is super refreshing, making it crisp, clean and easy to drink. The finish focuses on peach and floral notes with a hint of appetizing salinity. What a beautiful rosé!

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-you-had-me-at-ros-top-five-ros-wines-to-enjoy-this-summer/article_ec3a48f6-c497-11eb-9cee-4fc98b77b4c4.html