



Producteur : Château Revelette

SAQ (CCNP) : 10259737

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 26.20 \$

Appellation : Coteaux d'Aix-en-Provence,

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Provence

Nom du propriétaire : Peter Fischer

Géologie du sol : Argile de même type qu'en Bourgogne

Encépagement : Syrah (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Carignan (14%), Grenache (11%) et Cunoise (5%)

Vinification : Vendanges manuelles, cépages séparés, vinification 60% traditionnelle avec une cuvaison entre 20 et 25 jours et 40% en grappe entière, fermentation à 25-27°C

Élevage : Élevage en fûts

Aspect gustatif : Une petite tendresse gourmande toute en fruits foncés et épicés.

Accord vin et mets : Accord idéal avec les classiques: agneau, gigot, petites côtelettes, grillades, charcuterie. Essayer aussi avec un couscous aux raisins secs.

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 15^e siècle. Né en Allemagne, Peter Fischer s'y installe en 1985, après des études d'œnologie à l'Université de Californie à Davis.

La position géographique et l'altitude font qu'on y trouve de grands écarts de température. Avec les onze 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.

Revue de presse :

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Oct 2023

Cépages: 40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache, 10% Carignan, 5% Cunoise

Code #: 10259737

[...]

Alcool: 13%

Sucre: 1,5 g/l

Culture: Agrobiologique

Servir: 16°-17° Celsius

Carafe: 20 min.

À boire: 2023-2027

Provenance : échantillon reçu

Après ses études œnologiques à l'université Davis en Californie, Peter Fischer, un allemand originaire de Baden-Baden, devient consultant pour divers domaines du sud de la France.

Lorsque l'un des ses clients, le Château Revelette est mis en vente, il décida d'acquérir cette propriété qu'il affectionnait tout particulièrement. Celle-ci était située au nord de la Provence, dans le terroir le plus septentrional de l'appellation Côteaux d'Aix-en-Provence.

Dès 1990, il se tourna vers l'agrobiologie, puis évolua par la suite vers la biodynamie, sans toutefois la revendiquer officiellement.

De nos jours, le vignoble du Château Revelette compte 30 hectares situés entre 330 et 400 mètres d'altitude, où plus de 14 cépages différents sont cultivés.

Cette grande variété permet à Peter Fischer de s'amuser à produire des assemblages créatifs, tout comme le peintre Cézanne utilisait les couleurs pour peindre la montagne Sainte-Victoire située non loin de ces lieux.

Le répertoire des vins de la maison se déclinent en 3 gammes: Château, Pur, et Grands Vins.

[...]

Après les vendanges manuelles, 40% de la production est vinifiée pendant 20 à 25 jours selon la méthode traditionnelle, et 60% en grappes entières, à une température contrôlée autour de 25°-27° Celsius. Le vin est ensuite élevé un certain temps en fûts.

Aucun intrant n'est utilisé hormis une faible dose de sulfites lors de la mise en bouteille.

35,000 bouteilles ont été produites lors du millésime 2020.

Inventaire: au 1er octobre 2023, dans 56 succursales du Québec.

[Accord met et vin]

Gigot d'agneau au romarin et à l'ail, asperges, pommes de terre rissolées

Crédit-photo: denistheprescott.com

Notes de dégustation:

Un vin provençal dont l'altitude lui a conféré une teneur en alcool remarquablement modérée.

À l'œil, sa robe rubis légèrement claire est subtilement violacée. Son bouquet, à la fois agréable et complexe est marqué par des arômes de petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, mûre, cassis), où s'entrecroisent des notes de fines herbes (romarin) et animales. La bouche se révèle coulante bien que charnue, portée par des tanins mûrs et d'une grande souplesse. Son profil fait quelque peu peser aux vins naturels lorsqu'ils sont bien réussis. Finale du plus bel effet.

Un vin au fruité enveloppé, juteux, et au grain savoureux.

Il conviendra tout aussi bien à un plat de charcuteries, qu'à des viandes plus substantielles, tel le bœuf, le canard ou l'agneau.

[Accords met et vin]

Côte de bœuf et légumes racines

Canard glacé à l'érable

<https://clubdgv.blogspot.com/2023/10/chateau-revelette-coteaux-daix-en.html>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 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. Cuvée d'entrée de gamme composée de syrah, cabernet-sauvignon et d'un peu d'autres affaires.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=402861e212>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Dec 2022

Organic. I love wines that reveal their postal code on the first swirl of the glass, and that's what you get here. You are immediately transported to the hilly north of Provence. The bouquet is exactly that, with wind-blown violets, rosemary and clove emanating from the glass. The mouth is wonderfully rich but, as with all of Peter Fischer's wines, tightens up on the finish because of the razor-thin tannins. Unique, so drinkable, balanced and delicious. One of my favourite reds year in, year out.

Grape varieties: syrah, cabernet sauvignon, grenache.

Residual sugar: 1.5 g/L. Serve at: 18 C.

Drink now-2027.

Food pairing idea: roast chicken or pork with rosemary.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-dec-2-2022>

Véronique Rivest, La Presse, Nov 2022

COMPLEXE, HARMONIEUX ET TRÈS COMPLET

Une fois de plus, le Coteau d'Aix-en-Provence du Château Revelette est une grande réussite, et d'un très bon rapport qualité-prix. Assemblage de syrah et de cabernet sauvignon surtout, avec un peu de grenache, de carignan et de counoise, il est vinifié avec 60% de grappes entières. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits bien mûrs – framboise, mûre, cassis – avec des notes d'anis et de garrigue, une pointe de fleurs, de cuir et d'olive noire. La bouche est riche et charnue, mais fait aussi preuve de beaucoup de fraîcheur et d'éclat. Des tanins très fins, mais fermes, s'étirent sur une finale serrée, avec une impression caillouteuse.

Délicieux, il appelle la table où il brillera avec un gigot ou des côtelettes d'agneau aux herbes, un confit de canard, un couscous aux merguez.

Château Revelette Coteaux d'Aix-en-Provence 2020, 25,20\$ (10259737), 13%, bio

Garde: 3 ou 4 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/e47c4971-45fb-477d-9e9a-d336a954d56b__7C___0.html

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2022

Les millésimes se suivent et le vin demeure. Toujours d'une poignante sincérité. Les nombreux cépages méridionaux se toisent mais se parlent, mesurant entre eux à la fois leur fruité, leur vigueur, leur sève poivrée bien cadrée sous les sols argilo-calcaires locaux, dans cet arrière-pays d'altitude et de contraste. Daube ou bavette, c'est selon.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/768259/les-vins-de-la-semaine-le-bio>

Jean Aubry, Le Devoir, May 2022

J'avoue m'ennuyer de Peter Fischer, son sourire, sa complicité, sa générosité, après ces deux années de pandémie débile. Heureusement, son vin voyage et nous ramène en altitude, dans l'arrière-pays, avec cet assemblage réussi, où la franchise, la vigueur, l'expression et la superbe structure tannique l'emportent. À bientôt, Mister Fischer!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/713424/le-bio>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Apr 2022

L'Allemand Peter Fischer est installé depuis longtemps en Provence. Ses vins ont parfois besoin de temps pour révéler leur plein potentiel, mais cette année, son rouge d'entrée de gamme offre un plaisir immédiat. La bouche, à la fois nerveuse et enveloppante, égrène les herbes séchées, le cuir et la cerise noire, l'étoffe tannique duveteuse est très séduisante et les saveurs persistent en une longue finale vaporeuse. Comme toujours, on peut acheter les yeux fermés, surtout à ce prix. Vinifié sans intrants, sinon une petite dose de SO₂ à la mise en bouteille. – Le guide du vin 2022 (p. 94)
25,25\$ 10259737

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=6d9344bbe5>

Véronique Rivest, La Presse, Jul 2021

Je vous ai récemment recommandé le rosé de cet excellent domaine, situé à Jouques, au nord-est d'Aix-en-Provence. Et je ne peux passer sous silence l'arrivée de son excellent rouge, le Château Revelette Coteaux d'Aix-en-Provence 2019. Son équilibre sans faille et sa grande fraîcheur, particulièrement dans une année caniculaire, sont preuve d'une viticulture très soignée et d'un grand terroir. Assemblage de syrah et cabernet sauvignon surtout, il offre un nez charmeur, parfumé, aux accents de petits fruits mûrs, de cerise confite, de violette et d'épices. Il est très sec, mais avec une matière mûre et soyeuse. Assez corsé, mais tellement frais, avec une bonne présence de tanins, eux aussi mûrs et très fins, il s'allonge sur une longue finale à l'impression minérale. D'un excellent rapport qualité-prix, comme tous les vins du domaine, il se boit avec des côtelettes ou un gigot d'agneau aux herbes, un poulet aux olives, un couscous aux merguez.

https://plus.lapresse.ca/screens/1c13b937-50d0-45a5-a4aa-fa67e37d23c5__7C__0.html

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jan 2021

Organic. One swirl and sniff of a Peter Fischer wine, and you're immediately on a trip to Provence. Not the coastal, rosé-gulping part, but the mountains in the northwest. The aromatics are effusive, showing a multitude of fruit, floral and dried herb notes. I could try to identify a few, but that would be doing the wine an injustice, as it seems to constantly morph into something even more beautiful. Above all, there is exceptional balance, with razor-thin tannins. Buy and drink this wine.

Grape varieties: syrah, cabernet sauvignon, grenache.

Residual sugar: 1.2 g/L.

Serve at: 18 C.

Drink now-2024.

Food pairing idea: roast chicken or pork with rosemary.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-jan-8-2021>

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.

SAQ.com, Jan 2021

Le charme provençal opère sur les 30 hectares situés sur un terroir frais des hauteurs de l'appellation coteaux-d'aix-en-provence. Travaillées sans désherbant ni insecticide ou autre produit chimique, les vignes du talentueux Peter Fischer sont certifiées bio depuis 1998. Dominante, la syrah donne la réplique aux cabernet-sauvignon, grenache et carignan dans cet assemblage. Violette, fruits noirs et épices orientent le profil aromatique de ce vin souple aux tanins fins et tendres. Belle alliance à prévoir aux côtés d'un carré d'agneau à la provençale ou un tournedos de bœuf sauce au poivre.

<https://www.saq.com/fr/10259737>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2020

Un rouge de Provence bourré de soleil

Avec le temps gris qui semble ne pas vouloir nous quitter, il n'y a rien de mieux que de tirer le bouchon de cet excellent rouge de Provence pour mettre un rayon de soleil dans sa journée!

Passionné par son terroir, Peter Fischer est passé maître dans l'assemblage des cépages traditionnels du sud de la France (syrah, grenache, mourvèdre) et du cabernet-sauvignon que l'on retrouve principalement à Bordeaux. Les parcelles du domaine sont idéalement situées en haute altitude, sur les coteaux d'Aix-en-Provence, ce qui permet d'aller chercher ce qu'il faut de fraîcheur dans les vins. La version 2018 livre un rouge au fruité éclatant. Un nez à la fois charmeur et sérieux avec des tonalités de cassis, de laurier et de graphite. Un profil plus gourmand, plus rapidement accessible que par le passé avec sa matière joufflue et ses tanins polis, ce qui ajoute à sa buvabilité. Un sourire à chaque gorgée, c'est garanti!

<https://www.journaldemontreal.com/2020/12/12/un-rouge-de-provence-bourre-de-soleil>

Guide vert 2021, La Revue des Vins de France, Dec 2020

Dans un registre plus classique, le coteaux-d'aix étend en 2018 davantage de finesse que de corpulence. Profitez-en dès maintenant.

<https://www.larvf.com/,coteaux-d-aix-en-provence,10000,4213563.asp>