



**Producteur :** Château Revelette

**SAQ (CCNP) :** 15081659

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 45.25 \$

**Appellation :** Vin de pays des Bouches du Rhône "Le Grand Rouge"

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Provence

**Nom du propriétaire :** Château Revelette

**Géologie du sol :** Argilo-calcaire, caillouteux

**Superficie :** Surface de vignes au domaine : 24 HA

**Encépagement :** Cabernet Sauvignon (34%), Syrah (30%), Grenache (20%), Carignan (10%) et Pinot Noir (6%)

**Âge moyen des vignes :** 25 ans

**Vinification :** Vendanges en caisses. Les cépages vinifiés séparément avec cuvaison d'environ 30 jours

**Élevage :** 10% de fût neuf, le solde en barrique de deux, trois et quatre vins. Collage puis filtration lâche

**Accord vin et mets :** Les gibiers accompagnés de petites aïelles ou de chutney, les viandes en sauce à forte réduction, s'y uniront délicatement

### 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.

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 :

**Le Journal de Montréal - Les méchants raisins, Feb 2025**

Pendant qu'il en reste... Le Grand Rouge de Peter Fischer ne déçoit jamais. Qu'on soit amateur de bourgogne délicat ou de rouge plus enrobé, on ne peut rester insensible à la finesse aromatique et au grain

tannique soyeux de cet assemblage de cépages méditerranéens et de cabernet sauvignon. Un nez invitant d'épices exotiques et de bouton de rose, auquel se mêle le cuir et l'écorce d'orange; une bouche tout aussi riche en nuances, lesquelles sont portées en finale par une texture aérienne. Du bonheur en bouteille.

<https://www.journaldemontreal.com/2025/02/15/du-bonheur-en-bouteille>

**Alain Pérocheau, HippoVino!, Jul 2023**

Le Grand Rouge de Revelette 2019: afficher la terminologie Grand Rouge peut sembler prétentieux, mais dans ce cas-ci, c'est parfaitement juste. Très bien équilibré, comme toujours, le millésime 2019 allie puissance et fraîcheur, gourmandise et fruité, et ses tanins déjà bien enrobés permettent de l'apprécier dès maintenant avec juste un peu d'aération. Un très bon compagnon des viandes rouges goûteuses qui pourra aussi se bonifier en séjournant plusieurs années en cave. Le contenu de la bouteille vaut pleinement le 43\$ demandé; dans une appellation prestigieuse, il serait sans doute hors de prix...

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/les-tendances-contraires-du-monde-du-vin-13-juillet-2023>

**Jean Aubry, Le Devoir, May 2023**

Cinq cépages plantés en altitude où le pinot noir, ici révélé comme ensorceleur, parfume syrah, grenache, carignan et cabernet sauvignon. Visiblement, Peter Fischer ne déroge pas à ses principes. Toujours ce gant de fruit dans une main de cuir, tanins épatants, mûrs et consistants. Il y a ici fougue, malice et beaucoup de sérieux.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/791363/billet-vin-vox-pop-rose>

**Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, May 2023**

Aromatique, petits fruits et garrigue.

Un vin rouge de Provence ample, gras, coulant, assez corsé, costaud et riche.

Sur de beaux tanins encore assez fermes. Pour accompagner des plats assez costauds.

Pour quelques années de cave.

<https://www.vinquebec.com/revues/le-grand-rouge-de-revelette-2019/>