VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE LE GRAND ROUGE

2020 · Rouge · France / Provence



Producteur : Château Revelette
SAQ (CCNP) : 15081659
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 50.50 $

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 airelles 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 :

Jean Aubry, Grapilllés et autres gourmands de la semaine ! , Jul 2026

Quel est le fil conducteur entre les vignerons Éloi Dürbach au Domaine de Trévallon, Henning Hoesch au Domaine Richeaume et Georges Brunet au Château Vignelaure ? Ce sont là des pionniers, des défricheurs,

des “estrangers du dehors” mais surtout, des amoureux de cabernet sauvignon qui, dans ce coin de pays au nord de Marseille, allait, à l’époque, faire leur propre petite révolution. Déclassées en Vin de Pays, les cuvées deviendront rapidement des références, non seulement pour leur originalité mais aussi pour leur capacité à intégrer syrah, grenache ou encore carignan en conférant à l’ensemble une classe mais aussi une capacité de se bonifier indéniables. Les enfants de Peter Fisher ont depuis pris la relève. Sur les 12 parcelles réparties sur 24 hectares de vignes plantées entre 330 et 400 mètres d’altitude, le tout, travaillé en agriculture agrobiologique. Des vins d’une rare résonnance. Ce Grand Rouge où domine le cabernet sauvignon offre une robe violacé profonde avec bouquet floral évoquant l’anis à la violette, un milieu de bouche précis, étoffé, éduqué, long et assumé, avec un indiscutable écho minéral sur le final. Élégance et digestibilité. Beau flacon pour la cave. (5+) **** ©

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-396?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

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