COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
CHÂTEAU REVELETTE ROSÉ

2024 · Rosé · France / Provence

Producteur : Château Revelette
SAQ (CCNP) : 13212002
Couleur : Rosé
Format : 750ml
Prix : 23.60 $

Appellation : Coteaux d'Aix-en-Provence
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Provence
Nom du propriétaire : Peter Fischer
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 (12%) et Carignan (8%)
Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Vendanges manuelles, cépages séparés, saignée après 10 heures de macération, débourbage à froid, fermentation malolactique 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 rènes 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 rejoins 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, TVA Salut Bonjour, Jul 2025

https://www.salutbonjour.ca/2025/07/26/trois-bouteilles-estivales-a-moins-de-25

Michelle Bouffard, Le Devoir, Oct 2024

Une situation géographique entre 330 et 400 mètres d'altitude à l'extrémité nord de la Provence, une protection contre l'influence méditerranéenne grâce la montagne Sainte-Victoire et la présence de boisés créent un écosystème unique qui permet à Peter Fisher d'élaborer des vins empreints de fraîcheur. On ajoute à cela des pratiques vertueuses telles que l'utilisation de couverts végétaux et l'agriculture biologique pour promouvoir la santé des sols et on trouve des vins pleins de vitalité. Sec, gourmand et doté d'une belle matière en bouche, ce rosé est rempli de personnalité. Des notes de pamplemousse rose, d'écorce d'orange et de pêches blanches s'entremêlent à une pointe de garrigues, et les arômes de pâte à pain apportent complexité et texture. Savoureux avec une ratatouille ou une salade panzanella.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/821786/vigne-verre-harmonie-tomate

Kristine Mansuy, Kiki.co, Aug 2024

Encore un coup de cœur cette année, ce rosé de gastronomie séduit par ses arômes de pêches blanches, de fleurs d'oranger et d'herbes fraîches.
La minéralité de son terroir unique en hautes altitudes se sent au nez et en bouche avec une légère structure tannique et une acidité salivante.
Une texture ample et un touché de bouche qui ne vous laissera pas indifférent.
À déguster lors d'un bon repas accompagner de moules à la provençale, crevettes grillées ou même un curry de légumes.

https://kikico.ca/12-vins-bios-a-decouvrir-a-la-saq/

Natalie Richard, Art de vivre, Aug 2024

Un autre millésime où la magie de Peter Fisher nous faire 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 des notes anisées, de mûre, de carambole, d'orange sanguine et de garrigue. Un rosé gastronomique qui a assez de fraîcheur pour se boire à l'apéro et de corps pour accompagner un bon repas de poisson, de fruits de mer ou même une tagine. Château Revelette produit des vins de terroir et le domaine est situé à Jouques, où on trouve climat le plus frais de la région, au nord de la célèbre Montagne Sainte-Victoire.

https://natalierichard.com/bonheur-en-blanc-rose-et-rouge/

Le comité de dégustation de la RVF, La revue du vin de France, Sep 2023

https://www.larvf.com/,coteaux-d-aix-en-provence,10000,4213556.asp

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 a 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/

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, 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

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-zacharkiws-wines-of-the-week-aug-52022