# COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
# CHÂTEAU REVELETTE ROUGE

**2023 · Rouge · France / Provence**

**Producteur :** Château Revelette
**SAQ (CCNP) :** 10259737
**Couleur :** Rouge
**Format :** 750ml
**Prix :** 29.45 $

**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 Counoise (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

**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 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 :

**Patrick Désy, Le journal de Montréal : les grosses quillers du samedi , Sep 2026**

Château Revelette 2023, Coteaux d'Aix-en-Provence, France
Peter Fischer, un Allemand formé en œnologie à Davis, en Californie, découvre Revelette comme consultant dans le sud de la France. Séduit par la qualité exceptionnelle de ses argiles, comparables à celles des grands terroirs bourguignons, il saisit l'occasion de racheter le domaine en 1985. Bref, un Allemand formé en Californie, inspiré par la Bourgogne, qui élabore aujourd'hui ses vins en Provence, ça

vous donne une idée du personnage ! Le domaine est un magnifique havre de paix occupant une trentaine d'hectares entre 330 et 400 mètres d'altitude. C'est le terroir le plus septentrional de l'appellation, à une trentaine de kilomètres au nord d'Aix, à Jouques. Les vignes sont certifiées bio depuis 1998, travaillées sans désherbant ni insecticide. Le 2023 rassemble syrah (40 %), cabernet-sauvignon (30 %), carignan (14 %), grenache (11 %) et counoise (5 %) et reste assez fidèle au profil des précédents millésimes : un rouge bourré de fruits montrant tenue et fraîcheur de fruité, ce qui ajoute à son côté déjà délicieux. Bien parfumé avec des notes de poivre, de violette, de prune, de cassis et de thym. Des tanins mûrs et souples. C'est plutôt long, plein et sans lourdeur. Un régal avec l'agneau, un tajine de poulet aux olives ou un couscous aux légumes braisés. Un petit coup de carafe (15-20 minutes) avant de le servir autour de 15-16 °C.

*https://www.journaldemontreal.com/2026/09/12/les-grosses-quilles-du-samedi*

**Véronique Rivest, La Presse, Les vins de la semaine : trois vins très aromatiques , Aug 2026**

Ce domaine de la famille Fischer est d'une constance remarquable. Situé dans les hauteurs du nord de l'appellation, il se trouve dans le climat le plus frais de la région. Tout cela, couplé à une viticulture extrêmement respectueuse, donne des vins profonds, complexes et d'une grande finesse. Et un excellent rapport qualité-prix. Assemblage de syrah et de cabernet sauvignon, avec un peu de grenache, de carignan et de counoise, cette cuvée, d'une couleur violacée profonde, offre un nez dense et très parfumé : beaucoup de fruit, noir et rouge, avec des notes de tabac, d'herbes, d'anis et de fleurs. En bouche, un fruit très mûr donne une texture soyeuse, équilibrée par une grande fraîcheur. Les tanins sont bien présents, mais très fondus et apportent juste ce qu'il faut de fermeté et de mâche en finale. Très complet et harmonieux, il appelle la table : côtelettes d'agneau, confit de canard, daube provençale.
Garde : de 2027 à 2029

*https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2026-08-28/les-vins-de-la-semaine/trois-vins-tres-aromatiques.php?sharing=true*

**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*