

**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 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**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 :

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 œnologie 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>