

Château REVELETTE, Carignan "PUR" 2014

75cl Rouge Provence Vin de France



La note by Christian Walter

91/100

Exprimer le terroir frais et contrasté d'une manière **la plus pure possible** est la philosophie de Revelette.

PUR (Produit Uniquement de Raisin) est l'exemple extrême. J'ai goûté et adopté ce vin qui joue sur des registres olfactifs et gustatifs différents ! Personnellement je ne suis pas "fan" des vins nature, mais ce 100% carignan est un vin riche et ample, **le fruit naturel y est très présent** avec des arômes de fruits rouges et noirs croquants ainsi que des saveurs épicées. Ce vin riche et épais reste très digeste. N'oubliez pas de le carafier auparavant !

REVELETTE (Provence)

Au cœur de la Provence, à 30 km au Nord d'Aix-en-Provence, sur la commune de Jouques, Revelette est resté à l'état brut, sauvage et mystérieux. A l'abri de la Sainte Victoire, au milieu de milliers d'hectares de bois, une bâtisse, les caves, les vignes... Un domaine viticole qui a une seule vocation : faire du vin, du vrai à **l'image de Peter Fischer**.

30 ha de vignes, 17 parcelles situées entre 330 et 400 m d'altitude. Le climat continental avec des hivers froids et rudes, des étés secs et chauds, fait de ce terroir le plus septentrional de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. Ici que du naturel, la culture est **biologique et certifiée**, on y pratique le labour après les vendanges et au printemps, enherbement naturel pendant l'hiver, fumier de mouton selon vigueur et besoin, traitement a de très faibles doses de cuivre, d'oligo-éléments, du purin d'ortie et de prêle, jus d'algues et de soufre. On y pratique les vendanges en vert, des petits rendements, l'ébourgeonnage est sévère pour dé-densifier la végétation autour des grappes, la vendange manuelle en caisse de 20 kg. Le **raisin est vendangé à maturité juste**.

La cave est traditionnelle, la cuverie en béton, et l'équipement de pointe pour assurer une **vinification respectueuse**. Deux chais de barriques pour le vieillissement des blancs et des rouges. Le travail à la cave est lié aux particularités du millésime, de l'observation et de la dégustation. La vinification et élevage se font avec de très faibles doses de SO2 (sulfites). Dans la mesure du possible, pas d'enzymes, ni colle ou autres ajouts, pas de levures de commerce.

Le vin

Un vin rouge à la fois très ample mais reste civilisé. Il développe des arômes d'épices, de garrigues, de fruits noirs et rouges au tanin souple avec une grande fraîcheur : à carafer.

La presse spécialisée en parle

Situé sur un terroir frais des hauteurs de l'appellation, sur la commune de Jouques, et voisin du château de Vignelaure, ce somptueux domaine est entre les mains du talentueux Peter Fischer depuis le millésime 1985. Les vignes sont travaillées sans désherbant ni insecticide ni autre produit chimique, certifié bio depuis 1998. La gamme se décline sur deux niveaux : outre les vins portant le nom de "Château" (ou "Domaine" pour le blanc), deux autres cuvées, étiquetées Le Grand Blanc et Le Grand Rouge, font référence en Provence. Depuis 2010, vous pouvez aussi déguster la cuvée Pur, en blanc et en rouge, produite en vin de France. Peter Fischer effectue désormais un travail de précision sur les élevages, avec notamment des cuves de béton en forme d'œuf pour les blancs. Élevés en barrique – 15 % de neuve et fût ancien pour le grenache –, les rouges apparaissent fermes dans leur jeunesse, mais s'épanouissent ensuite avec grâce dans les six à sept ans. Du côté des rouges, le Pur carignan 2015 est agréablement fruité et équilibré. (RVF, très grand domaine incontournable, noté **/***)

De millésime en millésime, Revelette s'affirme comme un grand cru de Provence. Peter Fischer anime ce domaine de Jouques depuis le milieu des années 1980, avec un mode cultural qui se veut le plus naturel possible. Cette passion du vignoble se retrouve dans l'éventail des crus qui nous ont séduits. (Bettane & Desseauve)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% carignan
- **Terroir** : Argilo-calcaire
- **Viticulture** : En petits bacs de 500 litres pour extraire avec délicatesse, cuvaison de 28 jours, élevage pendant 8 mois en barriques anciennes, fermentation à 25-27°.
- **Millésime** : 2014
- **Période de consommation** : à boire entre 2017 et 2020
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Charcuteries, magret de canard, coq au vin.