

Gault & Millau

Les meilleurs
VINS
de France

DITION
2011

9 000 vins notés et commentés
2 000 vins bio et en biodynamie

Trouver le meilleur, toujours

Château Revelette

★★★★☆☆




Contact Peter Fischer
13490 Jouques - T. 04 42 63 75 43
chatearevelette@orange.fr
www.revelette.fr


Peter Fischer est un esthète, un rêveur réaliste. Il avance dans sa quête, laissant la nature lui apporter force et joie, et laisse le temps faire les choses. Maintenant que nous connaissons mieux l'homme nous appréhendons mieux la simplicité des premières cuvées, qui sont déjà de grands vins.

Surface du vignoble : 24 ha (18 ha rouge) (6 ha blanc)
• Age moyen des vignes : 35 ans • Vendange manuelle : 100 %.

Château Revelette
2007 | 15.5/20 | 9,50€

 Ce flacon livre un éventail de notes de quetsches, de poivre noir et de baies de sureau. La bouche est une fois de plus marquée par un équilibre divin entre profondeur de tanins et fraîcheur de matière.

Château Revelette
2009 | 14.5/20 | 9€


 Dégusté en cours d'élevage, voici un rosé plein de promesses de fruit et de fraîcheur. Laissons-lui le temps pour venir se livrer pleinement en bouche.

Château Revelette


★★★★☆☆

Descriptif complet du domaine dans l'appellation
Coteaux d'Aix-en-Provence Voir page 1087


Château Revelette Le Grand Rouge
2007 | 16.5/20 | 19,50€

 Quasi noir, ce Grand Rouge vient doucement sur des nuances de crème de cassis, avec une concentration folle. La chair est ferme certes, mais non dénuée de finesse. Le poivre noir balaie rapidement l'airielle et la quetsche.

Château Revelette
2009 | 14.5/20 | 9,50€

 Sur des notes d'herbes coupées, voici Revelette. En bouche, le caractère provençal est présent, avec de la vivacité et une salinité propre au terroir. On reste sur des touches de clémentine et de kumquat.

Château Revelette Le Grand Blanc
2008 | 16/20 | 19,50€

 Affichant une minéralité profonde, c'est un blanc sudiste exemplaire. Tout est là, tant au plan aromatique qu'au niveau de la minéralité et surtout, de la fraîcheur iodée qu'il laisse entrevoir.