

# GUIDE

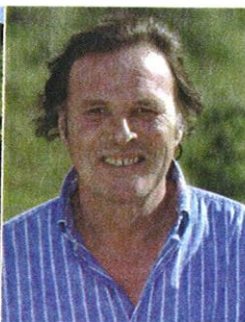
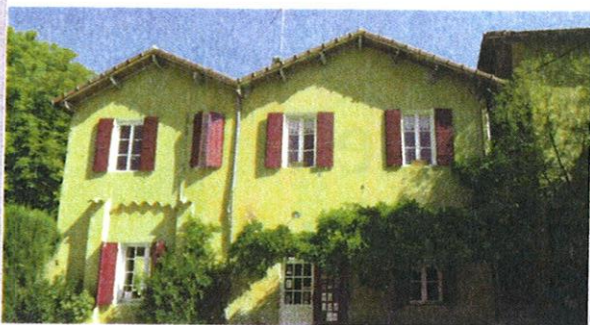
## Vins de Provence

7<sup>ème</sup> année 2010/2011 • 15 €

GUIDE VINS DE PROVENCE

### Château Revelette

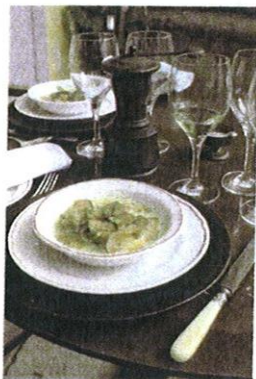
Peter Fischer



L'histoire de Revelette est celle de Peter Fischer, un vigneron alchimiste, tombé amoureux de Jouques son "petit coin de France", de l'arrière pays aixois. A la manière d'un orfèvre, il va ciseler son vignoble cépage par cépage, parcelle par parcelle avec l'intention de tirer la quintessence de ce terroir pour produire de grands vins. Année après année, le vignoble de 24 ha s'est inscrit dans un paysage de coteaux en pente douce où la nature est reine, vierge de toute pollution. Les sols argilo-calcaires caillouteux offrent une terre riche et équilibrée, au carrefour des influences inédites. Le climat contrasté de 340 m d'altitude, rythmé d'étés secs et chauds et de gelées printanières, permet une maturation tardive de raisins, toujours profitable à l'équilibre et la complexité des vins, mais en choisissant les cépages adaptés. Pour mener à bien ses objectifs, Peter a décidé de privilégier l'implantation de la syrah, du grenache et du cabernet sauvignon (60% de l'encépagement) et de mener une viticulture à l'écoute de la plante. Avec son Grand Revelette blanc, le chardonnay exhale ses arômes avec l'accent provençal. La vinification est traditionnelle et rigoureuse sous la cave voûtée de la bastide du XVIII<sup>ème</sup>. L'état sanitaire des baies mais aussi des moûts et du chai est irréprochable. Les raisins traités avec les seuls soufre et cuivre sont vinifiés avec contrôle des températures, sans levure, les vins ne sont pas collés et peu filtrés. Peter fait partie de la caste des vignerons hors normes qui loin des concours ont réussi par leur passion et par leur souci d'authenticité.

*Peter Fischer, an alchemist vintner, fell in love with this little corner of France, and cultivar by cultivar, plot by plot, he has crafted his vineyard in the manner of a goldsmith.*

*La petite maison*  
DE CUCURON



*La Petite Maison de Cucuron*  
Place Etang  
84160 Cucuron  
Tél : 04.90.68.21.99.  
Fax : 04.90.68.21.99.

#### Vinification

**rouge** "le Grand rouge" : en cépages séparés avec cuvaison de 25 jours environ, mise en barrique en novembre, sous-tirage et assemblage après 12 mois.

**blanc** "le Grand Blanc" (vdp) vendange en caisse, égrappage, 30% vinifié en cuve à 18°, 40% vinifié en barriques pendant 9 mois sur lies et sans soufre, bâtonnage régulier, 30% vinifié en foudre de 25 hl, assemblage au mois de mai.

**PRODUCTION** : 100 000 bouteilles  
**CRÉATION** : 1985  
**SURFACE** : 24 ha  
**GÉOLOGIE** : argilo calcaire caillouteux  
**RENDEMENT** :  
**AGE** : 30 ans  
**CUVERIE** :

**CEPAGES** : cinsault, syrah, cabernet sauvignon, grenache, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay, rolle

**VENTE** : 65% France (circuits traditionnels), 35% export

**Château Revelette**  
13490 Jouques

Tél. : 04 42 63 75 43 - Fax : 04 42 67 62 04  
E mail : chatearevelette@orange.fr

### Coteaux d'Aix en Provence



#### Notre Sélection

##### Blanc 2009

**Ceil** : paille brillant à reflets dorés  
**Nez** : discret, fugace, noyau de pêche, peau de raisin  
**Bouche** : attaque ronde, beau volume, aromatique, raisin, longue  
**Conclusion** : un vin de caractère, intéressant dans l'avenir, doit s'ouvrir

★★★★ 9 à 11 €

*Un vin de qualité à suivre...*

##### Rouge le Grand Rouge 2007 ★★★★★

Deep garnet. Deep and promising, spice, red berry fruit, meaty notes, leather. Ethereal, dense finely chiseled tannins, gourmand, black current jam and spice. A masterpiece of a wine with great potential.

##### Rouge Le Grand Rouge 2007

**Ceil** : grenat sombre  
**Nez** : profond et prometteur, épicé, fruits rouges, viande, cuir, animal

**Bouche** : aérienne, tissu tannique dense et ciselé, gourmande, confiture de cassis, épices

**Conclusion** : du travail d'orfèvre pour un vin à fort potentiel, grand vin de garde

★★★★★ 18 à 20 €

*Un vin de style*



9 782918 931027