

# Vino Veritas

*Sachez apprécier et lire sans modération!*

## **Le Grand Rouge 2007 Vin de Pays des Bouches du Rhône Château Revelette**

Rubis violacé, le nez rond comme une belle cerise, sombre comme la figue, épicé de poivre, de racine de réglisse, de cassis, de cuir, de thé rouge et d'aiguille de pin, sans oublier les amandes grillés. La bouche suave aux tanins doux, bien serrés les uns aux autres tissent la trame ferme mais soyeuse, étoffe fraîche colorée des épices et des fruits sentis. De plus, il a ce côté rogue en fin de bouche qui affermit son caractère de gentleman-farmer.

Accord : désigné d'office ! Le Grand Rouge fait merveille dès la première gorgée et me rappelle l'épaule d'agneau dégustée au coin du feu de la cuisine du Château Revelette, il y a quelques années. Accord classique certes, mais tellement complexe, où le jus

de viande s'embellit des fruits du vin. L'ail se montre un partenaire de choix, oubliant sa force, il met aidé du persil les saveurs en exergue. Le fruit sec brioché s'humecte de sauce, gratte sa croûte aux tanins, s'ombre d'épices. Le tout en bouche explose de saveurs suaves, fortes, fraîches, variées et succulentes.

**Le Grand Rouge** : assemblage de 52% de Syrah, 27% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache et 6% Carignan cuvés en petits bacs et foudres, élevés pendant 12 mois en barriques neuves et usagées, puis encore 9 mois en cuves.

**Le Château** : à Jouques, sur la lente retombée nord de la Sainte Victoire, le domaine occupe 24 ha déclinés en 12 parcelles échelonnées de 330 à 400 m d'altitude. Conduit en mode biologique, le vignoble subit le climat subcontinental de la partie la plus septentrionale des Coteaux d'Aix. Peter Fischer y règne autant que le lieu règne sur lui, d'une écoute partagée naît l'équilibre recherché.

