

CINÉMA

AIX-EN-PROVENCE

Le Cézanne • 1 rue Marcel Guilleme
 ☎ 08 36 68 72 70. Comme chiens et chats - La Revanche de Kitty Galore 11h10, 14h05, 16h55, 19h40, 22h15. Droit de passage 11h10, 14h05, 16h55, 19h40, 22h15. Inception 10h45, 14h, 17h15, 20h30, 21h40. L'âge de raison 10h50, 13h20, 15h35, 17h45, 19h55, 22h05. Le café du pont 10h55, 13h35, 15h45, 17h55, 20h, 22h05. Le dernier maître de l'air en 3D 11h, 13h40, 16h15, 19h, 21h25. L'italien 14h15, 19h20. Night and day 11h20, 14h20, 17h05, 19h50, 22h15. Toy Story 3 en 3D 11h35, 14h10, 16h45, 19h30, 22h. Twilight - Chapitre 3 : hésitation 11h25, 16h35, 21h45.

Le Mazarin • 6 rue Laroque

☎ 08 36 68 72 70. Cellule 211 16h25, 21h15. VOST Copacabana 14h05, 19h. VOST Dans ses yeux 18h30. VOST Le premier qui l'a dit 13h55, 21h. VOST L'heure du crime 13h45, 19h40, 21h40. VOST Tamara Drewe 15h35, 19h30. VOST White night wedding 16h10. VOST

Le Renoir • 24 cours Mirabeau

☎ 08 36 68 72 70. Inception 14h15, 16h15, 21h20. VOST Insoupçonnable 13h55, 17h45, 21h35. VOST L'illusionniste 15h35. VOST Petits meurtres à l'anglaise 15h45, 19h35. VOST Tourné 21h05. VOST Un poison violent 13h45, 19h15. VOST Yo, tambien 17h10. VOST

PLAN DE CAMPAGNE

Pathé Plan-de-Campagne • Plan-de-Campagne
 ☎ 08 92 69 66 96. Comme chiens et chats - La Revanche de Kitty Galore 11h15, 13h45, 15h45, 17h45. Comme chiens et chats - La revanche de Kitty Galore en 3D 11h, 13h, 15h, 17h, 19h, 21h. Droit de passage 11h30, 14h15, 16h45, 20h15, 22h30. Inception 11h, 11h30, 14h, 15h, 17h, 18h, 19h, 20h, 21h, 22h. Insoupçonnable 11h, 13h30, 15h30, 17h30, 19h30, 22h. La forêt contre-attaque 11h, 13h15, 15h15, 17h15. L'âge de raison 11h15, 14h45, 16h45, 19h30, 21h30. Le café du pont 11h15, 13h35, 15h15, 17h15, 19h15, 21h15. Le dernier maître de l'air en 3D 11h15, 14h30, 19h15, 21h45. L'italien 11h, 13h15, 15h30, 17h45, 20h, 22h15. Night and day 11h15, 14h15, 16h30, 19h45, 22h15. Phénomènes paranormaux 19h45, 22h. Predators 20h30, 22h30. Shrek 4, il était une fin 11h15, 14h30, 16h45, 19h15, 21h30. Toy Story 3 en 3D 11h, 13h45, 16h15, 18h45, 21h15. Twilight - Chapitre 3 : hésitation 10h50, 11h15, 13h30, 14h30, 16h15, 17h30, 19h, 21h45.

LE BLOC-NOTES

NOUS JOINDRE
La Provence: 22, rue de l'Opéra, rédaction (04 42 38 74 40) et petites annonces-publicité (04 42 38 5353).

LES URGENCES

Hôtel de police: 10, avenue de l'Europe, 04 42 93 97 00.
Gendarmerie: 04 42 26 31 96.
Police municipale: 2, cours des Minimes, 04 42 91 91 11.
Centre hospitalier: avenue des Tamaris, 04 42 33 50 00.
Pompiers: montée d'Avignon, 04 42 99 18 18. **Urgences**: 18.
GDF dépannage: 0 810 433 113.
EDF dépannage: 0 810 333 113.

LES GARDES

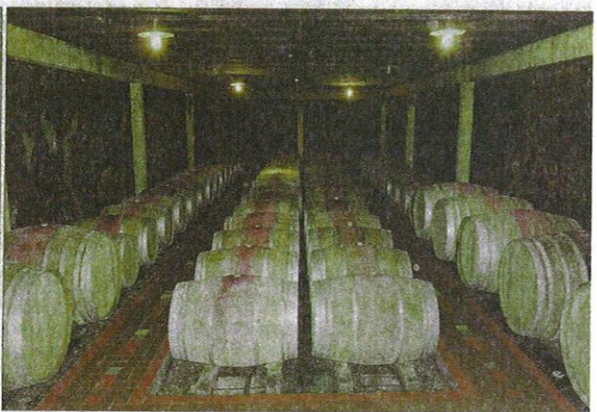
Pharmacies: en semaine avant 21h, Louvier (centre commercial Géant, avenue Jean-Monnet, Jas de Bouffan) et Vidal-Daumas (centre commercial Carrefour, Les Milles). Après 21h, se présenter à l'hôtel de police.
SOS Médecins: 04 42 26 24 00 (24 h/24).
Médecins de garde: 04 42 26 40 40.
Permanence médicale: 11, rue Montmajour, 04 42 20 33 33 (9h-22h).
SOS Vétérinaires: 04 42 59 90 62.
Infirmiers libéraux de garde: 06 24 41 79 11 - 06 18 63 09 71.

LES TAXIS

Radio Taxis Aixois: 04 42 27 71 11.
Radio Taxis Mirabeau: 04 42 21 61 61.

LES SERVICES

Association L'Enfant demain: 1, rue Émile-Tavan, 04 42 27 56 36.
Comité de la Croix-Rouge:



Alexandra Fischer dans le caveau de vente où elle fait déguster les "Grand Revelette" élevés en barrique. Et aussi les nectars de "l'annexe" créés en Catalogne espagnole.

À Revelette, un alchimiste du vin à l'écoute de son terroir

Parti du high-tech en 1986, Peter Fischer s'est peu à peu contenté d'aider la nature à s'exprimer



Peter Fischer dans les vignes où il a appris à faire le vin qui reflétait le mieux ses coteaux exposés au nord, à 300m d'altitude. / PHOTOS M.G.

LES REPÈRES

LE DOMAINE
 Château Revelette
 - 13490 Jouques (rte de Rians)
 Infos: ☎ 04 42 63 75 43 et www.revelette.fr.
 24 hectares de vignes sur des coteaux argilo-calcaires entre 400 et 330 mètres d'altitude.

LA PRODUCTION
 100 000 bouteilles par an.
 Ventes: 65% en France dont 20% à la propriété, 20% aux cavistes et 25% aux restaurateurs. 35% à l'export.

LE VIN
 Blanc, rosé et rouge. "Château à boire entre deux et quatre ans" "Grand Vins" concentrés et précipités à la garde. Cépages: cinsault, syrah, cabernet sauvignon, grenache, carignan, ugni blanc, sauvignon blanc, chardonnay et rolle. Prix: de 8 à 20 €.

VENTE AU DOMAINE
 Du lundi au vendredi de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ou sur RDV.

NOTRE SÉRIE

Durant tout l'été, nous vous proposons des reportages inédits. Actuellement, des visites rendues à des viticulteurs du pays d'Aix...

Château Revelette, c'est une vieille histoire. Celle d'un Allemand quittant sa Poiret Noire pour passer ses diplômes d'œnologue à Davis en Californie et, finalement, poser ses valises à 3 km de Jouques, dans une bâtisse du XVII^e, entourée à l'époque par 12 malheureux hectares de vignes. À force de la raconter aux journalistes friands de contes de fées "new-age", Peter Fischer la trouve usée. Il préfère parler de ce qui s'est

passé après: "Au début, en 1986, j'étais à fond dans les méthodes high-tech apprises en Californie. Tout devait être sous contrôle." Quatre ans plus tard, l'interventionnisme était abandonné pour amorcer le virage du "vin produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique". La définition est longue mais Peter y tient: "On a eu le label Ecocert en 1998 mais c'est marqué en tout petit sur nos bouteilles. Idem, on a la chance de ne pas dépendre économiquement du rosé mais on en fait (20%), parce qu'il correspond à l'esprit festif du Sud qu'on aime bien. Tout cela relève plus d'une philosophie que d'une logique de marché." Une philo démarrée dans les rangées de ceps au fumier de mouton et poursuivi

"Une bouteille de vin, c'est comme un petit livre d'histoire-géo."

PETER FISCHER

vie dans les chais. L'homme se marre avec un exemple: "En 2008, vu la météo, on a eu de l'acidité et peu d'alcool. J'ai laissé faire. Pour moi, une bouteille, c'est un petit livre d'histoire-géo. En buvant ce millésime, on se souviendra que cette année-là, l'été n'a pas été terrible à Jouques." Direction les chais et arrêté devant un mur: "Regardez la moisissure sur les murs. C'est la même qu'en Bourgogne. Un œnol

ogue actuel ferait un syncope, car il ne jure que par la climatisation et l'hydrométrie contrôlée. Moi je trouve ça parfait."

Nouvelle surprise avec six cuves ovoïdes en béton: "Les proportions sont faites avec le nombre d'or qui favorise le mouvement brownien des molécules. Les lies s'intègrent d'elles-mêmes aux jus." Un frigo à raisin pour les blancs ou rosés et un local pour "piger" du rouge en petit bac sont aussi en construction.

Plus de chimie mais un peu d'alchimie et le point après 25 ans d'évolutions: "Dans toute activité, une routine s'installe. On a envie de nouveauté. Nous travaillons en petite structure avec ma femme Alexandra, un salarié plus des saisonniers et cette di-

menston nous convient. Du jour d'hui, il faudrait être 2 vigneron et consacrer 80% son temps à l'administratif dois déclarer ma récolte à sept organismes différents! Plutôt de m'agrandir et d'avoir deux créataires, j'ai donc préféré démarrer une autre aventure de la re."

De fait, en Espagne avec L. rent Combiner et Jean-Mic Gyrim, deux copains viticulteur de Croze-Hermitage et Côte-I. Motivés comme le cou Fischer par la création du doir ne Trio Infernal, près de Tarra ne, dans le fabuleux terroir schistes du Priorat. Histo d'être sacré meilleur vin roi d'Espagne en 2006...

Manu GF

