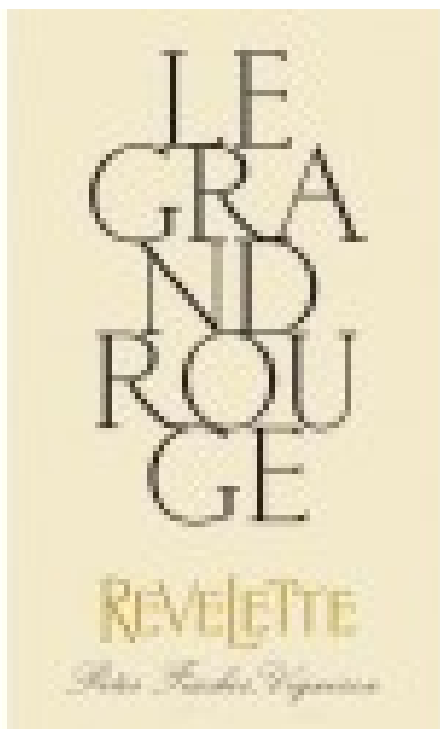


Château Revelette "Le Grand Rouge" 2014



Prix du produit :

26,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Peter Fischer (REVELETTE)

Millésime: 2014

Appellation: IGP Bouches-du-Rhône

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Le Grand Rouge

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU CHÂTEAU REVELETTE

Commentaires sur ce

Château Revelette "Le Grand Rouge" 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : Coup de coeur de l'année. 16,5/20. *Superbe rouge, raffiné et subtil, dont la fraîcheur évoque les zestes d'orange sanguine avec un velouté de bouche rare en Provence.*

Revue du Vin de France - n°609 "Sélection de 70 très belles cuvées de rouge et rosé provençales" (mars 2017) : 17/20. *Ce millésime frais fait jaillir dans ce rouge de subtiles saveurs de rose et une matière à la fois peu extraite et peu tannique. Un profil septentrional particulièrement revigorant.*

Revue du Vin de France - Spécial millésime 2014 (juin 2015) : 15-16/20. *Ce domaine produit une jolie cuvée où syrah et cabernet-sauvignon se donnent la réplique (40%), et où grenache (15%) et carignan (5%) viennent en contrepoint. Belle matière soyeuse.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15,5/20. *Le grand-rouge porte très bien son nom. Fin, élégant et juste, c'est un jus superbe. À boire ou à garder pour encore plus de plaisir. Apogée 2016 à 2024.*

Le mot du vigneron : *"Les 30 hectares de vignes sont menés en bio certifié depuis 1990 et en biodynamie (non-certifié) depuis 2011. La vocation du domaine est faire des vins de "terroir" les plus purs possibles, donc aucun intrant en vinification ni filtration, sauf des doses de sulfites très faibles pour garantir des vins droits sans déviation. Le millésime 2014 est une année que j'aime, très tardive (fin des vendanges le 20 octobre!), relativement faible en alcool avec des belles acidités digestes. Le Grand Rouge 2014 est un assemblage de 43% Syrah, 33% Cabernet Sauvignon, 19 % Grenache et 5% Carignan. C'est un millésime bourguignon sur des notes florales de tabac, garrigue. C'est un vin fin et élégant."*

Revue En Magnum (B+D, été 2016) - Nicolas de Rouyn à propos du 2013, transposable au 2014 :

Ce qu'il fait : *Développer une passion pour les rouges de Provence est une activité agréable où peu de gens viendront vous contredire. En fait, à part une ou deux icônes (Trévallon, par exemple), personne ne connaît vraiment cette belle production.*

Pourquoi on l'aime : *C'est le blend que le monde entier aime (cabernet-sauvignon) augmenté d'une bonne pointe de grenache pour faire canaille. Le domaine a fait des progrès qualitatifs certains depuis 2009. On n'allait pas rater ça.*

Avec qui, avec quoi : *Soyons sérieux au moment de passer à table. Donnons à ce vin des émotions, du solide, du fin. La meilleure tablée sera composée de curieux et de curieuses, les papilles aussi ouvertes que l'esprit.*

Il ressemble à quoi : *C'est un vin qui naît au milieu des collines et des vallons profonds de cette Provence de légende entre la Durance et le massif de la Sainte-Victoire. Il y a de l'esprit et de l'identité.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 43% Syrah, 33% Cabernet Sauvignon, 19% Grenache, 5% Carignan

Quantité : 13.800 bouteilles + 495 Magnums, 60 Jeroboams et 792 demi-bouteilles.

Vinification : Vendanges manuelles, cépages séparés avec cuvaison de 30 jours environ. Mise en barriques de 1, 2, 3 et 4 ans, 10% neuves (au mois de novembre).

Assemblage : Sous-tirage et assemblage après 12 mois.

Mise en bouteille : juin 2016

Degré alcoolique : 13,6°

Acidité totale : 3,51

PH : 3,56

SO2 total: 42 mg/l

A table: Accord avec les gibiers accompagnés de petites airelles ou de chutney, les viandes en sauce à forte réduction s'y uniront délicatement.

Vin issu de raisins biologiques, contrôle Ecocert, F ? BIO ? 01.

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Un des plus intéressants domaines de Provence. Après un beau mais difficile 2013 (quantitativement, à cause du gel), on retrouve une production normale en 2014, millésime friand, dont la spécificité plaira aux impatients : Carafé, il est déjà agréable en 2016 !