

Château Revelette - Le Grand Blanc - 2016



En 33 ans de recherche et de travail incessant, Peter Fischer a pris le temps de comprendre toutes les nuances de ce terroir rude et tardif de Revelette, sur les hauteurs de Jouques. Le temps aussi de trouver un encépagement original et adapté. Cet amoureux des grands blancs bourguignons a très tôt eu l'intuition que le chardonnay pourrait se plaire sur ces coteaux d'altitude, aux sols argilo-calcaires assez minces, qui ne sont pas sans rappeler certains sols du Mâconnais ou de la Côte chalonaise.

Si le chardonnay domine dans le Grand Blanc, il est savamment assemblé avec des cépages plus méridionaux : roussanne, rolle (vermentino), ugni blanc et même un peu de sauvignon. Peter ne dévie pas de son objectif : si chaque cépage apporte sa touche d'arômes et de texture, c'est bien le terroir qui, au final, devra transcender le raisin et jaillir du verre. Après quelques heures de macération pelliculaire à froid, Peter est passé maître dans l'art du pressage, séparant jus de goutte et jus de presse, ainsi que dans celui d'un élevage « haute-couture », où chaque détail compte. Il jongle ainsi entre différents contenants pour obtenir au final le point d'équilibre qui lui paraît idéal sur chaque millésime.

En 2016, millésime solaire et concentré en Provence, mais toujours porteur d'une certaine fraîcheur à Revelette, Peter a choisi d'élever le vin pour environ un tiers en foudre, un tiers en cuve (principalement pour les jus de goutte) et le dernier tiers en fûts (pour les jus de presse), combinant barriques neuves et barriques de plusieurs vins.

Au final, ce Grand Blanc 2016, clairement taillé pour la garde, est profondément ancré dans son terroir et nous offre un véritable kaléidoscope de sensations : le soleil est là, bien sûr, s'exprimant dans de francs arômes de fruits blancs et jaunes bien mûrs, la fraîcheur de ces coteaux d'altitude s'exprime aussi, avec ces notes de citron jaune, de verveine et de menthe fraîche. Et la Provence n'est pas loin, apportant de belles notes florales et végétales évoquant le pin et la garrigue. On retrouve en bouche cette magnifique complexité : il y a du gras bien sûr, souligné par des saveurs de nougat et de miel, mais aussi une vraie tension citronnée, une belle énergie et cette trame minérale dynamisante qui trace jusqu'à la finale, déposant sur le palais de fins amers évoquant l'amande et le poivre blanc.

Richesse de constitution, parfait équilibre et persistance nous font dire que ce Grand Blanc a de bien belles années devant lui : un compagnon de choix pour accompagner une bouillabaisse marseillaise ou une bourride niçoise bien sûr, mais aussi, dans quelques années, une blanquette de veau, un risotto aux truffes ou encore des fromages de vache crémeux...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

bourguignons par exemple !

Indispensable dans la cave de l'amateur de blancs singuliers, profonds et racés !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Revelette - Le Grand Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Profond et complexe : poire, pêche, prune jaune, citron jaune et vert, réglisse, verveine, une touche mentholée, pin, herbes séchées, nougat, amande fraîche.

Bouche : Du volume et du gras bien sûr, souligné par des saveurs de nougat et de miel, mais aussi une vraie tension citronnée et de fins amers qui dynamise la finale, sur l'amande.

Accords mets-vins : Une bouillabaisse marseillaise ou une bourride niçoise. Plus simple : une lotte au safran, des moules farcies. Plus tard, une blanquette ou un risotto aux truffes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2019 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Méditerranée

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay (58%), roussanne (27%), ugni blanc (10%), sauvignon (5%)

Culture : Biologique