Revelette

Revelette PUR Blanc VdF

2024, 750 ml

Frankreich, Provence

9910219094

Carignan Blanc, Ugni Blanc

Gesamtsäure: 5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Makrele mit Stachelbeeren, Dill und gerösteten Mandeln (Fisch)

Kalbskopf mit Sauce gribiche, Kapern und Estragon (Kalb)

Gegrillter Lauch mit Walnuss, Miso und eingelegten Senfkörnern (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.08.2026

Informationen zum Wein
Château Revelette bewirtschaftet rund 30 Hektar, verteilt auf 17 Parzellen bei Jouques, etwa 30 Kilometer nördlich von Aix-en-Provence und geschützt von der Montagne Sainte-Victoire. Der *PUR Blanc* 2024 ist eine Cuvée aus rund 60 % Ugni Blanc, 25 % Carignan Blanc und 15 % Rolle. Nach der Handlese wurden Ugni Blanc und Carignan Blanc direkt gepresst, während die angequetschte Rolle vier Wochen im Saft des Ugni Blanc mazerierte und täglich untergestoßen wurde. Der Ausbau erfolgte auf der Vollhefe in eiförmigen Tanks. Der Wein wurde nicht abgestochen und ohne Zusatz von Sulfiten gefüllt.

Farbe
helles Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase
Der *PUR Blanc* 2024 zeigt sich eigenwillig und komplex mit einem reizvollen Wechselspiel aus reduktiven und leicht oxidativen Noten. Frischer Apfel und mürbes Kernobst samt Schalen treffen auf Zitruszesten, Kräuter und kühles Gestein. Dazu kommen Heu, Jasmin und leicht karamellisierte Nüsse. Das erinnert in seiner herbwürzigen, leicht wilden Art durchaus an Savagnin aus dem Jura. Trotz dieser Anklänge bleibt der Duft frisch und lebendig, mit einer feinen Cremigkeit und einer kühlen, steinigen Grundierung.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der *PUR Blanc* saftig und mundfüllend, zugleich aber straff. Die Maischestandzeit der Rolle sorgt für einen deutlich spürbaren, aber fein eingebundenen Gerbstoff, der dem Wein Grip und Kontur verleiht. Grüner und gelber Apfel, Zitrone und herbe Zesten verbinden sich mit Kräuterwürze und einer ausgeprägten Salzigkeit. Die Säure bleibt präzise und schlank und bildet einen spannenden Kontrast zur cremigen Textur. Von der im Duft angedeuteten Süße ist hier nichts mehr zu spüren: Der Wein wirkt knochentrocken, klar und pikant mit einem langen, salzig-herben Finale.