

CHÂTEAU REVELETTE, ASSEMBLAGE FAMILIAL

Emblématique des grands vins de Provence, château Revelette, réenchanté dans les années 1990 par Peter Fischer, sera toujours Revelette. Sur les terroirs montagnards de Jouques, face au massif de la Sainte-Victoire, la suite s'écrit en famille.

Idélette Fritsch

Transmettre ses vignes à ses enfants. L'idée, chez un vigneron, peut donner du sens à toute une vie. Alors, quand Peter Fischer a su que Clara l'aînée et Hugo son cadet revenaient en même temps, l'annonce a sonné comme une nouvelle prospérité pour château Revelette. Un beau domaine situé au nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, racheté en 1985 par Peter Fischer avec des capitaux familiaux, devenu un grand nom de la Provence. Heureux hasard, l'emblématique vigneron épousera dix ans plus tard la fille de l'ancien propriétaire, Sandra, qui gère la comptabilité du domaine. Mais après 40 millésimes, la suite était à écrire. « *Vigneron, c'est une vie qui va du lundi au dimanche, c'est aussi une vie d'incertitudes, on suit les saisons. J'avais très peur d'imposer cela à mes enfants et qu'ils réagissent comme moi... en faisant le contraire* », confie Peter Fischer.

En 2008 pour ses cinquante ans, il avait formulé un vœu : connaître leurs intentions l'année de ses soixante ans. Dont acte : l'annonce de Clara est arrivée avec une invitation à déjeuner, autour d'un plateau de fruits de mer. « *Je n'avais jamais pensé reprendre le domaine, jusqu'à mes dix-huit ans, je ne buvais pas de vin. J'ai attendu d'être sûre pour en parler. Il s'y attendait, il était ravi* », raconte la jeune femme, 27 ans, revenue en janvier 2022. « *Je pense qu'à 14 ans, j'ai su que je voulais faire du vin, au début par amour pour ce lieu, l'enfance que j'ai eue au milieu des bois* », complète Hugo, arrivé six mois plus tard.

Un grand terroir oublié

Sur la commune de Jouques, Revelette est une bastide avec ses trente-quatre hectares de vignes noyées dans la forêt méditerranéenne, dans un des coins les plus reculés de la



Peter, Sandra, Clara et Hugo, des personnalités vigneronnes, réunies autour du bon vin.

Peter, Sandra, Clara and Hugo, winegrowers with a passion for good wine.

Provence. Au détour d'un virage, une vieille pancarte rouillée signale le château aux arches de façade dessinées par Jacques Couëlle (architecte de Port La Galère et des stupéfiantes maisons-sculptures de la baie de Cannes). En montant dans les bois, on accède à un vignoble de vieilles vignes (dont de très vieux carignan de 85 ans), que complète une collection de cépages : cabernet-sauvignon, syrah, grenache, cinsault, ugni blanc, rolle, carignan blanc, etc. Le massif de la Sainte-Victoire dresse sa barrière climatique, plongeant le vignoble dans un microclimat rude, soumis aux vents froids alpins qui ralentissent le mûrissement des raisins. Des conditions pour l'expression des grands vins de terroir, sur des sols d'argiles similaires à ceux de Mercurey. Peter Fischer les révèle dans une quête de pureté qui l'a amené progressivement de la bio, à la biodynamie et aux vins nature à l'instar de Pur, un vin blanc non filtré à base d'ugni blanc, sans sulfites ajoutés.

Aux origines des grands vins

Héritier d'une famille d'épicuriens à la culture du vin très prononcée, de riches industriels allemands du Bade-Wurtemberg (son grand-père, August Fischer, a inventé la colle Uhu), parti accomplir son « rêve américain » à l'université agricole de Davis en Californie, Peter Fischer rêvait de « s'ancrer dans une terre ». La France, berceau des grands vins ? Ce sera finalement la Provence, qu'il découvre en tant qu'œnologue-conseil pour un laboratoire de Brignoles, dans le Var. Plus tard, la rencontre avec Jean-Luc Colombo, œnologue épicurien et grand vigneron de la Côte Bleue, influencera le style de ses débuts.

« *Dans les années 1990, le Rhône nord est devenu mon fief, j'y découvrais des vigneronniers ambitieux qui faisaient du fort bon.*



« On se voit tous les matins, on prend les décisions ensemble, même si je m'éloigne un peu du domaine pour leur laisser gérer le quotidien », raconte Peter Fischer.
 "We meet every morning, make decisions together, even though I step back a little, to let them manage the daily operations", says Peter Fischer.

Des crozes-hermitage, des saint-joseph, des côte-rôtie qui m'ont inspiré sur les rouges en me faisant accéder à la dimension des grands vins », raconte Peter Fischer. Sa plus grande fierté ? Le Grand Blanc, « un vin humble, pas du tout grande gueule », aime dire le vigneron, un vin à l'énergie imprégnée du terroir. Peter Fischer lui a même consacré une cave, dans une cuve béton percée. Là, il a posé ses barriques, sous la lumière vacillante d'une lampe de chantier. Plus loin, il existe une cave similaire pour Le Grand Rouge. Deux vins présents sur les tables de 120 étoilés en France. « Je voulais une cave pour me conditionner quand j'ai une tête à blanc, ou une tête à rouge. Il y a la dégustation technique, mais l'âme du vin, c'est une communion », confie le vigneron. À ses enfants, il dit : « Ne faites jamais du vin pour le consommateur, mais des vins dont vous êtes convaincus ».

N'être les enfants de personne

D'ailleurs, dans la famille Fischer, il est de tradition de sortir du nid, pour ne pas s'enfermer dans une chapelle. « Partir un an après le Bac, n'être les enfants de personne », explique Hugo. Lui a fait un peu d'humanitaire, des petits boulots dans le BTP en Australie, un BTS viticulture-œnologie à Beaune, une alternance au domaine Les Béates dans le village voisin de Lambesc, avant d'entamer un parcours de belles maisons à Chassagne-Montrachet (domaine Pierre-Yves Colin-Morey), dans les fiefs vendéens (domaine Mourat). « La Bourgogne a été un déclic, là-bas, tout tourne autour du vin, ma passion s'est décuplée, après, j'étais piqué », raconte le jeune homme. Formée à Beaune puis à Mâcon, Clara a suivi un chemin un peu différent, mais tout aussi inspirant, en Bourgogne et dans le Jura (domaine Pignier). « J'ai appris à la dure, 2021 a été une année terrible dans le Jura, le vignoble avait gelé, il a plu des trombes d'eau pendant deux mois, on continuait à travailler la vigne comme un jardin, même si toute la récolte était perdue », raconte-t-elle.

De quoi forger ces personnalités vigneronnes, réunies depuis le millésime 2023. Et qui signent ensemble leur deuxième millésime cette année. « On se voit tous les matins, on prend les décisions ensemble, même si je m'éloigne un peu du domaine pour leur laisser gérer le quotidien », raconte Peter Fischer. Ensemble, le trio a créé une petite structure de négoce, la Fischer Family, de l'achat de raisins ultra-qualitatifs, en bio et en biodynamie. Parmi les premiers vins nés de cette nouvelle aventure, Coude à coude, en rouge, blanc et rosé. Avec sur l'étiquette, le village de Jouques et cette signature : « Clara & Hugo Fischer, tombés dedans quand on était petits ».



CHÂTEAU REVELETTE: A FAMILY BLEND

A benchmark for Provençal fine wine, Château Revelette has flourished under Peter Fischer's vision since the 1990s. And as the next chapter unfolds in the mountainous terroir of Jouques, facing the Sainte-Victoire range, it remains a family affair.

Passing the vine to the next generation. For a winemaker, handing down the estate to one's children can give meaning to an entire lifetime's work. So when Peter Fischer learned that his daughter, Clara, and son, Hugo, were returning to the domaine at the same time, it felt like a new golden era for Château Revelette. Situated in the northern reaches of the Coteaux d'Aix-en-Provence appellation, Revelette has become a big name in Provence since Fischer acquired it in 1985 with family backing. A decade later, by a stroke of happy fate, the German-born winemaker married Sandra, daughter of the estate's previous owner, who now manages the accounts.

But after 40 vintages, a new chapter needed to be written. "Being a winemaker is a life that runs from Monday to Sunday, full of uncertainties, dictated by the rhythm of the seasons. I was afraid of forcing this onto my children, and that they would react like I did, by doing the opposite," he admits.

For his 50th birthday in 2008, Peter made a wish: to know his children's intentions by the time he turned 60. Sure enough, the answer came, in the form of a lunch invite from Clara, shared over a seafood platter. "I had never thought about taking over the estate," she recalls. "Until I turned 18, I didn't even drink wine. I waited until I was sure before speaking to him. I think he suspected... He was overjoyed." Clara, now 27, returned in January 2022. Hugo's decision followed soon after. "At 14, I already knew I wanted to make wine. At first, simply because I loved this place and my childhood in the woods," he explains. Six months later, he too had come home.

An overlooked terroir

Nestled in the Jouques hills, Revelette is as much a woodland estate as a vineyard, its 85 acres of vines surrounded by Mediterranean forest in one of Provence's most remote corners. At the bend of a country road, a rusted old signpost points to the château, its arched façades bearing the hallmarks of Jacques Couëlle, the visionary architect behind Port la Galère and the sculptural villas of Cannes Bay. Climbing through the woods, you reach parcels filled with heritage vines, including an 85-year-old carignan vineyard, alongside a diverse collection of varietals: cabernet sauvignon, syrah, grenache, cinsault, ugni blanc, rolle, and carignan blanc. Here, the Sainte-Victoire range acts as a climatic shield, exposing the estate to harsh Alpine winds that slow the grape's ripening process, ideal conditions for producing wines of depth and precision, on clay soils reminiscent of Mercurey. Peter Fischer has spent his career in quest of the purity of this terroir, evolving from organic to biodynamic practices and eventually to low-intervention winemaking. Wines like Pur, an unfiltered, sulphite-free ugni blanc, embody this philosophy.

At the origins of great wine

Born into a family of epicureans, Peter Fischer is the descendant of German industrialists from Baden-Württemberg. His grandfather, August Fischer was the inventor of UHU glue. After pursuing his "American dream" at UC Davis in California,



Jouques, le petit monde de la famille Fischer

Au village de Jouques, la famille Fischer fait partie du décor. « Jusqu'en 1995, je vendais à la pompe mon entrée de gamme. C'était le défilé ici le samedi. Quand le vin n'était pas bon, au marché de Jouques, les villageois me disaient, il a tourné ton vin ! Et ça, ça m'empêchait de dormir, bien plus que la palette qui partait aux États-Unis », raconte Peter Fischer.

Ainsi, on trouve les vins de Revelette au Spar du Village, chez Utile, à la carte des restaurants Les cent canailles, Les deux saveurs (cuisine créole et provençale) chez Lê (un vietnamien), dans les rayons du primeur Au cœur d'Artichaut. Et aussi, pour les vœux du maire et comme cadeau de la mairie pour les anciens du village.

Jouques: the Fischer family's world

In Jouques, the Fischer name is woven into village life. "Until 1995, I used to sell my entry-level wine straight from the pump. Saturdays were a full-on parade of customers," Fischer recalls. "If the wine wasn't right, the villagers would tell me at the market 'Your wine turned!' That kept me awake at night far more than a shipment heading to the US." Revelette wines can still be found throughout Jouques, at the Spar, Utile, and independent delis like Au Cœur d'Artichaut. They're also on the wine list in Les Cent Canailles, Les Deux Saveurs (serving Creole and Provençal cuisine), and Chez Lê, a Vietnamese favourite. Even the mayor's office keeps stocks, for official receptions and gifts to senior residents.

Fischer set out to put down roots somewhere that would let him produce great wine. France? The natural choice. But his journey didn't lead him to Bordeaux or Burgundy. Instead, Provence called him in, first as a consulting oenologist for a laboratory in Brignoles, and later through a fateful meeting with Jean-Luc Colombo, the great Rhône winemaker of Côte Bleue. "In the 1990s, I was drawn to the Northern Rhône. I met ambitious winemakers making truly exceptional wines: Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Côte-Rôtie. That's what shaped my approach to red winemaking, showing me the dimension of great wines," Fischer reflects.



His greatest pride? *Le Grand Blanc*, a quiet, unassuming wine, as he describes it. “A wine of energy, not a show-off,” he adds. Such is his devotion to it, he’s built a dedicated ageing cellar, a former concrete vat, now pierced with openings, where barrels are stacked, lit only by the dim beam of a work lamp. Further along, an identical space houses *Le Grand Rouge*. Both wines now feature on the lists of 120 Michelin-starred restaurants across France. “I wanted a space to align my mindset, whether I had a head for white or red that day. Tasting is technical, but wine’s soul is something deeper, a communion,” he explains. To his children, his advice is simple: “Never make wine for the consumer, make wines you truly believe in.”

Forging your own path

In the Fischer family, there’s one golden rule: you must leave the family nest and explore the world. “After finishing school, you leave to work away from here, where you are not ‘the Fischer children’,” says Hugo. His journey took him through humanitarian missions, construction work in Australia, studies in Beaune, apprenticeships at Les Béates (Lambesc), and formative years at top-class estates in Chassagne-Montrachet (Pierre-Yves Colin-Morey) and Vendée (Domaine Mourat). “For me, Burgundy was a turning point. Everything revolves around wine there. My passion just exploded from that moment, I was hooked.” Clara’s path was different but equally immersive. After training in Beaune and Mâcon, she refined her skills in Burgundy and the Jura (Domaine Pignier), where nature threw its worst challenges at her. “2021 in Jura was brutal. The vines froze, then it poured for two months. We worked the vineyard like a garden, right to the end, even though we knew the entire harvest was lost,” she recalls.

This tough initiation shaped the siblings into winemakers in their own right. Their first joint vintage was 2023, and this year, their second signature harvest is taking shape. “We meet every morning, make decisions together, even though I step back a little, to let them manage the daily operations,” Peter reflects. Together, the trio have launched *Fischer Family*, a small-scale négociant project focusing on carefully sourced, organic and biodynamic grapes. Among their first releases is *Coude à Coude*, in red, white, and rosé. The label features the village of Jouques and the signature: “Clara & Hugo Fischer, born into it.”



En montant dans les bois, on accède à un vignoble de vieilles vignes (dont de très vieux carignan de 85 ans), qui complète une collection de cépages : cabernet-sauvignon, syrah, grenache, cinsault, ugni blanc, rolle, carignan blanc, etc.

Climbing up through the woods, you reach a vineyard of old vines (including some very old 85-year-old Carignan), complemented by a collection of grape varieties: cabernet sauvignon, syrah, grenache, cinsault, ugni blanc, rolle, and carignan blanc.