

Domaine  
**RABASSE CHARAVIN**



Famille COUTURIER  
1030 Chemin des Girard  
**84290 CAIRANNE**

Tel : +33 (0)4 90 30 70 05  
rabasse-charavin@orange.fr

[www.rabasse-charavin.com](http://www.rabasse-charavin.com)

# LAURE 2019

## COTES DU RHONE BLANC

60% Clairette , 40 % Roussanne

Vendange manuelle

Belle robe limpide et lumineuse d'un  
jaune or aux reflets argentés.

D'emblée le nez révèle des notes  
presque sucrées de fruits à noyau, de  
fleurs blanches et d'épices douces.

C'est le chèvrefeuille, la mirabelle, la  
muscade qui se répondent et donnent  
ainsi une complexité naissante et  
prométeuse. La bouche file la même  
aromatique avec quelques notes plus  
diffuses de rose poudrée et de fenouil.

La fraîcheur alliée à la sucrosité des  
cépages qui composent cette cuvée

Laure donnent un vin équilibré,  
marqué à la fois par la richesse et  
l'équilibre. A déguster sans tarder sur  
des apéritifs dînatoires, des poissons  
de rivière, des charcuteries.



# CAIRANNE 2019

## CAIRANNE BLANC

45% Clairette , 40 % Bourboulenc,  
15% Viognier

Jolie robe or pale aux reflets argentés.

Le vin est lumineux et limpide.

A l'expression florale répond la douceur fruitée, complexe et charmeuse. Muguet, aubépine, cédrat, abricot s'entremêlent et donnent un ensemble riche et séduisant. C'est un bouquet de printemps qui s'exprime et révèle le soin que nous tenons à apporter à nos vignes, nos vinifications et nos élevages. La bouche suit le même ton et livre une expression équilibrée des cépages co-fermentés. Charme, caractère et élégance sont les maîtres-mots qui pourraient identifier cette cuvée de Cairanne blanc.

Harmonieuse et déjà offerte, elle accompagnera dignement les repas d'été, les repas simples et ceux plus chics. A ouvrir dans les 5 ans.



## CUVÉE D'ESTEVENAS 2019

CAIRANNE BLANC

20% Clairette , 80 % Roussanne

Vendange manuelle

Belle robe jaune or aux reflets verts, le vin est brillant et lumineux. D'emblée,

les arômes de fruits jaunes s'expriment avec des notes de pêche

et de mirabelle dominantes. Puis à l'aération des arômes plus subtils

d'aubépine, de fleur

d'acacia et de miel renforcent le côté aérien et délicat. Charmeuse et

avenante cette cuvée d'Estevenas livre une belle expression des cépages

qui la composent. En bouche, la fraîcheur se combine à la richesse et au volume pour donner un ensemble

équilibré et puissant, digne représentant du rang de cru de notre

belle appellation. On ouvrira cette cuvée icône dans les 5 ans sur des risotto de fruits de mer, des volaille

terre/mer, un loup au fenouil



# RIBOULDINGUE

## VIN DE FRANCE ROUGE



60% Grenache, 25% Syrah,  
10% Mourvèdre et 5% Cinsault.

Jolie robe rouge cerise aux reflets  
pourpres. Le vin est limpide et  
brillant. Fraîche, grenade, cerise, ...  
c'est la sensation de croquer dans  
le fruit mûr et charnu qui l'emporte  
de prime abord.

La fraîcheur délicate du fruit sitôt  
cueilli sitôt goûté confère à cette  
cuvée festive un charme particulier.

Rose rouge, pivoine, groseille,  
poivre blanc ... complètent le  
tableau. Gourmande, avenante et  
bien balancée cette nouvelle  
mouture de Ribouldingue est  
construite sur le plaisir et  
l'équilibre. Faite pour être partagée  
on l'ouvrira sans tarder et sans  
artifice, entre amis, sur des entrées  
de légumes, des viandes froides et  
les repas qui s'éternisent.

# LAURE 2019

## COTES DU RHONE ROUGE

85 %Grenache (15 à 70 ans)

15 %Cinsault (5 ans).

Belle robe grenat aux reflets violines. Brillant et limpide. Dès l'ouverture, les arômes de fruits rouges s'expriment et rappellent la fraise écrasée, la grenade ou la cerise. Frais et flatteur, le potentiel aromatique révèle un ensemble construit autour de la douceur et du charme. A l'aération, des notes plus complexes d'épices, de poivre blanc, de cannelle, de crème de cacao étirent le vin et forment un bouquet complet et riche. La bouche ne déçoit pas. Sucrosité et fraîcheur se complètent et, alliées à des tanins soyeux et dociles, donnent à cette cuvée Laure un reflet charmeur. Les arômes perçus au nez se retrouvent en bouche et forment un ensemble des plus harmonieux. A ouvrir dès à présent sur des petits farcis, des planchas, des quiches méditerranéennes, à l'apéritif.



## N°1 BY COUTURIER 2016

### CDR VILLAGES ROUGE

60% Grenache (15 à 60 ans)

20% Syrah (30 ans)

20% Mourvèdre (7 à 30 ans).

Robe rouge grenat, foncée. Le nez est expressif, volubile sur des arômes de fruits noirs, d'épices et de notes légèrement grillées. Muscade, poivre, cacao, encens, bouton de rose, pivoine participent tour à tour à la complexité.

Une note graphite de mine de crayon complète le bouquet et en fait déjà un vin à l'expression typique de cette cuvée.

La bouche est dense et fraîche à la fois.

La minéralité s'allie à la sucrosité pour donner un vin équilibré, doux aux tanins veloutés et déjà harmonieux. Les arômes du nez s'allient à quelques notes subtiles

de garrigue, rappelant le thym des alentours. A boire dès à présent et dans

les 5 ans sur des magrets, un agneau aux herbes, des viandes grillées aux accents du sud.





## LES CAILLOUX PLAN DE DIEU 2016 CDR VILLAGES ROUGE

70%Grenache (5 à 60 ans)  
30%Mourvèdre (5 ans).

Vin à la robe rouge grenat profond  
Belle complexité au nez.

A l'ouverture, les fruits noirs  
dominent avec un côté crème de  
mûre ou cassis et cerise croquante.

Puis les notes d'épices  
apparaissent, muscade, poivre  
blanc, fève de cacao. Pour parfaire  
la complexité aromatique, des  
notes plus fraîches, eucalyptus,  
thym, romarin, allègent l'ensemble  
Bel équilibre entre la force et le  
côté friand après aération.

Bouche ample, ronde et suave,  
pleine et généreuse.

A boire avec une pièce de bœuf ou  
une viande marinée.



# CAIRANNE 2017

## ROUGE

60% Grenache (10 à 50 ans)

20% Syrah (10 à 30 ans)

20% Mourvèdre (10 à 30 ans)

Belle robe grenat aux reflets rubis. Le vin est brillant et limpide. Le nez arbore fièrement des notes poudrées de cacao et de résine avec quelque chose rappelant l'encaustique et la cire ; puis à l'aération des arômes de fruits rouges et d'épices douces prennent le dessus. Grenade et cerise se mélangent aux notes de muscade et de cannelle, conférant ainsi à la fois fraîcheur et charnu. La bouche suit le même ton ; les arômes déjà perçus au nez perdurent et renforcent l'impression d'harmonie. Les tanins à la fois dociles et puissants lui confèrent du caractère et de la personnalité.

Une bouteille à ouvrir dans les 7 ans sur des viandes rôties ou marinées, des plats épicés ou des gardiennes qu'il saura parfaitement sublimer.





## CAIRANNE 2016

### ROUGE

60% Grenache (10 à 50 ans)

20% Syrah (10 à 30 ans)

20% Mourvèdre (10 à 30 ans)

Belle robe rouge grenat.

D'emblée, le nez développe des arômes de fruits noirs et d'épices douces. Muscade et clou de girofle laissent petit à petit la place à des notes plus fruitées de mûre et de framboise. La bouche est à la fois tendre et riche. Balancé entre sucrosité et fraîcheur, ce vin est déjà harmonieux et complet. On l'ouvrira aisément sur des viandes rôties, des volailles, ou sur des tajines et plats relevés qu'il saura parfaitement contenir et accompagner.

## CUVÉE D'ESTEVENAS 2017

### CAIRANNE ROUGE

80 % Grenache (90 ans)

20 % Syrah (30 à 45 ans).



Belle robe rouge grenat aux reflets rubis, lumineux et limpide. Le vin présente d'emblée une farandole de fruits mûrs rappelant la fraise écrasée, la framboise, la mûre sauvage ou encore la grenade. C'est la sensation de fraîcheur qui prime. Puis à l'aération, des notes plus subtiles d'épices douces, de muscade, de noyau de cerise, de benjoin prennent le dessus. L'ensemble donne une harmonie aromatique franche, complexe et délicate. La bouche reste dans le même ton, harmonieuse et équilibrée. Les tanins puissants mais dociles alliés à la sucrosité et la fraîcheur forment un édifice complet et riche. Millésime solaire, 2017 nous a demandé beaucoup d'attention et de précision pour révéler son potentiel et parfaire l'harmonie. Aujourd'hui c'est un Cairanne racé et équilibré qui se propose. A déguster dans les 10 ans sur des plats méditerranéens, des viandes mijotées ou grillées.

## CUVÉE D'ESTEVENAS 2016

### CAIRANNE ROUGE

80 % Grenache (90 ans)

20 % Syrah (30 à 45 ans).

D'un beau rouge grenat aux reflets violines cette cuvée arbore fièrement dès l'ouverture une panoplie de fruits rouges mûrs. Fraîse et framboise se partagent le premier nez puis viennent des notes plus subtiles de grenade et de cerise accompagnées agréablement par une touche épicée rappelant la cannelle, le bois de santal et la muscade. A la complexité aromatique s'associe une bouche franche et délicate. La sucrosité attendue est équilibrée par un potentiel tannique bien maîtrisé, apportant ainsi toute la puissance et la douceur que l'on attend de cette cuvée. A ouvrir sur des plats mijotés associant la finesse de la viande et les aromates provençaux.





## CUVÉE D'ESTEVENAS 2015

### CAIRANNE ROUGE

80 % Grenache (90 ans)

20 % Syrah (30 à 45 ans).

Parcelle située plein sud

Haut de coteaux argilo-calcaires.

Rendement moyen 25 hl/ha.

Vendange manuelle. Table de tri, égrappage, encuvage, remontages

Elevage cuve béton brut

Vin à la robe rubis très soutenue, au nez de fruits noirs confiturés

et d'humus. Bouche assez puissante, épicée, tanins fermes avec une finale réglissée et chaleureuse

Il se marie avec des viandes rouges et des fromages affinés.

Conservation : 7 à 12 ans.

Servir à 17/18°.

# RASTEAU 2016

## ROUGE

Grenache 60% (40 à 70 ans),  
Mourvèdre 35% (25 à 30 ans)  
Carignan 5% (45 ans)

Belle robe rouge cerise aux reflets violine. Nez ouvert sur les fruits frais (grenade juteuse, groseille).

Des notes de fruits mûrs (mure, fraise) participent à la sensation de gourmandise. A l'aération, la minéralité prend le dessus .

Quelques notes de poudre de cacao et de bois de santal complètent l'ensemble et forment une belle complexité aromatique.

L'attaque en bouche est franche, soutenue par de beaux tanins mûrs et fermes. Belle dualité entre force et

finesse d'où un vin à la fois gourmand , massif et harmonieux.

A boire en accompagnement de viandes rouges et/ou en sauce.



# ABEL CHARAVIN 2017

## RASTEAU ROUGE

70% Grenache (90 ans)

30% Mourvèdre (30 ans)

La robe est profonde, balancée entre le pourpre et le rouge carmin. Les reflets rubis témoignent encore de sa jeunesse. Rose poudrée, fruits frais et cerise juteuse se mélangent agréablement dès l'ouverture. Puis, à l'agitation, des notes plus épicées mais soutenues toutefois par quelque chose de plus aérien, rappelant la violette, prennent le dessus. Cacao, encens, cannelle, muscade illustrent parfaitement l'élevage et témoignent de la volonté d'accompagner le vin et de l'embelir. En bouche, les tanins présents mais dociles soutiennent un édifice bâti autour de la fraîcheur et de la force, de la gourmandise et de la matière. On ouvrira cette bouteille dans les 10 ans sur des canards, des viandes grillées, de l'agneau ... marinées et épicés.



# ABEL CHARAVIN 2016

## RASTEAU ROUGE

70% Grenache (90 ans)

30% Mourvèdre (30 ans)

Belle robe rouge cerise aux reflets rubis. Belle brillance et limpidité.

Nez ouvert sur des arômes reflétant encore sa jeunesse. Des notes fruitées rappelant la fraise écrasée, la grenade, la cerise juteuse prennent le dessus. Puis à l'aération des notes plus épicées, balsamiques presque, apportent complexité et richesse. La muscade, la cannelle et des arômes plus poivrés dominant le bouquet. La bouche étonne par sa puissance et sa fraîcheur à la fois. Les tanins polices soutiennent ce bel édifice et le préparent d'ores et déjà à une garde de 2 à 5 ans. On le servira alors avec des viandes racées, des plats de fêtes ou des gibiers gouteux qu'il saura parfaitement accompagner.





# SYRAH 2016

## COTES DU RHONE ROUGE

Parcelle argilo-calcaire située à Rasteau, plantée en 1965.

Tri, égrappage, encuvage et maintien du chapeau de marc immergé.

Très belle robe profonde et dense, d'un beau rouge carmin aux reflets sombres. Limpide. Le nez arbore fièrement des notes de réglisse et de fruits noirs, avec un petit quelque chose de « sauvage », qui va en cave s'adoucir et s'attendrir. Poivre et écorce, complètent la panoplie des arômes puissants et complexes. La bouche est dense et riche. Les tanins fiers dominant le tableau et montrent leur force et leur puissance. Balancé par la sucrosité la bouche laisse une impression réelle de vin complet et massif.

A boire sur des pièces de bœuf, des viandes rouges, des abats mais peut s'oublier encore quelques années.

Conservation : 10 à 15 ans.



## L'histoire du domaine

François Rabasse, père d'Edmond, achète en 1880 au Général Victor Colonieu, le cabanon où il loge avec sa famille, ainsi que les 3 ha de vignes et d'oliviers qui l'entourent et dont il s'occupe.

Edmond Rabasse, qui était aussi chapelier, continue de les cultiver, vinifie la récolte, et commercialise jusqu'à 500 bouteilles de vin par an !

En 1925, son fils Marcel Rabasse, après des débuts d'électricien, reprend l'exploitation, y ajoute 5 ha supplémentaires et développe la vente en bouteilles.

En 1950, sa fille, Jeannine, épouse Abel Charavin, originaire de Rasteau, où il possède quelques vignes. La surface est augmentée aussi par des acquisitions, et passe alors à environ 20 ha.

Le ton est donné, la vente en bouteilles se développe de manière significative et grâce à eux les vins produits, reconnus pour leurs qualités, sont récompensés dans les nombreux concours où ils sont présentés.

En 1984, Corinne reprends le flambeau, plus vite que prévu puisque son père décède 2 ans plus tard. Son mari, Jean-Paul Couturier, apporte à l'exploitation les vignes de Violès, de Travaillan et du Plan de Dieu.

Avec de nouvelles acquisitions la surface est maintenant de 40 ha.

En 1993, leur fille Laure, rejoint l'équipe.

Aujourd'hui c'est elle qui a la charge de l'entreprise.

Une nouvelle cave est construite mieux adaptée aux exigences du travail.

# Information

La vendange est manuelle

Les grappes de raisins rouges en arrivant à la cave passent sur une table de tri puis sont acheminées dans l'égrappoir. Les raisins sont ensuite encuvés en cuve béton. Des remontages sont effectués régulièrement au cours de la fermentation alcoolique.

Nos vins rouges ne sont pas filtrés, d'où la présence d'un léger dépôt naturel dans les bouteilles.

Il peut arriver que les vins contiennent un peu de gaz. C'est une protection naturelle pour le vin et cela évite de mettre trop de soufre. Il suffira d'un passage en carafe pour le dissiper.

Le vin est un produit VIVANT !

Nous respectons leur cheminement dans le temps. Certains vins demandent plus de temps que d'autres pour faire leurs fermentations. La mise en bouteille et la vente en dépendent donc .

Dans les vignes également, la nature est respectée.

Nous travaillons le sol manuellement et mécaniquement. Nous n'utilisons pas d'herbicide, ni d'insecticide. Pas d'engrais chimique non plus ! Nous faisons un apport organique à base de fumier de mouton.

# Exploitation Certifiée HVE



**EN CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



Famille COUTURIER  
1030 Chemin des Girard  
84290 CAIRANNE

Tel : +33 (0)4 90 30 70 05

[rabasse-charavin@orange.fr](mailto:rabasse-charavin@orange.fr)

[www.rabasse-charavin.com](http://www.rabasse-charavin.com)



A très bientôt !!!