

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 2020

COTES DU RHONE BLANC

55% Clairette, 40 % Roussanne

5% Bourboulenc



Dès l'ouverture des notes agréables de fruits jaunes et de fleurs blanches s'exhalent et caractérisent un édifice plaisant et charmeur. Abricot, pêche jaune, mirabelle sont les arômes les plus faciles à identifier. A l'aération, d'autres notes plus subtiles d'épices et de fleurs se mélangent et complètent le panel aromatique. Enfin, quelque chose de presque sucré comme le pain d'épices chaud, la brioche et la confiture de cédrat rappellent les souvenirs d'enfance et les gourmandises. Pour autant, la bouche franche et harmonieuse donne de la légèreté et soutient un édifice équilibré. La sucrosité et la fraîcheur aromatique se complètent et laissent une sensation de plaisir bienvenue. On ouvrira cette bouteille tout simplement à l'apéritif, sur des vols-au-vent, des escargots et les repas d'été, des piques-niques.

# CAIRANNE 2020

## CAIRANNE BLANC

45% Clairette ,40 % Bourboulenc  
15% Viognier



Belle robe jaune or aux reflets paille. Au nez, des arômes puissants et volubiles se développent. Pêche jaune, mirabelle, et gelée de coing se partagent le premier nez. Suivent ensuite des notes plus florales rappelant le genêt et la fleur d'acacia ; plus douces et aériennes ces notes donnent charme et élégance à cette cuvée. La bouche ne déçoit pas et prolongent l'idée d'élégance et de finesse. L'équilibre entre sucrosité et fraîcheur ainsi que les arômes perçus en rétro-olfaction, fruités et aériens, donnent un ensemble harmonieux et complet. Une touche exotique et fraîche rendent enfin le vin sapide ; on ouvrira cette bouteille sur des asperges, des mets de choix comme des ris de veau, des volailles terre / mer ou encore, sur un loup au fenouil.

# CUVÉE D'ESTEVENAS 2020

CAIRANNE BLANC

20% Clairette, 80 % Roussanne



Belle robe jaune or aux reflets or pâle. Le nez est d'emblée complexe et puissant ; fin et équilibré. D'abord ce sont les fleurs blanches qui entrent en scène, puis des fruits blancs mûrs, de la pêche blanche, des notes de cire d'abeille et de cédrat. Les notes florales, rappelant la rose poudrée, lui donnent son identité. La bouche est dense ; ni mollesse, ni tension, c'est l'équilibre parfait des grands vins blancs. On perçoit alors toute la richesse du vin, les fruits blancs légèrement confits, une touche vanillée et quelques fruits secs. Onctueux, ample, long, ce vin a du volume et du gras. Pour autant, la finale est équilibrée sur des notes d'agrumes, de zeste, de bergamote et toujours les notes florales. Ce Cairanne est une belle bouteille, dans un beau millésime de la vallée du Rhône. A ouvrir bien entouré pour des repas de fêtes ou des occasions particulières. Les Saint Jacques, les ris de veau et les truffes si on sait l'attendre, sauront l'accompagner dignement et faire honneur à ses qualités.

# 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. Fraise, 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 2017

## CDR VILLAGES ROUGE

60% Grenache (15 à 60 ans)

20% Syrah (30 ans)

20% Mourvèdre (7 à 30 ans).

Robe étincelante et profonde.

Fraise, cassis, griotte, grenade, cerise, ...

c'est d'abord toute une farandole de fruits rouges frais et acidulés qui se libèrent à l'ouverture. Puis, à l'agitation,

ce sont des notes plus lourdes de santal, de silex avec une touche plus capiteuse

de pivoine et de bouton de rose.

Étonnement frais, tendre et gourmand

ce bouquet est aussi complexe et

agréablement charmeur. La bouche tient

le même discours avec des accents

suaves et ronds. Tannique mais sans

rugosité, fraîche et presque sucrée,

l'impression que l'on retient est la

douceur d'une friandise. Ne faisant pas

son âge ce Côtes du Rhône Villages est à

ouvrir sur des plats d'été, des volailles

rôties, des salaisons de pique-nique mais

pourra patienter quelques années si l'on

préfère les viandes marinées.



# LES CAILLOUX

## PLAN DE DIEU 2017

### CDR VILLAGES ROUGE

70%Grenache (5 à 60 ans)

30%Mourvèdre (5 ans)

Belle robe grenat aux reflets rubis.

Le nez est élégant, volubile et charmeur. Il arbore tout un panel de notes fruitées et fraîches avec une touche poudrée rappelant l'encaustique et le bouquet de roses fanées. On reconnaît facilement la grenade et la cerise et d'autres arômes de muscade et de cumin, ce qui lui confère une fraîcheur et une sucrosité bienvenue. Dans le même ton, la bouche se profile. L'impression d'harmonie est évidente, construite autour d'arômes élégants et de tanins. Ce Plan de Dieu est une cuvée de caractère, solaire avec une personnalité bien trempée aux accents charmeurs. A déguster en accompagnement de viandes rôties ou marinées, de colombo ou de civets.







## 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.

# 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 nez, très expressif et volubile, 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 puissants, légèrement compotés, et d'épices douces prennent le dessus. Chocolat et pivoine fanée 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. A ouvrir sur des viandes rôties ou marinées, des plats épicés ou encore des gardiennes qu'il saura parfaitement sublimer.



# CUVEE D'ESTEVENAS 2017

## CAIRANNE ROUGE

80 % Grenache (80 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 (80 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.



# 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.





## RASTEAU 2017

### ROUGE



Grenache 60% (40 à 70 ans),

Mourvèdre 35% (30 ans)

Carignan 5% (45 ans)

On note tout d'abord une franche identité autour des fruits rouges et des épices douces. Balancé entre la mûre sauvage et les fruits rouges acidulés le potentiel aromatique développe au premier nez des notes agréables et douces. A l'aération, une touche de benjoin et de cannelle illustre sa part d'élevage et apporte le caractère nécessaire à une cuvée de style et de classe. Viennent ensuite des notes plus complexes de cerise, de poivre blanc, de poudre de cacao ainsi qu'une touche doucement vanillée qui amènent la complexité bienvenue et recherchée. La bouche ne déçoit pas et prolonge l'idée d'équilibre et d'harmonie. Les tanins racés ainsi que la fraîcheur tactile alliée à la douceur du grain sont l'apanage d'une grande cuvée. Élégance et puissance pourraient aisément qualifier ce Rasteau, lequel avec quelques années encore pourrait accompagner les plats truffés, les repas de fêtes et les viandes nobles. À attendre encore 3 à 5 ans pour profiter pleinement de ces attraits.

# ABEL CHARAVIN 2017

## RASTEAU ROUGE

70% Grenache (80 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 (80 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.



# Histoire du domaine

François Rabasse, achète en 1880 un cabanon ainsi que 3 ha de vignes pour y vivre avec sa famille.

Edmond, son fils, continue la culture et la vinification. Il est le premier à commercialiser du vin en bouteilles.

En 1925, son fils Marcel acquiert 5 ha supplémentaires et développe la vente en bouteille à la cave.

En 1950, c'est au tour de Jeannine de reprendre le domaine.

Avec son époux, Abel Charavin, originaire de Rasteau, ils donnent le ton . Sur les 20 ha maintenant travaillées, ils produisent des vins reconnus pour leurs qualités, et récompensés dans de nombreux concours.

C'est en 1984 que Corinne reprend le flambeau. Son mari Jean Paul Couturier, apporte à l'exploitation des vignes en Côtes du Rhône et Plan de Dieu.

En 1993, c'est Laure qui rejoint l'équipe. Elle est aujourd'hui épaulée par ses enfants Théophile et Marthe.

L'histoire continue...

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

La vendange collectée manuellement est transportée en petits contenants afin de ne pas abimer les baies. Les raisins rouges sont égrappés avant d'être encuvés sans apport de levure ou d'enzyme.

Nos vins rouges ne subissent ni filtration, ni collage. 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 son cheminement dans le temps. La mise en bouteille et la mise en vente en dépendent donc.

## EXPLOITATION EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifiée HVE



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

Retrouvez nous aux salons des  
Vignerons Indépendants de France

**CLERMONT F.:** 15 au 17/10/21

**LILLE:** 19 au 22/11/21

**PARIS:** 02 au 05/12/21

**RENNES:** 21 au 23/01/22

**STRASBOURG:** 11 au 14/02/22

**BORDEAUX:** 11 au 13/03/22



**A très bientôt !!!**