

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 2022

COTES DU RHONE BLANC

55% Clairette, 40 % Roussanne

5% Bourboulenc



Belle robe or pale aux reflets légèrement verts, limpide et brillant.

Le nez arbore rapidement un bouquet complexe où se répondent à la fois des notes minérales, fruitées et florales. Silex frappé, citron jaune, cédrat, benjoin ... occupent le premier nez puis laissent place, à l'aération, à des tonalités plus puissantes encore de verveine et de muguet. La bouche suit le même ton et présente un équilibre organisé autour de la fraîcheur et de la sapidité.

L'attaque est franche, tonique, presque saline. Les arômes d'agrumes et de fleurs blanches persistent et forment dès lors un ensemble harmonieux qui conviendra aux apéritifs comme aux poissons de mer et coquillages nobles.

# CAIRANNE 2022

## CAIRANNE BLANC

45% Clairette ,40 % Bourboulenc  
15% Viognier



Belle robe jaune or aux reflets verts. Le vin est limpide et brillant. Au nez, dès l'ouverture, les arômes puissants de pêche jaune, de bergamote, de nectar d'abricot donnent le ton.

Puis à l'aération des notes plus subtiles et fleuries rappelant le jasmin ou le genêt agrémentent la complexité aromatique. La tonalité des arômes est plutôt « jaune » avec une touche de fraîcheur faisant penser à des fruits mûrs et frais.

La bouche ne déçoit pas, elle est construite dans le même esprit d'équilibre autour de la gourmandise et de la chair. Balancée entre sucrosité et fraîcheur cette cuvée de Cairanne a tout pour plaire dès à présent et dans les 6 ans.

A ouvrir sur des entrées de coquillages, des poissons de rivière ou pourquoi pas en pique-nique agrémentant un repas froid.

# CUVÉE D'ESTEVENAS 2022

CAIRANNE BLANC

80 % Roussanne , 20% Clairette



Robe or aux reflets paille. Limpide et brillant, le vin est lumineux presque doré. Expressif rapidement, le nez s'ouvre sur des notes très aériennes de fleurs blanches rappelant le tilleul, l'acacia ou le muguet ; avec quelque chose d'un peu plus puissant comme le genêt.

Puis, à l'aération, une douceur citronnée avec une teinte de bonbon sucré complètent le tableau.

En bouche, l'impression générale est la délicatesse et le soyeux. Cette cuvée de terroir a été vinifiée et élevée de sorte à mettre en valeur la richesse et la délicatesse du fruit. Les caractéristiques aromatiques donnent libre court à l'expression du cépage. La bouche est suave et pleine ; et la finesse aromatique, où les fruits jaunes l'emportent, fonde une trame élégante et onctueuse. A découvrir dans les huit ans sur des entrées raffinées, des plats empreints d'exotisme, des coquillages.

# LAURE 2021

## COTES DU RHONE ROUGE

85 %Grenache (15 à 70 ans)

15 %Cinsault (5 ans).



Belle robe rouge grenat aux reflets rubis,  
lumineux.

Dès l'ouverture, le nez propose des notes  
de fruits rouges mûrs rappelant la cerise et  
la fraise écrasée.

Délicate et charmeuse la palette  
aromatique se compose également de  
notes plus poudrées de fève de cacao, de  
bâton de réglisse et de benjoin.

La bouche suit le même ton, elle est  
souple, douce et veloutée. Les tanins  
dociles donnent le volume suffisant pour  
balancer une fraîcheur bienvenue.

A ouvrir dès à présent et dans les 5 ans sur  
une poêlée de champignons, un foie de  
veau, un poulet au fenouil.

## N°1 BY COUTURIER 2019

### CDR VILLAGES ROUGE

60% Grenache (15 à 60 ans)

20% Syrah (30 ans)

20% Mourvèdre (7 à 30 ans).

Robe profonde et limpide, d'un beau rouge grenat aux reflets violines. Le nez, expressif et généreux, s'ouvre rapidement sur des notes à la fois de fruits frais et de fruits plus mûrs.

Fraise, framboise, grenade, cerise composent un panier de fruits rouges agréable et gourmand.

A l'aération, les épices douces typiques de nos cépages s'expriment et révèlent un ensemble tonique et velouté ; muscade et benjoin dominant, avec quelque chose de résineux et de chaud en fin d'olfaction faisant penser au beurre de cacao et au genièvre. La

bouche suit le même thème. Elle est en même temps douce et énergique avec des tanins présents mais dociles. Équilibrée et puissante, cette cuvée illustre fièrement le fleuron de l'appellation.



**LES CAILLOUX**  
**PLAN DE DIEU 2019**  
**CDR VILLAGES ROUGE**

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

Robe rouge grenat aux reflets rubis.

Le nez est expressif avec des notes très volubiles de fruits rouges frais et de fruits noirs. La myrtille, la mûre, la fraise écrasée sont prédominantes et laissent place ensuite aux épices douces comme la muscade, la cardamome ou la cannelle. Enfin, à l'aération des notes plus subtiles aux accents étonnamment boisés mais néanmoins agréables font penser au santal, à l'encens et à la ronce de noyer.

En bouche, les tanins encore fougueux s'expriment rapidement et soutiennent un édifice construit sur l'équilibre et la richesse. Encore jeune par son tonus ce Plan de Dieu saura attendre encore 4 ou 5 ans mais il peut d'ores et déjà accompagner des viandes mijotées, des volailles rôties ou des fromages affinés.





## CAIRANNE 2020

ROUGE

60% Grenache (10 à 50 ans)

20% Syrah (10 à 30 ans)

20% Mourvèdre (10 à 30 ans)

Belle robe rubis aux reflets rouge vif. D'emblée, le nez développe des notes puissantes de fruits noirs et d'épices. Mûre sauvage, une touche de cassis et de myrtille prennent rapidement le dessus. Puis, à l'aération des arômes poudrés de fève de cacao, de graphite et des notes balsamiques complètent le bouquet.

Cuvée traditionnelle du domaine, notre Cairanne est à la fois expressif et plein de charme. Complexité et richesse caractérisent à la fois le nez et la bouche. Des tannins puissants mais bien domptés, alliés à la sucrosité de nos vieilles grenaches forment un ensemble plaisant et avenant.

A ouvrir sur des viandes grillées ou mijotées, du thon rouge ou sur un plateau de fromages.





## CUVÉE D'ESTEVENAS 2018

### CAIRANNE ROUGE

80 % Grenache (80 ans)

20 % Syrah (30 à 45 ans).



Robe rouge grenat aux reflets rubis.  
Cette cuvée Estevenas se caractérise d'emblée par son élégance et sa précision aérienne, dynamique, presque enjouée.

C'est un vin festif par excellence.  
Aromatiquement on se laisse envahir par des notes de fruits rouges murs, de poudre de cacao, d'épices douces, de touches fruitées délicates, ... c'est un bouquet complexe et puissant qui persiste et vous séduit.

La bouche est ample et généreuse. Les tanins présents mais dociles soutiennent un édifice bien construit entre densité, richesse et finesse. L'élevage a patiemment ciselé toutes les caractéristiques inhérentes à un vin riche et typique de nos appellations du sud de la Vallée du Rhône.

On ouvrira dès à présent cette cuvée et dans les 10 ans sur des plats de fêtes, des viandes fines ou des mets truffés.

# 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.

# RASTEAU 2020

## ROUGE

Grenache 60% (40 à 70 ans),

Mourvèdre 35% (30 ans)

Carignan 5% (45 ans)



Robe rouge grenat aux reflets violines. Le nez est rapidement aérien avec une forte présence de petits fruits rouges frais.

Après aération, ces notes de fruits prennent de l'ampleur, puis les épices douces comme la cannelle et la cardamome, le poivre gris dominant. Les fruits noirs finissent de compléter la palette aromatique assurant ainsi une belle complexité.

En bouche, dès l'attaque, la souplesse domine. Les arômes d'épices douces prolongent les perceptions du nez. De très beaux tanins apportent du velouté et donnent du relief en milieu et fin de bouche. La finale est longue et présente un bel équilibre, sans lourdeur.

Ce vin très délicat et suave peut s'ouvrir dans les 10 ans, voire plus si l'on préfère que dominant les notes épicées.

On l'associera avec des viandes rouges, un agneau grillé, un lapin rôti ou des fromages légèrement affinés.

# CUVÉE D'ABEL CHARAVIN RASTEAU 2019

ROUGE

Grenache 70% (40 à 70 ans),  
Mourvèdre 30% (30 ans)

Belle robe rouge grenat aux reflets profonds et lumineux. Le vin est presque noir.

Dès l'ouverture des arômes de mûre sauvage, de fève de cacao avec quelque chose de poudré, de bouton de rose et de kirsch donnent le ton. A l'aération, des notes plus puissantes de café noir, de chocolat, de cerise confite et de fruits compotés agrémentent le bouquet. Les vieux grenaches vinifiés lentement dominant clairement l'aromatique.

En bouche, ce qui marque d'emblée c'est l'équilibre entre puissance et douceur. Des tanins fermes mais dociles soutiennent un édifice racé et tonique.

La chair et le moelleux, savamment dosés, accompagnent élégamment cette cuvée d'hommage. On l'ouvrira alors dans les 10 ans à venir sur des plats mijotés, des tajines, du gibier, ou encore avec l'âge sur des pigeons en cocotte.



# 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. 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 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certifiée HVE



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