



REVUE DE PRESSE 2009

« Ce grand cru classé de Provence propose des vins de grande classe, puissants dans leur jeunesse par leur concentration et leurs élevages luxueux, mais offrant de l'élégance après quelques années de cave.

Le 2005 en est un bon exemple : il allie des notes de fruits compotés et gourmands à une trame qui se patine, gardant des épices et laissant apparaître des notes d'évolution sur le cuir et le tabac. 2006 sera plus gourmand. Le rosé est plus en finesse dans l'esprit, et floral, cherchant la minéralité. »

Le Guide des Vins 2010 Gault-Millau

ROUGE

- « Les rouges sont d'un esprit classique avec une bonne aptitude au vieillissement. »

La Revue du vin de France, Avril 2009

QUINTESSANCE DU R ROUGE 2005

- « Une sélection des meilleurs terroirs avec des accents de tapenade d'une grande élégance. C'est un rouge de grand équilibre qui couronne une gamme très bien menée. »

Bettane et Desseauve dans Terre de Vins, 1^{er} Janvier 2010

ROUGE R 2006

- Decanter World Wine Awards 2009, Médaille d'argent.

- « La cuvée R est bien sortie en dégustation. Dans un style très provençal, ses cabernets à maturité sont relevés par des notes épicées apportées par la syrah. Un bon classique de l'appellation. [...] »

Splendide couleur dense et pleine. Nez expressif de garrigue, ouvert et harmonieux. Jolie matière dans un registre plein et de belle intensité en bouche. Du corps et de la longueur en finale. Caractère complet et intense. » 15/20. Classé 24^{ème} vin dans l'élite des vins rouge de Provence.

La Revue du vin de France, Avril 2009

ROUGE CLASSIQUE 2006

- Médaille de Bronze, 55^{ème} Concours des Grands Vins de France de Mâcon, 18 Avril 2009.

- Prix d'Excellence, Vinalies Nationales 2009

- « Œil : grenat profond brillant. Nez : commence à s'ouvrir sur les notes grillées, praline, finement boisé. Bouche : tendre, suave, ample avec une charpente de tannins solide et régulière. Conclusion : un vin original d'un point de vue aromatique, plénitude et équilibre, encore loin d'exploiter son potentiel. »*** Un vin de qualité à suivre

Guide des vins de Provence 2008-2009

- « Fraîcheur et puissance, grande longueur, sur des notes de fruits noirs : dans le magnifique millésime 2006, le rouge constitue une très grande réussite. Un vin très complet, qui possède un beau potentiel de garde. »

Les meilleurs vins de France 2010, RVF

- « Un rouge franc à reflets pourpre colore ce vin dont le nez est dominé par les épices et le tabac noir. S'y retrouvent également des arômes provençaux de romarin et de poivre noir. La bouche est équilibrée et longue sous une structure tannique élégante. »

Guide des Vins 2010, Sélection Officielle des Œnologues de France, 27eme Vinalies Nationales

- Côte de Provence Cuvée Classique, 16/20

Le Guide des Vins 2010 Gault Millau

ROSE

- « Les rosés sont vineux et généreux, mais sans lourdeur et avec de l'élégance. De bons classiques à des prix raisonnables compte tenu de la notoriété du cru. »

Les meilleurs vins de France 2010, RVF

ROSE R 2008

- « Plus coloré que les autres rosés de ce domaine, assemblé à partir de vieilles vignes. Crémeux et équilibré. »***

The Decanter, Juillet 2009, Margaret Rand

- « Un palais aux notes de noisette et un nez étrangement proche des tomates en boîte ! Frais ; le palais rappelle clairement des tomates. Une note d'acidité provocante. Des tanins subtils et beaucoup de caractère. Probablement trop surprenant pour beaucoup, mais il me plaît énormément. » 15,5/20

www.jancisrobinson.com, 23 Septembre 2009, Tamlyn Currin, Provençal rosés

ROSE CLASSIQUE 2008

- « Légère bouche de framboise, frais et délicat, fruits juteux, délicieux à boire à long traits en été »

The Scotsman, Rose Murray Brown, 9 Juillet 2009

- « Œil : rose pâle à reflets saumon. Nez : intense, fumé, agréable, épicé, réglisse. Bouche : équilibrée, tendre, aux arômes délicats, belle longueur finale minérale. Conclusion : un rosé de qualité, délicat tout en finesse. » *** Un vin de qualité à suivre...

Guide des Vins de Provence 2008-2009

- Sélectionné par le Centre de Recherche du Rosé pour servir de base au nuancier des rosés de Provence.

- Sélectionné par le grand magasin londonien Harrods.

- « Un joli rosé, pâle, aux arômes délicatement fleuris et élégants, une bouche raffinée aux notes douces de fruits rouges confits. Majoritairement Cinsault, Tibouren, et une touche bienvenue de Mourvèdre pour la structure. »

Hennings, Juin 2009

- « Nez profond de fraise des bois. La bouche confirme cette première impression, elle se révèle longue et fraîche. Rosé de grillades et de plats exotiques. »

Le grand guide des vins de France 2010, Bettane & Desseauve

- « Ce domaine, propriété de la famille Wemyss, originaire de Fife [Ecosse], en en

train de se forger très rapidement une réputation d'un des meilleur producteur de rosé de la région. Très pâle dans le verre, ce rosé présente un caractère délicat, nuancé et complet. Il serait difficile d'y trouver un défaut. C'est un produit de référence, un rosé que l'on pourrait simplement boire tout l'été. »

Scotland on Sunday, Will Lyons, 10 Mai 2009

- Rimauresq a été reconnu comme un "producteur clé" en Provence dans la parution du *Sommelier Journal/Section* lancements récents extraordinaires (USA) de Septembre 2009. Il a été loué et décrit comme un vin qui présente de « vives notes de fraise, citron, pomme « Red Delicious », nashi, grenade, nectarine, botte de foin et de coquillage. Il présente une structure moyenne et soyeuse, avec de décadents fruits brillants dans un palais velouté, même si des notes acidulées de citron et de pamplemousse attirent votre attention sur la finale. »

- Le rosé classique 2008 a reçu la note de 86 point par le magazine *Wine Spectator*, Septembre 2009.

BLANC

- « Situé dans la partie haute du Massif des Maures, ce château bénéficie d'une belle réputation pour ses blancs. »

La Revue du vin de France, Avril 2009

BLANC R 2008

- « Le R, d'avantage sur la réserve [par rapport au classique] à ce stade, se dévoile également sur un registre plus racinaire. »

Les meilleurs vins de France 2010, RVF

BLANC CLASSIQUE 2008

- « Savoureux et remarquablement parfumé, le premier blanc est un vrai régal en 2008, avec des notes de menthol en finale. »

Les meilleurs vins de France 2010, RVF

- « Ce blanc croquant et juteux présente une belle acidité derrière les notes de pomme verte, poire verte et de crème à tartiner au citron, avec des points de poivre blanc sur la finale. » 86 points.

Wine Spectator, 30 Septembre 2009