



REVUE DE PRESSE 2011

ROUGE

« Nous saluons la série des rouges, d'une superbe intensité » *Revue des vins de France 2011*

« Ce grand Cru Classé de Provence propose des vins racés, puissants dans leur jeunesse par leur concentration et leur élevage luxueux, mais offrant de l'élégance après quelques années en cave. » Un domaine de grande qualité. *Guide des vins 2011 Gault Millau*

QUINTESSANCE DU R ROUGE 2004

- « Un beau nez épicé, réglissé, avec des fruits confits, du poivre. La bouche est dense, très veloutée, avec une trame très affinée, des tanins gras, une finale sur le fruité vanillé. Un style très moderne mais irrésistible. » Ténor de l'année ***** *Guide Hubert 2008*

- « Œil : rubis à reflets bleutés. Nez : intense, grillé, concentré et encore sur sa réserve, l'aération révèle une grande complexité. Bouche : structurée, épices et arômes de sous-bois, la trame de tanins est noble, serrée et régulière, elle met de suite en confiance pour l'avenir. Conclusion : Rouge profond et de grande envergure. Les tanins, encore serrés, devraient se fondre pour atteindre leur « quintessence ». Un vin de qualité à suivre. » ***** *Le Guide des Vins de Provence 2008*

- « Œil : grenat franc et sombre. Nez : puissant et prometteur, commence à exprimer des fruits noirs, épices et cacao. Bouche : matière concentrée mais équilibrée, tanins serrés et puissante saveur déjà complexe. Conclusion : Vin à l'aube d'une grande expression pour peu que l'on soit patient, longue garde, à suivre de près. ***** *Guide des vins de Provence 2006/2007*

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*

QUINTESSANCE DU R ROUGE 2007

- Sélectionné parmi les meilleurs rouges des Côtes de Provence par Bettane et Desseauve :

- « Les accents d'olive avec une pointe épicée apparaissent au nez, une trame serrée en bouche conjugue puissance et élégance, ce vin est profond ». *16/20 Le Grand Guide des vins de France 2011*

- « On est séduits par l'équilibre, la finesse de texture et la fraîcheur de la cuvée Quintessence. » *Les meilleurs vins de France 2011*

ROUGE R 2004

- « Réalisée à partir de Cabernet-Sauvignon et de syrah, cette cuvée est très expressive, tout en puissance avec des tanins charnus. Elle est vraiment gourmande en fruit. » *16,5/20 Bettane et Desseauve – Le Guide des Grands Vins de France 2008*

- « Le vin est souple et suave avec une petite dureté tannique, il sèche un peu en finale, mais il possède une jolie matière. Un vin à garder quelques années, car il n'est pas encore harmonisé. » *14/20 La Revue des Vins de France, Juillet-Aout 2008*

- « Œil : grenat, sombre, larmes grasses. Nez : viril, exprime le tabac brun, le grillé, bien poivré, puis les fruits mûrs, finesse. Bouche : attaque souple, bouche concentrée, pleine de solide, finale réglisse. Conclusion : Vin de classe, expression d'envergure. Aristocrate et boisé. **** *Guide des vins de Provence 2006/2007*

- « Ce vin typé, d'une très belle couleur profonde, aux reflets noirs, révèle un nez intense, sur les fruits mûrs, les épices (clou de girofle) et le cacao. La persistance aromatique en bouche est axée sur les fruits rouges également. Tout en finesse, la bouche, ample et complexe à souhait, présente une texture soyeuse sur des tanins d'excellente tenue. Un vin harmonieux, pimpant et très friand en finale. » *Grand Prix d'Excellence, Vinalies Nationales 2010*

ROUGE R 2005

- « Réalisé à partir de Cabernet-Sauvignon et de Syrah, cette cuvée puissante montre un race de tanins qui a peu d'égaux dans la région. L'intensité du fruit est remarquable ! » *17/20 Le Guide des Vins de Provence 2008, Carte blanche à Bettane et Desseauve*

- Grand prix d'Excellence, *Vinalies Nationales 2008*

- « 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. » *Le Guide des vins Gault Millau 2010*

ROUGE R 2007

- Decanter World Wine Awards 2010, Médaille d'argent.

- « Le 'R' 2007 signe ce millésime de richesse : puissance et densité de corps marquent une bouche de grande allonge. » *16,5/20 Revue des Vins de France 2011*

- « Un nez sur le fruit confit avec des notes framboisées, de réglisse, de romarin. Bouche dense avec des notes de cacao, réglisse, cassis confit, des tanins puissants mais bien veloutés. » ****(*) Un vin racé, élégant, expressif. Sélectionné Ténor de l'année. *Guide Hubert 2010*

- « Nez d'olive noire sur fond d'épices avec une touche de fruits noirs, les tanins sont longs et parfaitement dessinés. » 15,5/20 *Le Grand Guide des vins de France 2011*

- « Le nez est riche aux arômes fruités bien mûrs, de garrigue et d'épices. En bouche, c'est un vin rond, élégant et soyeux, puis puissant et fruité. Finale à la longue persistance aromatique. » 16,5/20 *Guide des vins 2011 Gault Millau*

ROUGE CLASSIQUE 2004

- « Rouge de caractère, profond et puissant avec une belle qualité de fruit mise en avant par un terroir qualitatif. Il commence à évoluer en s'approchant des fruits rouges confits. » 15,5/20 *Bettane et Desseauve – Le Guide des Grands Vins de France 2008*

- « Un nez sur le fruit noir, avec des notes minérales, de réglisse, de cuir. La bouche a de la souplesse, une bonne expression aromatique, des tanins bien fondus et épicés. » *Guide Hubert 2007*

- « Œil : pourpre de belle brillance. Nez : superbe, aux effluves nombreux, sous-bois, tabac, fruits noirs, réglisse et torréfaction. Bouche : ample, ronde, et franche, de belle structure. Conclusion : vin abouti et très prometteur. » **** *Guide des vins de Provence*

ROUGE CLASSIQUE 2007

- « Un nez subtil, avec des notes florales, de framboise mûre, de pinède. Bouche légère et fruitée, satinée, avec des tannins poivrés, un vin très séduisant. » *Guide Hubert 2010*

- « Œil : grenat soutenu. Nez : franc, délicat. Bouche : concentrée et complexe, saveur intense, cerise, fruits à l'eau de vie, fruits rouges, groseille, dotée d'une belle longueur. Conclusion : un vin distingué, à passer en carafe ou laisse vieillir. Belle extraction de fruit. » **** *Une jolie réussite. Grands vins de Provence 2010/2011*

- « Nez complexe aux senteurs de fruits noirs bien mûrs et aux notes épicées. Le boisé est léger et la bouche franche, gourmande, volumineuse. Les saveurs y sont persistantes et élégantes. » 14,5/20 *Guide des vins 2011 Gault Millau*

ROUGE CLASSIQUE 2008

- « La cuvée classique 2008 est pleine de fruits, avec des tanins suaves et une grande fraîcheur de matière. » 15,5/20 *Revue des Vins de France 2011*

ROSE

ROSE R 2009

- « Œil : pétale de rose. Nez : puissant, riche et vineux, fruits rouges, pomme d'amour et pivoine. Bouche : puissante, ronde et harmonieuse, très belle structure, richesse et longueur. Conclusion : un vin ample et figolé, définitivement gastronomique » **** Une jolie réussite. *Guide vins de Provence 2010/2011*

- « Un vin de belle tenue, à peine rosé à la personnalité expressive : frais et aromatique, il garde du répondant et s'accordera à une entrée du jardin ou de la mer » *Guide Hachette 2011*

- « Ce Côtes-de Provence possède une belle robe rose pâle d'où émanent des arômes intenses d'agrumes, d'ananas, de fraises et de pêches blanches qui chatouillent les narines. Une attaque fraîche et franche amène le dégustateur à la découverte de senteurs riches de fleurs blanches et d'agrumes. Les fragrances de ce vin sont vraiment enivrantes. Un vin sensuel qui ravira à coup sûr vos convives. » *Grand prix d'excellence, Vinalies Nationales 2010*

- « Une teinte rose saumon, un nez expressif d'agrumes et de menthol, de bonbon anglais également, une bouche fruitée, droite et intense, avec une petite touche bienvenue d'acidité en finale. L'ensemble est sérieusement construit, avec du fond, une fraîcheur longiligne et une finale d'agrumes bien balancée entre acide et amer. Un style moderne et énergique qui devrait plaire au plus grand nombre. » *Terre de Vins, 1^{er} Mai 2010*

- « Robe : rose avec des reflets rubis. Nez : floral et une touche d'agrumes (pamplemousse). Bouche : beaucoup de finesse pour une bouche épicée. Commentaire : avec sa robe séduisante, de la couleur d'une rose qu'on souhaiterait offrir, le 'R' est un vin très subtil. Le coup de cœur de Pierre Jamar, reporter Vins de la Rédaction. » *Vins et gastronomie, Juillet 2010*

- « Travaillé sur une extraction très fine, ce rosé s'impose comme un rosé sur la finesse, avec une légèreté très acidulée et croquante de fruits tels que l'airelle et la myrtille. » 14,5/20 *Guide des vins 2011 Gault Millau*

ROSE CLASSIQUE 2009

- « Subtil, des notes de fruits rouges nuancés par des arômes floraux frais. Goût de douceurs mûres et confites, bouche pleine et concentrée. Un style imposant qui serait maladroit s'il n'était équilibré par une belle acidité. » 15,5/20 *Jancisrobinson.com, article de Richard Hemming, Novembre 2010*

- « La Provence s'annonce sur des notes de pêche et de brugnon. La bouche est tout en gourmandise, d'une fine fraîcheur, avec quelques tanins délicats. » 14,5/20 *Guide des vins 2011 Gault Millau*

- « La classe est évidente, la stature parfaite, avec ce fruité qui fouille en profondeur, ajoutant une dimension, une longueur. » *** *Le Devoir, Montréal, Canada, article de Jean Aubry du 14 Mai 2010*