



REVUE DE PRESSE 2008

“The Varied Colors of Provence” by Joe Czerwinski

Rimauresq fait partie des 14 domaines de Côte de Provence recommandés par le *Wine Enthusiast Magazine* (USA). Juillet 2008.

Côte de Provence, la Grande Dégustation.

Le classement de la RVF en 2008, les Crus Classés en 1955 qui méritent leur rang : « [...] Domaine de Rimauresq (blanc, rosé et rouge). » « Un superbe cru classé. »

La Revue des vins de France, Juillet-Août 2008

ROUGE

QUINTESSANCE DU R ROUGE 2004

- « Un beau nez épicé, réglissé, avec un fruit confit, 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

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

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-Août 2008

- « Un nez réglissé et grillé, avec un cassis, des notes de pinède. La bouche a de la densité, une trame veloutée, des tanins puissants mais bien enveloppés par un élevage ambitieux. Le boisé commence à se fondre. » *****(*)

Guide Hubert 2008

ROUGE R 2001

- « Le R est un vin puissant et long, qui marie le fruit exubérant de la syrah à la classe plus austère du cabernet-sauvignon, ce qui lui donne des parfums d'épices, de réglisse et de poivron, ainsi qu'une bouche d'une belle longueur. Rien ne presse pour le boire. Beau vin. » 14/20

La Revue des Vins de France, Juillet-Août 2008

“Flavour, drama, passion – this is the Provence I love” by Raymond Blanc

- « Un fait peu connu à propos de la Provence est l'existence de quelques vins de garde fantastiques. La cuvée R du domaine de Rimauresq, dont je n'avais pas réalisé toute la complexité, en fait partie. »

The Times, 14 Mai 2008.

ROUGE CLASSIQUE 2005

- Prix des Vinalies Nationales 2008.

- « Œil : grenat brillant à reflets. Nez : ouvert, expressif et intense, flatteur, boisé sélect, fruits à l'eau de vie. Bouche : franche et immédiatement goûteuse, ample et aérienne, construite

délicatement, de saveur complexe et persistante. Conclusion : Une belle personnalité pour ce rouge riche de saveur et d'élégance » **** Une jolie réussite. *Le Guide des vins de Provence 2008*

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

ROUGE CLASSIQUE 2001

- « Souple, rond et persistant, le 2001 propose une belle palette aromatique associée à une bouche suave, l'ensemble ne manquant pas d'élégance. A boire sans se presser. » 13/20

La Revue des Vins de France, Juillet – Août 2008

ROSE

ROSE R 2007

- « Nez qui appelle déjà à la gourmandise. Bouche veloutée, équilibrée, sur des notes épicées. »

Le Point, N°1865, Spécial Vins Rosés

- Coup de Cœur – *Figaro Magazine 5 juillet 2008*

- « [...] Le R de Rimauresq 2007 en Côtes de Provence, produit par la famille Wemyss, qui possède également le domaine de Fonty's Pool dans l'Ouest de l'Australie. Ils proposent ce joli rosé sec et aromatisé principalement dans des restaurants au Royaume-Uni. [Ce rosé] est fabriqué avec du Cinsault, qui donne des rouges, des rosés succulents et fruités, et avec du Mourvèdre, originaire de Bandol et [...] du Tibouren, un cépage strictement local. »

Financial Times, Food & Drink, « Everything's coming up rosé » par Jancis Robinson 28-29 Juin 2008

ROSE R 2006

- « Ce rosé gourmand et profond a une finale savoureuse, fruité et fumée, de grande élégance » 16/20

Bettane et Desseauve – Le guide des Grands Vins de France 2008

- « Un rosé compact, dissocié, muni d'une grosse matière, pas encore prêt, d'une belle densité. A attendre, un rosé de garde » 15/20

La Revue des Vins de France, Juillet – Août 2008, (dégustation réalisée en Octobre 2007)

ROSE CLASSIQUE 2007

- « Très joli rosé à la texture soyeuse avec une finale délicate et harmonieuse. Un modèle dans la couleur ! »

Le Monde 2, Planète Rosé N°227, Bettane et Desseauve

- « Un des secrets pour la qualité de ces vins est l'utilisation du cépage Tibouren, qui offre une certaine salinité et tension aux régions proches de la Méditerranée. Dans ce Cru Classé, ce cépage est associé au Cinsault, qui permet d'arrondir le vin. Le résultat est un magnifique rosé sec, subtil, avec des notes de framboise et de mure, doux et frais avec une jolie acidité et amertume dans la note finale. »

De Telegraaf, notes de dégustation de Pieter Nijdam et Ronald de Groot, Hollande

BLANC

BLANC CLASSIQUE 2007

- « Du caractère et de la précision dans les arômes et dans la tenue de bouche. Beau blanc profond et dense, pour la table. »

La Revue des Vins de France, Juin 2008.



Printemps 2008 à Rimauresq
Enherbement naturel de camomille