

# RIMAURESQ

## Cru Classé

### REVUE DE PRESSE

Domaine de Rimauresq

**C'est à notre avis actuellement la meilleure propriété des Côtes-de-Provence : vins de grande classe, droits et racés.**

Côtes-de-Provence R rouge 2002 : belle couleur brillante, racé et profond, excellent tanin fin, long et velouté. Superbe! 19 €. M. 17/20

Côtes-de-Provence Quintessence du R, rouge 2001 : ampleur, volume, boisé encore assez marqué, corps volumineux mais soyeux, long et plein, plus dense que 2002 mais moins fin et frais. 23,50 €. G. 17/20

(Le Monde Vin Septembre 2005 – Bettane & Desseauve)

#### ‡ ROUGE R 2001

‡ 86/100

Robe soutenue, aux reflets. Nez mêlant le cassis à des tonalités sous bois et animales. En bouche une belle présence aromatique et une structure de bonne facture. Un vin complet alliant à la finesse de l'expression et une certaine longueur.

(Vins Magazine n°49 – Décembre 2003)

‡ (...) La cuvée R est le grand vin du domaine. Profond et fin, il développe un beau fruité et une personnalité qui s'affirme.

(Les Meilleurs Vins de Méditerranée – R.V.F. n° 173)

‡ « Tout fruit tout flamme, ce cru classé côtes de Provence rouge 2001, cuvée «R» est fait pour la garde (18,50€). Superbe robe, nez réservé, matière ample au palais, beaux tanins ne masquant pas le fruit (cassis), on en a pour au moins cinq ans. Envisager du bœuf ou un magret cuit saignant ».

(Magazine Saveurs - Supplément au n°128 Octobre 2003)

Le vin est souple et bien construit, très séduisant, dans un registre frais, complet, harmonieux. Une valeur sûre incontestable dans l'appellation.

(Les 1000 Meilleurs Vins de France - La Revue du Vin de France Hors Série n°4)

‡ « Les cent du Grand Sud-Est - Tableau d'Honneur des rouges » (...) « Les vins : les rouges 2001 sont une vraie réussite avec beaucoup de plénitude, de corps et de fruit. On note une réelle finesse de texture et d'arômes pour la cuvée R »

(Bettane & Desseauve 2004)

‡ R. 2001 – \*\*\* (vin exceptionnel)

(...) La Syrah et le cabernet sauvignon à parts égales ont donné naissance à ce vin rubis profond, dont le bouquet riche et intense mêle à la réglisse, les épices et les fruits. Puissante et harmonieuse, la bouche révèle un boisé fondu et une finale de grande longueur, résultat d'une vinification et d'un élevage bien conduits. Une bouteille savoureuse à découvrir dans deux ans au moins, vous la dégusterez avant de la proposer en accompagnement d'une viande rouge, d'un gibier ou d'une daube. »

(Guide Hachette 2004)

#### ROUGE R 2001

‡ Note 90/100

Robe sombre aux reflets rouge vif. Nez sur le fruit, évoquant le cassis, le bigarreau, puis évoluant sur des tonalités d'épices et de cuir. La bouche fait preuve d'une très belle harmonie, tout en

affichant une solide structure. Un côtes de Provence de haute volée, en pleine possession de ses moyens, qui accompagnera brillamment un gibier.

(Gilbert & Gaillard 2006)

‡ Note 90/100

(3<sup>ème</sup> meilleur vin de Provence à un point du premier)

(...) intense, structuré et dense, un premier nez fermé puis des notes de fruits mûrs, griottes, mûres, argousier et sureau, cerise du Piémont et pain d'épice, chaleureux. Un vin complexe. Laisser décanter.

(als dritter bester Wein in der Provence)

(...) saftig, stoffig und dicht, im Duft zunächst verschlossen, Noten von reifen Früchten, Schattenmorellen, Brombeeren, Holunder, Sanddorn, Piemont-Kirsche und Lebkuchen, wärmend, komplexer Wein, dekantieren.

(Ausgabe 1 – Februar- März 2005 – Alles über Wein)

‡ **Quintessence du Rouge R 2001** \*\*\*\* D'un grenat profond, un nez suave et complexe sur les fruits noirs, confiturés, le sous bois, empyreumatique. Ample et riche et de grande longueur en bouche, tanins, boisé finet dominant. Puissant et racé, un vin de garde.

(Guide des vins de Provence, 2005-2006)

#### ROUGE R, ROUGE CLASSIQUE et BLANC R

Le Rouge **R** obtient \* (très grand vin), le

Rouge Classique se voit remettre le **LQCG** (=Label Qualité Culture et Goût) tout comme le Blanc **R**

(Accordé par Le Botin Gourmand 2005)

#### ROUGE R 2002

‡ Note 87/100

Robe superbe, rubis, reflets violines. Nez net, friand de petits fruits rouges et noirs, agrémenté de notes épicées et discrètement boisées. La bouche privilégie le fruit, la fraîcheur, alliés à une puissance de bon aloi. Un vin racé, qui peut s'épanouir encore quelques années.

(Commentaires Gilbert & Gaillard 2005)

‡ Un joli fruité mûr, avec des épices douces. La bouche se montre très charnue, aromatique, avec des notes vanillées et de noix de coco, un peu exotique. Devrait faire une jolie bouteille si l'élevage est bien conduit et le boisé fondu.

(La Revue des Vins de France, juin 2005)

#### ‡ ROUGE R 2001

‡ (...) ROUGE R 2001 – Médaille d'Argent Vinalies

Les sols sont de type limono argileux, avec une forte présence de pierres et de galets. La syrah et le cabernet sauvignon s'associent avec succès dans cette cuvée **R**. La couleur violine est profonde et éclatante. Le nez présente des arômes discrets de cuir, de fruits rouges et de poire, tandis que la bouche ronde, aux tanins soyeux, évoque les fruits confiturés.

(Hachette Pratique 2004, 1000 vins du monde : Vinalies)

‡ (...) Goûtez ce «**R**» de Rimauresq 2001, une sélection parcellaire de micro terroirs, une exposition atypique, des vieilles vignes et une vendange soigneusement triée... Un vin de couleur intense, associant structure et rondeur, bien équilibré, fort bien élevé, avec ses tanins bien présents, de bouche riche, d'excellente garde.

(Guide Dussert – Gerber 2005)

## LES ROUGES

‡ (...) Domaine de Rimauresq : le terroir des Maures signe des rouges qui allient charme, plénitude et élégance.  
(Elle à Table – Juillet/Août 2004)

## ROUGES ET ROSÉS

‡ (...) Les cépages de Cabernet Sauvignon sont utilisés principalement pour le vin rouge, chez les rosés, le tibouren autochtone leur procure de l'élégance. Les soins apportés au vignoble sont bénéfiques : ce n'est pas pour rien que les vins de Rimauresq comptent parmi les meilleurs de France.

(...) Für die Rotweine kommen überwiegend Cabernet-Sauvignon Trauben zum Einsatz, bei den Rosés sorgt die autochthone Sorte Tibouren für Eleganz. Die Weinbergspflege zahlt sich aus: nicht umsonst zählen Rimauresq Weine zu den besten Gewächsen Frankreichs.

(Wein + Markt Compact – Avril 2004)

‡ (...) Cette belle propriété appartenant à la famille écossaise Wemyss est remarquable pour la production d'un des meilleurs rosés en Côtes de Provence. Ses vins sont fins et purs avec des notes de baies de fruits rouges subtiles et élégantes, tout comme les autres vins du domaine qui ont un caractère minéral persistant, ce qui leur donne une structure consistante (...) surtout chez les rouges. La cuvée R. en rosé est élaborée à partir de vieilles vignes de Cinsault, Grenache et Mourvèdre ce qui lui donne une profondeur supplémentaire ainsi que cette intensité minérale et de fruits rouges. Les rouges sont solidement structurés avec un caractère épicé d'herbes aromatiques. La Cuvée R est plus pleine et plus intense mais avec une touche d'austérité en rétro de par sa jeunesse. Donnez-lui cinq ans pour s'adoucir.

This fine 36-ha Scottish-owned property is notable for making some of the best examples of rosé in the Côtes de Provence. They are fine and pure with subtle, elegant red berry fruit and like all the wines here have a persistent mineral character which lends a tight, firm structure. This is particularly notable in the reds. The Cuvée R Rosé is produced from older plantings of Cinsault, Grenache and Mourvèdre, which gives it extra depth and that piercing mineral and red berry fruit intensity. Both the reds are firmly structured with a herb spice character, the Cuvée R. being fuller and deeper but with a background touch of austerity in its youth. Give it five years or so to soften.

(Wine behind the label 2005 edition)

## BLANC CLASSIQUE 2004

‡ Note 85/100

Robe jaune clair, bel aspect. Nez net et friand, sur le fruit (fruits à chair blanche, agrumes). La bouche affiche une agréable vivacité, qui met en valeur cette palette aromatique.

(Commentaires Gilbert & Gaillard 2005)

‡ Une médaille d'argent au 16<sup>ème</sup> concours du vigneron indépendant (23.04.05 à Blois)

‡ Composé de 90% de Rolle et le reste d'Ugni Blanc, il est imprégné des sols très minéraux de là-bas. Le vin présente des arômes d'agrumes ainsi que des notes exotiques de fruits de la passion, d'ananas et de mangue.

Aus 90 Prozent Rolle und etwas Ugni Blanc ist er geprägt von den sehr mineralischen Böden. Der Wein weist Aromen von Zitrusfrüchten auf, dazu exotische Noten wie Passionsfrucht, Ananas und Mango.

(Weinwelt, 5/2005 Aug./Sept.)

‡ Un nez floral, sur l'herbe coupée, avec une fraîcheur élégante. Une bouche expressive, très fruitée, avec du tonus mais sans verveur. Réussi.

(La Revue du Vin de France – juin 2005)

## BLANC R Quintessence 2002

‡ \*\*\*\* Une belle robe jaune doré. Nez : douceur des arômes, fruité et infusion, boisé fin. Un vin tout en finesse, réussite.

(Guide des Vins de Provence, 2005-2006)

## ROSÉ CLASSIQUE 2004

‡ Note 87/100

Robe rose pâle, saumonée. Nez net, mêlant notes florales et petits fruits rouges. Bouche tendre et charnue, soyeuse, croquante de fruit. Un rosé de belle facture pour apéritif, entrées, poissons.

(Commentaires Gilbert & Gaillard 2005)

‡ \*\*\* Relativement austère, avec des notes de citron et de pomme. Un vin plein ; une belle structure et de la longueur. Pour la gastronomie.

\*\*\* Quite austere, with some citrus and apple. Full bodied; good structure and length. A food wine.

(Decanter magazine, août 2005)

‡ \*\*\*\* Joli saumoné pâle et brillant. Un nez agréable de pêche et de fruits rouges. Une bouche fraîche et élancée, gras appréciable et équilibre. Un vin élégant qui mérite d'être découvert.

(Guide des vins de Provence, 2005-2006)

## ROSE R 2004

‡ Note 15/20

D'un nez élégant (agrumes, foin) et une attaque minérale ; très juteux et harmonieux.

Elegant vom Duft (Zitrus, Heu) bis zum mineralischen Abgang ; sehr saftig und harmonisch.

(Weinwirtschaft – 11/2005 – Mai 2005)

‡ Le Rosé R. 2004 fait partie du Top ten du Jury découverte de Vinexpo 2005 (composé de journalistes internationaux du vin et de sommeliers)

‡ Coup de cœur Var matin été 2005 :

Personnalité : robe pétale de rose très pâle. Nez fin, notes exotiques. Bouche charnue aux notes d'agrumes confits. Belle matière. Cépages : Grenache (40%), Cinsault (30%), Tibouren (23%), Rolle (7%). Accords mets-vins : Poullarde de Bresse truffée ou aux morilles.

(Var Matin – Juillet 2005)

‡ « A very attractive salmon colour. Elegant raspberry bouquet, clean and delicate. Crisp palate, vibrant soft summer fruit, fine structure with a long finish. Drinking well now.

(“Best New Releases” – Decanter – Decembre 2005)

Rimauresq: la référence et notre préférence

Des arômes particulièrement loquaces, des impressions florales et vernissées, de la banane et des épices... Lors de la dégustation aveugle, le R de Rimauresq 2004 tranchait nettement sur des rosés bien plus mutiques. Dégusté de nouveau à Rimauresq, le même rosé nous a impressionné par sa singulière persistance en bouche. La palette aromatique, très large, ne se développait jamais au détriment de l'élégance. Il nous a semblé que ce vin proposait une image particulièrement dynamique du rosé.

(Cuisine et Terroir n° 22)