



## REVUE DE PRESSE 2007

### QUINTESSANCE DU ROUGE « R » 2004 :

Ceil : grenat franc et sombre.  
 Nez : puissant et prometteur, commence à exprimer Zan, fruits noirs, épices et cacao.  
 Bouche : matière concentrée mais équilibrée, tanins serrés et puissance 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)

### ROUGE « R » 2004 :

Ceil : 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)

Un nez réglissé et grillé, avec du cassis, des notes de pinède. La bouche a de la densité, une trame charnue, des tanins puissants mais bien enveloppés par un élevage ambitieux. Finit grillé et épicé par le bois.  
 (Guide Hubert 2007)

Note : 16.5  
 Réalisé 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.  
 (Guide des vins de Provence : Carte blanche à : Bettane et Desseauve)

### ROUGE Classique 2004 :

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)

Oeil : pourpre de belle brillance  
 Nez : superbe aux effluves nombreuses, 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 « R » 2003

Notes de dégustation de Pierre Casamayor  
 « Ténor de l'année - Rouge R 2003. Beau nez réglissé, avec des notes

confites, de framboises rôties, de réglisse. La bouche est dense, concentrée, avec une matière mûre et épicée, des tanins puissants qui équilibrent la générosité, un élevage qui enrobe bien cette matière exceptionnelle. Attendre bien entendu. »  
 (Guide Hubert des vins 2006)

Mai/Juin 2006-12-07 Notes de dégustation de Marc Vanhellemont  
 « Grenat rouge, des confitures de cerises, des gelées de groseilles et de cassis. Le fruit s'étale sur les papilles avec délicatesse, rien ne se fait ici en puissance, la finesse prévaut. Les notes aromatiques restent discrètes mais néanmoins bien présentes, cumin, réglisse et les fruits du nez. En fond un minéral de pierres chaudes de soleil assoit les arômes. »  
 (Revue In Vino Veritas)

### ROUGE « R » 2002

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  
 —  
 (Le Monde Vin Septembre 2005 – Bettane & Desseauve)

### QUINTESSANCE 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)

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 de 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 décanterez avant de la proposer en accompagnement d'une viande rouge, d'un gibier ou d'une daube. »

(Guide Hachette 04)

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 « R » 2001

(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 )

(...) **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)

## 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 Bottin Gourmand 2005)

(...) Domaine de Rimauresq : le terroir des Maures signe des rouges qui allient charme, plénitude et élégance.

(Elle à Table – Juillet/Août 2004)

Rouge Classique 2004 :

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)

(...) 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

Revue de Presse Rq 2007 bis A4 RV

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)

## QUINTESSANCE DU BLANC « R » 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)

## ROSE 2006

Winnar Proefschrift rosé concours 2007

Het Domaine de Rimauresq bevindt zich in het exclusieve gezelschap van een klein aantal Provençaalse cru classé wijngaarden. Rimauresq heeft deze kwaliteitstoevoeging vanwege het uitzonderlijk goede terroir, een begrip wat de unieke combinatie van wijngaarden, druivenrassen en microklimaat omvat. Deze rosé is gemaakt van de klassieke Provençaalse druiven cinsault en tibouren. De Rimauresq rosé combineert verfijning met kracht, werkelijk een absolute top-rosé ! Finalist en winnaar van de laatste drie jaar op het Proefschrift Wijnconcours.

Médaille d'or

(Concours Inter Régional des vins de BRIGNOLES 2007)

Médaille d'argent pour le rosé R 2006.

(Concours National des vins Vinifiés par le vigneron indépendant, à Angers)

Médaille de bronze.

(Concours général Agricole, Paris)

## CLIPPING DE IMPRENSA

Wine Style – Número 10 – Safra 2007

**Domaine de Rimauresq** ([www.rimauresq.fr](http://www.rimauresq.fr)) – um dos raros

Crus Classés da região, vinhos de fi na estirpe, produzidos a partir de uvas cuidadosamente cultivadas em solos de quartzo, pedra sedimentar, xisto e ardósia, com rendimentos muito baixos no vinhedo (30 a 35 hectolitros por hectare). A vinícola é bem equipada, gravitacional e são utilizados barris e barricas de tamanhos variados, entre 225 e 2.400 litros, dependendo da uva. Os melhores vinhos são os da linha “R”, o topo de gama da empresa. O Rimauresq Cru Classé Blanc 2005 destaca-se pelo frescor e pelos aromas cítricos; o Rimauresq “R” Rosé 2005 é puro prazer, intenso, frutado e delicioso; o Rimauresq “R” Rouge 2004 tem estilo, com aromas de cassis, ervas aromáticas e chocolate, boa acidez, bom corpo e persistência média. O vinho premium da casa, só produzido em grandes anos, é o Rimauresq Quintessence 2004, um corte de Mourvèdre (85%) e Syrah(15%), um vinho de guarda, encorpado, concentrado e muito longo. **Arthur Avezedo**

(Arthur Azevedo é editor de WineStyle e presidente da ABS-SP).