

A Pignans, le 4 décembre 2015

LE DOMAINE DE RIMAURESQ EN ROBES DE FETE

Rouges, blancs, rosés, les vins élaborés sur le domaine de Rimauresq ont, depuis longtemps, conquis leur lettre de noblesse : le « R ». Mais, on le sait moins, Rimauresq, c'est aussi du whisky !

Propriétaire du Domaine de Rimauresq depuis 1988, la famille Wemyss n'a pas oublié les traditions écossaises pour autant. Embouteilleur indépendant et créateur de whiskies depuis 2005, elle a repris, en décembre 2012, le projet de distillerie artisanale à Kingsbarns, près du célèbre Golf de St Andrew, dans le Comté de Fife.



La première bouteille de New Make Spirit (eau de vie blanche obtenue après la distillation de l'orge et avant l'élevage sous bois) est sortie à l'automne de la ferme du XVIIème qui abrite désormais la distillerie ; le premier single malt Kingsbarns en Lowland est annoncé pour le 19 février 2018.

Des noms évocateurs



En attendant, en plus de ses propres crus, le caveau de vente du domaine de Rimauresq accueille donc toute la famille des cousins écossais : single et blended malts, blended scotch, London Dry Gin.

Sélectionnés par Charlie MacLean, un des plus grands spécialistes du whisky, les Wemyss malts préfèrent mettre en avant la personnalité unique de chaque fût en le nommant par son profil de dégustation plutôt que de se référer au style de la distillerie

d'origine : Strawberry Ganache, L'Orange Fumée, Chocolate Honeycomb, Sea Smoke.... Autant d'invitations directes au plaisir.

« Loin des productions industrielles, le whisky artisanal est un alcool d'une subtilité comparable à celle du vin, qui se déguste aussi bien à l'apéritif qu'en digestif. Même si, personnellement, je le préfère en fin de repas ! », confie Pierre Duffort, qui veille sur le Domaine de Rimauresq depuis 2000.



Un vin de fête

A table, pour accompagner les repas de Noël et du Nouvel An, retour à la production locale. Le caractère bien trempé du blanc de la cuvée « R » se marie au mieux avec les viandes blanches, les poissons ou les crustacés. Aromatique, complexe et gras, très long en bouche, sa puissance lui permet même de dominer bien des sauces.

« En partie vinifiée et élevée en barrique, la cuvée R donne un blanc plutôt charnu. Ce n'est donc pas forcément un vin d'apéritif. Mais c'est vraiment un vin de gastronomie, parfait avec une cuisine un peu élaborée : poulet aux morilles, queues de langouste ou homard ».



Précision importante : whisky et vin peuvent être achetés sur place, au caveau, ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Millésime 2015 : une qualité rare

Soleil généreux, pluies faibles, températures nocturnes relativement basses... Grâce à la combinaison de différents événements météorologiques, le millésime 2015 s'annonce exceptionnel.



« Cela se comprend facilement pour les rouges, admet Pierre Duffort. Le raisin a mûri lentement, la peau épaisse des grains les a protégés. Et l'on sait que le fruit obtenu dans ces conditions bénéficie d'un fort potentiel. Nous avons donc des rouges très concentrés, riches en arômes et en complexité.

A l'inverse, on aurait pu craindre que cette concentration donne des rosés un peu lourds. Il n'en est rien, au contraire : nous sommes vraiment sur des vins extrêmement fins, et le millésime 2015 restera dans les mémoires ».

La médaille a cependant un revers : les conditions météo atypiques ont en effet entraîné une baisse des volumes d'environ 20 %. Les crus 2015 du Domaine de Rimauresq s'annoncent donc d'une qualité rare, au propre comme au figuré. Plus que jamais, il conviendra de les savourer !