

A Pignans, le 25 janvier 2016

MARIAGE D'AMOUR ENTRE L'ECOSSE ET LA PROVENCE AU DOMAINE DE RIMAURESQ

Depuis son acquisition par la famille Wemyss en 1988, le Cru Classé Rimauresq est devenu une sorte de passerelle entre l'Ecosse et la Provence, dont vins et whiskies deviennent les meilleurs ambassadeurs.

A en croire la légende, c'est en le survolant en hélicoptère qu'Andrew Wemyss eut le coup de foudre pour le domaine de Rimauresq, Cru Classé alors en vente depuis plusieurs mois. Une fois la propriété de Pignans acquise, la vieille famille écossaise n'eut de cesse de lui rendre son lustre d'antan.



La même méthode



« Dès le départ, les Wemyss se sont donné les moyens de leurs ambitions, confie Pierre Duffort, directeur du domaine depuis 2000. Plutôt que de rénover l'ancienne cave, ils en ont construit une nouvelle, pour en faire l'une des plus modernes et des plus vastes du Var, avec des systèmes que tout le monde reprend encore aujourd'hui : groupes de froid, chais gravitaire à demi-enterré, réception qualitative, caillebotis ultra sécurisés... »

Lorsqu'elle décida de renouer avec ses racines et les traditions écossaises en se lançant dans la production de whisky, la famille Wemyss réutilisa donc une méthode qui avait fait ses preuves en Provence. Embouteilleur indépendant et créateur de whiskies depuis 2005, elle reprit à son compte, en décembre 2012, un projet de distillerie artisanale à Kingsbarns, près du Golf de St Andrews, référence historique et mondiale des parcours de Golf, dans le Comté de Fife, berceau historique de la Famille Wemyss.

« Quand il s'est impliqué dans le projet de Douglas Clement, un enfant du pays, ancien caddy sur le golf tout proche, William Wemyss lui a permis de changer de dimension », se souvient Christophe Taberner, l'expert whisky du domaine de Rimauresq, témoin de toute l'aventure.

Contact presse – Image Conseil

Des valeurs communes

« Les bâtiments du XVIIème siècle, classés mais, en voie de délabrement, abritaient une ferme pédagogique. Plutôt que d'y implanter une micro-distillerie, il y a financé une rénovation complète. Et les équipements qu'il y a installés ont permis d'augmenter la capacité de production tout en restant à une échelle artisanale (150 000 LAP/an) ».



Le vœu des golfeurs du monde entier qui, faute de distillerie artisanale à proximité, venaient à St Andrews sans pouvoir y acheter un whisky local, est désormais exaucé.

Et, grâce à la synergie mise en œuvre avec les vins de Rimauresq, la France constitue toujours le premier marché des whiskies Wemyss.

Elégantes, soyeuses et longues en bouche, les cuvées Rimauresq, « R » et Quintessence partagent en outre de nombreuses valeurs avec les whiskies artisanaux Wemyss commercialisés depuis une dizaine d'années par les propriétaires écossais du domaine. Au premier rang d'entre elles, subtilité et authenticité : Single Malts dans leur couleur d'origine et sans filtration à froid, et Blended Malts, assemblages délicats de single malts selon des styles régionaux, constituent des produits d'exception, au même titre que les vins élaborés au pied de Notre-Dame des Anges.



Dernière précision : vins et whiskies sont en vente au caveau du domaine, du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 17h

Contact presse – Image Conseil

Un menu Provence / Ecosse

Le chef Georges Galanos vous propose :

Atelier saumon fumé au romarin

Club foie-gras

Verrine de crème de fenouil

Domaine de Rimauresq Cru Classé blanc 2014 Cuvée Classique

Carpaccio de coquilles Saint Jacques au confit de citron de Menton

Domaine de Rimauresq Cru Classé rosé 2014 Quintessence

Véritable Haggis écossais et son écrasé de pommes de terre

Domaine de Rimauresq Cru Classé rouge 2013 Cuvée Classique

Tournedos d'Angus, butternut fondant en croute de céréales,

bonbon du mendiant, caramel de mûre

Domaine de Rimauresq Cru Classé rouge 2013 Cuvée R

Domaine de Rimauresq Cru Classé rouge 2013 Quintessence

Cheddar et Stilton

Domaine de Rimauresq Cru Classé blanc 2014 Cuvée R

Sablé Short Bread, dôme au chocolat léger, cœur caramel



Crédit photo Monique Brachet



Crédit photo Monique Brachet



Crédit photo Monique Brachet

Contact presse – Image Conseil