



**Producteur :** Marcel Richaud

**SAQ (CCNP) :** 14827578

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 22.85 \$

---

**Appellation :** Côtes-du-Rhône

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Marcel Richaud

**Géologie du sol :** Le sol est composé de sable, de limon et d'argile lourdes riches et fertiles.

**Encépagement :** Grenache (40%), Syrah (25%), Carignan (20%), Mourvèdre (10%) et Counoise (5%)

**Âge moyen des vignes :** 60 ans.

---

**Vinification :** Cuvaison courte de 8 à 12 jours en cuvé béton pour extraire un maximum de fruit et de croquant.

**Élevage :** Élevage en cuve béton durant 7 mois. Sulfitage de 1.5 g/hl à la mise en bouteille uniquement. Conservation à une température stable, en cave souterraine, jusqu'à la commercialisation.

---

**Aspect visuel :** Robe d'un rouge foncé et brillant aux reflets de grenat.

**Aspect gustatif :** Les tanins sont souples et fins. La bouche est gourmande et épicée sur une finale poivrée.

**Aspect olfactif :** Au nez comme en bouche, une dominante d'arôme de fruits rouges confiturés et d'épices.

---

**Accord vin et mets :** Risotto aux olives.

**Conservation :** 2 à 3 ans suivant le millésime.

---

---

### Le domaine :

Profond, solaire, un peu cuit. Complexe. Fruits noirs, terre chaude, tapenade d'olives, épices, herbes aromatiques, dimension presque florale. Gros vin! Sudiste et assumé, gourmand, juteux, chaleureux. Fond salin/caillouteux qui sauve la mise pour la "buvabilité".\_Alex Trudeau

Même avec des conditions climatiques extrêmes en 2019 (chaleur et vent) la cuvée Terre d'Aigles témoigne d'un savoir-faire. Cette cuvée est pour les amateurs de vin à forte personnalité, aux saveurs pénétrantes et

au corps presque corsé. Et bien oui! Les vins légers et digestes ne sont pas pour tout le monde. Il y a celui-ci qui en plein hiver sert de manteau chaud et réconfortant. Mais attention! Ce vin revêt tout de même cet aspect gourmand, aux fruits rouges et noirs compotés, aux épices chaudes et aux herbes du pays. Très réussi et à conseiller! \_Patrick Blondin

Terre d'Aigles 2019 est bien vivant, et il s'épanouit sans interruption. Définitivement à recôtoyer dans quelques années, mais pas trop, la maturité est présente et c'est déjà bien croquant de saveurs (garrigues, fleurs séchées et fruits francs). Bonheur.\_Sylvain Poirier

### Revue de presse :

**Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2022**

Ce rouge disparaît rapidement, et avec raison: c'est du Richaud! Du beau, du riche, du chaud, du puissant, avec ce fruité abondant à vous mordre les dents tant le volume de bouche s'installe confortablement. Bref, un rouge de fin janvier bien frais, impeccablement tracé, digeste et de longueur fort appréciable. Terre d'Aigles 2019, Domaine Richaud, Côtes du Rhône, France (22\$ – 14827578)

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/665988/terre-d-aigle-2019-domaine-richaud-cotes-du-rhone-france>

**Nadia Fournier, L'Actualité, Jan 2022**

Le domaine de Marcel Richaud est situé dans l'appellation Cairanne. Le vignoble est certifié bio, avec des méthodes empruntées à la biodynamie, les vinifications sont conduites avec un minimum de soufre, et les vins brillent toujours par leur suavité, doublée d'une fraîcheur étonnante.

On reconnaît bien la «signature Richaud» dans cet assemblage de grenache, de syrah, de carignan et de mourvèdre, cultivés sur des sols argilo-calcaires.

Les notes florales de la syrah séduisent d'emblée au nez et se retrouvent en bouche, précises, longues, éthérées. Le grenache apporte sa rondeur, le carignan, sa fraîcheur et le mourvèdre, sa charpente tannique et ses accents de cuir.

Un vin d'une profondeur plutôt rare pour l'appellation Côtes du Rhône générique. À ce prix, les amateurs de rouges au profil solaire et méditerranéen devraient en faire provision pendant qu'il en reste. Santé!

Domaine Richaud, Côtes du Rhône 2019, Terre d'Aigles, 22\$

Code SAQ: 14827578

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-cotes-du-rhone-suave-et-veloute/>