



Producteur : Marcel Richaud

SAQ (CCNP) : 14827578

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 24.40 \$

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 (65%), Syrah (15%), Carignan (10%) et Cunoise (10%)

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.

Accord vin et mets : Risotto aux olives.

Conservation : 2 ans

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 :

Véronique Rivest, La Presse, Mar 2025

Classique : tour de force d'équilibre

Autre incontournable de la vallée du Rhône, le domaine Richaud est un pionnier du bio et des vinifications peu interventionnistes. Tous les vins sont d'une qualité remarquable. On est aussi sur une dominance de grenache, mais de vignes de plus de 70 ans qui donnent richesse et profondeur au vin, complété de carignan, syrah et counoise. Le nez est enjôleur, avec tout plein de fruits rouges et noirs très mûrs, des notes de réglisse, d'épices, de garrigue et de fleurs séchées. La bouche est ronde, charnue, souple et juteuse. De la puissance et de la chaleur, certes, mais couplées à une formidable vitalité qui lui confère beaucoup de buvabilité. Les tanins sont légers, fins et soyeux. Toujours un tour de force d'équilibre, il accompagnera ragoût de boulettes, fèves au lard et jambon à l'érable, tout comme une côte de bœuf ou des légumes racines rôtis. Garde : de 1 à 2 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-03-15/les-vins-de-la-semaine.php>

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/>