



Producteur : Marcel Richaud

SAQ (CCNP) : 14827578

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 26.10 \$

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 Counoise (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 :**Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Mar 2025**

On reste dans le Rhône avec ce rouge pour le moins spectaculaire en termes d'équilibre et d'harmonie proposé par ce domaine iconique du Rhône. Un vin dense et charnu, mais aux tanins arrondis et à l'acidité vibrante. C'est puissant, velouté et long tout en restant étonnamment digeste. Merci aux vignes âgées en moyenne de 70 ans cultivées en agriculture biologique sur les terroirs de Cairanne caractérisés par des sols de sable, de limon et d'argile. Élevé en cuve béton et mis en bouteille avec une microdose de soufre, c'est une petite bombe de fruits à ne pas rater. Parfait pour les premiers BBQ de l'année. Servir frais (autour de 16 °C).

<https://www.journaldemontreal.com/2025/03/28/5-vins-dimportations-privees-qui-valent-le-detour>

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>