Marcel RICHAUD, Cru des Côtes-du-Rhône CAIRANNE 2022

75 cl Rouge Rhône Sud AOP Cairanne



La note by Christian Walter

93-94/100

Le domaine Richaud est une valeur sûre du Rhône méridional. Les vins gagnent année après année, en finesse et en précision, tout en respectant l'équilibre et la maturité méridionales. Le Cairanne est typé par le grenache, et offre de la souplesse. La robe est pourpre, nez de fruits rouges bien mûrs, volume et gras en bouche, des tanins souples et expansifs. Une belle définition du fruit avec cette belle épice, le jus est bien fait avec une matière concentrée mais diffuse. Le jus se montre de belle facture avec un fruit qui trace bien la texture et qui rafraîchit. Potentiel de garde jusqu'à 10 ans dans une bonne cave.

2022 & 2023 : au Sud, un millésime prometteur, voire excellent pour les rouges. Au Nord, de belles maturités, finesse des tanins pour les rouges et de beaux arômes pour les blancs. Qualitativement, il s'agit de l'un des meilleurs millésimes de ces cinq dernières années, particulièrement excellent pour les vins rouges avec une magnifique couleur et de la structure grâce à de bonnes maturités. D'ailleurs, cette année, le resserrement des maturités a permis une vinification directement assemblée, ce qui a favorisé des capacités d'assemblage intéressantes. 2022 est un millésime riche qui affiche un joli potentiel de garde et d'évolution.

Le Domaine Richaud est noté 2*/3 à la Revue des Vins de France (très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Le domaine est certifié Ecocert (biologique), avec des pratiques en biodynamie. Les vins sont vinifiés de façon "naturelle" sans aucun intrant, si ce n'est du soufre selon le millésime.

Marcel Richaud (Cru des Côtes-du-Rhône)

Marcel et Marie Richaud créent le Domaine Richaud au début des années 1980 à Cairanne. Marcel Richaud reprend les terres familiales et travaille aux côtés de son père Gaston Richaud pendant plusieurs années. Marcel et Marie Richaud s'éloignent de l'agriculture conventionnelle pour s'orienter progressivement vers l'agriculture biologique. L'ensemble du vignoble est certifié Ecocert depuis 2008. A

partir des années 90, grâce aux conseils d'amis vignerons du Beaujolais et à la rencontre avec Yann Rohel, Marcel commence à vinifier ses vins de façon "naturelle" sans aucun intrant, si ce n'est du soufre selon les difficultés du millésime.

En 2014, Claire et Thomas ses enfants, prennent la relève. Ensemble ils travaillent sur la replantation des coteaux de l'appellation afin de produire de grands "Cairanne" en blanc et rouge. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 80 hectares entre Cairanne et Rasteau. L'ensemble des terroirs de l'appellation y sont représentés. L'agriculture biologique donne vie au sol, et le maximum de concentration et de richesse aux raisins. La vinification se fait sans intrant (sans soufre, sans collage, sans filtration), l'élevage en foudres et demi-muids, dans la pure tradition des vins de la Vallée du Rhône.

Le vin

Une belle expression du fruit coincé entre les fruits noirs et la garrigue. Le nez se montre juteux avec de vraies odeurs provençales du maquis. La bouche se montre bien construite avec une trame riche. Les tanins finaux apportent un relief salutaire. (RVF, millésime 2019, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Ce domaine emblématique du Rhône sud est tenu de main de maître. Marie et Marcel Richaud peuvent être fiers du travail effectué. Depuis 2014, Claire et Thomas ont pris la suite et amènent leur patte tout en conservant l'esprit des vins du domaine, associant des belles maturités et de la fraîcheur. Nous sommes séduits par la gestion des vins à haut degré alcoolique. Chaque cuvée respire son terroir et possède une aromatique bien identitaire. La qualité et la gestion des tanins sont superbes.
Les vins : le blanc est un grand séducteur qui assume la chair que peut posséder un blanc du sud, sans tomber dans un excès de largeur. Sur les côtes-du-rhône, Terre de Galets est bien géré et respire le fruit avec gourmandise. Terre d'Aigles se montre plus pulpeux et plus généreux dans sa lecture de bouche. Le vin affiche un relief qui accompagne bien la matière. Plus cossu, le cairanne se présente avec un beau fruité et une trame de qualité. L'Ebrescade est un vin complet, avec la dimension nécessaire pour accompagner sa longue garde. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2/3)

Progressivement Marcel Richaud s'achemine vers la retraite tout en continuant à inspirer fermement le travail de ses enfants. Pour de nombreux amateurs il incarne justement une forme d'idéal du vigneron paysan, amoureux et respectueux de son sol et de ses vignes et recherchant la façon la plus simple et la moins interventionniste de l'exprimer. Ses vins sont toujours pleins de fruit et de souplesse, faciles à boire et donc idéalement adaptés à notre époque. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité servant de référence, noté 3/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 94/100 note RVF
- **note Bettane :** 95/100
- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 40% mourvèdre, 20% carignan, 20% syrah, 20% grenache
- **Terroir :** Terroirs caillouteux en surface et sous-sol du Miocène. Vin issu des quartiers "Chantal, les Garrigues, les Combes, les Partides et Cros de Romet".
- **Vignoble :** L'âge des vignes est compris entre 40 et 70 ans avec un rendement moyen de 30 hl/ha.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Vendange manuelle avec tri sévère, égrappage partiel, rendements contenus 30 hl/ha. La vinification se fait sans intrant (sans soufre, sans collage, sans filtration).

- **Elevage :** Elevage en foudre de 24hl pour les Grenaches et les Mourvèdres. Les Syrah et les Carignans sont élevés en cuve béton. Conservation à une température stable, en cave souterraine en bouteille, jusqu'à leur commercialisation.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui