

Marcel RICHAUD, Cru des Côtes-du-Rhône "CAIRANNE" 2017

75cl Rouge Rhône Sud AOP Cairanne



La note by Christian Walter

92-94/100

Les vins du Domaine Marcel Richaud sont pleins, expressifs, ils restent élégants, le terroir s'exprime parfaitement, le soleil est maîtrisé ! Que dire de plus, les 2 commentaires suivants traduisent parfaitement les vins du domaine :

" Il existe bien peu de vigneronns aussi exigeants et complets en France, de la vigne au chai, que Marcel Richaud. Il est arrivé au sommet de son art depuis qu'il dispose d'un chai de vinification et d'élevage à la hauteur de ses ambitions. Pour l'amateur, le travail de ce producteur, sur son vaste domaine de 60 ha, est une bénédiction. Toute sa gamme atteint un niveau remarquable et séduit immédiatement. Les vins gagnent année après année en finesse et en précision, tout en respectant l'équilibre et la maturité méridionales."

"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." (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2/3)

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 vigneronns 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

Robe pourpre, nez fruité avec de petits fruits rouges bien mûrs, et de violette. Volume et gras en bouche, avec 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. (RVF, millésime 2016, noté 16/20)

La presse spécialisée en parle

Il existe bien peu de vigneronns aussi exigeants et complets en France, de la vigne au chai, que Marcel Richaud. Il est arrivé au sommet de son art depuis qu'il dispose d'un chai de vinification et d'élevage à la hauteur de ses ambitions. Pour l'amateur, le travail de ce producteur, sur son vaste domaine de 60 ha, est une bénédiction. Toute sa gamme atteint un niveau remarquable et séduit immédiatement. Les vins gagnent année après année en finesse et en précision, tout en respectant l'équilibre et la maturité méridionales.

Les vins : la qualité d'un domaine se juge dans sa capacité à gérer à la fois des vins de plaisir immédiat et des vins en devenir. De ce point de vue, Marcel Richaud atteint les sommets. Dès Les Buisserons, on sait où l'on est : le vin offre un jus précis, jovial, gourmand et si digeste ! Les Galets impose davantage de chair. Le blanc nous séduit par ses arômes sudistes (citron confit, miel) ; il reste droit. Le Rasteau impose le respect par sa dimension et son potentiel. À Cairanne, la cuvée du domaine est voluptueuse et fraîche, quand les saveurs du mourvèdre apportent à L'Ebrescade une envergure et une dimension incroyables. Il faut absolument garder ce dernier en cave et profiter des autres cuvées, juteuses dès aujourd'hui. (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 RVF** : 16/20
- **Cépage** : 30% grenache, 20% mourvèdre, 20% carignan, 15% syrah, 15% counoise.
- **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** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2025

● **Alcool** : 15,0% vol.

● **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse