

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2023 (3 bouteilles abimées)



DOMAINE
RICHAUD

Prix du produit :

57,38 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille RICHAUD

Millésime: 2023

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93-94/100

Bettane + Desseauve: 92/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

Coup de coeur et 93-94/100 RVF. Un Cairanne équilibré entre gourmandise et élégance, à déguster avant les puissants 2022.

Description du produit :

PRÉSENTATION MARCEL RICHAUD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Richaud Cairanne Tradition rouge 2023 (3 bouteilles abimées)

La Revue du Vin de France (nov. 2025, Châteauneuf-du-Pape et ses challengers): **93-94/100**. Dès le

premier nez, dès la première gorgée, on sent que l'on change de catégorie car ce Cairanne est l'unique challenger des vins de Châteauneuf-du-Pape, non pas par sa puissance ou sa persistance mais par son équilibre magistral et cette évidence de très grands vins.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **Coup de coeur et 92/100**. *Le Cairanne 2023 sent la violette à plein nez; un vin plein et suave avec un fruit juteux et des tanins mûrs et souples.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2025): **91/100**. *Produced in a 50,000-bottle run, the 2023 Cairanne displays an easygoing, approachable personality. It opens with inviting aromas of dark cherries, violet, lilac and dark berries. Moderately weighted, round and elegant on the palate, it offers a juicy mid-palate with lively freshness, leading to an ethereal, gourmand finish. Matured in a combination of concrete tanks and large barrels, this is a blend of 40% Mourvèdre, 25% Grenache Noir, 25% Syrah, 5% Carignan and 5% Counoise. Drink date 2025-2030.*

Jeb Dunnuck (ancien dégustateur du fameux guide international **Robert Parker's Wine Advocate**, aujourd'hui à son compte et très respecté), le 27/01/2026 : **91/100**. *"Issu d'un assemblage de 40 % de Mourvèdre, 25 % de Grenache, 25 % de Syrah, complété par 5 % de Carignan et 5 % de Counoise, et élevé pendant 10 mois dans un mélange de foudres, de demi-muids et de cuves en béton, le Cairanne 2023 présente une robe plus profonde ainsi qu'une intensité impressionnante marquée par des baies sombres aux accents giboyeux, de poivre moulu, de violette et de garrigue résineuse. Concentré, de corps moyen, il offre une acidité et des tanins harmonieusement intégrés, ainsi qu'une longueur remarquable. Ce superbe vin déborde littéralement de caractère. À boire entre 2026 et 2035.*

Based on 40% Mourvèdre, 25% each Grenache and Syrah, and 5% each Carignan and Counoise and aged 10 months in a mix of foudre, demi-muids, and concrete tanks, the 2023 Cairanne sports a deeper hue as well as impressive intensity in its gamey darker berries, ground pepper, violets, and sappy garrigue. It's concentrated, medium-bodied, has nicely integrated acidity and tannins, and outstanding length. This beauty is just about overflowing with character. Drink 2026-2035."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 40% de mourvèdre, 25% de grenache, 25% de syrah, 5% de carignan et 5% de counoise.

Terroir : Les raisins sont issus des différents terroirs du vignoble Cairannais: "Chantal, les Garrigues, les Combes, les Partides, la Ridet et les Bayes". Ce choix assure à notre cuvée la complexité et l'harmonie nécessaire pour l'élaboration d'un Cru des Côtes du Rhône Cairanne.

Vignes et rendement : L'âge moyen des vignes est compris entre 40 et 70 ans avec un rendement moyen de 25 hl/ha. Ce sont de vieilles vignes situées en majorité sur les hauteurs du village de Cairanne et les pieds de coteaux.

Ces vieilles vignes sont exposées plein sud sur des terroirs caillouteux en surface et un sous-sol du Miocène.

Élevage : Élevage de la cuvée pendant 10 mois : 10% en Foudre, 30% en demi muids et 60% en cuve béton.

Sulfitage à 1,5 g/hl à la mise en bouteille.

Dégustation : Robe d'un rouge intense, brillante aux reflets rubis. Au nez comme en bouche, une dominante d'arôme de fruits rouges confiturés, de chocolat et d'épices. Les tanins sont fondus et soyeux.

La bouche est suave et ample, le fruit expressif et souligné par une finale épicée sur des notes de réglisse qui confère à cette cuvée emblématique du Domaine, un équilibre entre gourmandise et élégance.

Potentiel de garde 7 ans.