Grand Vin - Château de Ricaud

AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux

Vin raisonné

Récompenses et médailles

Gault&Millau
- 16/20
Myrtille, épices, graphite pour une belle complexité aromatique. Rond et dense à la fois, le milieu de bouche se resserre pour apporter une autre dimension. Fin et serré. Un vin de garde, assurément.

Bettane + Desseauve
- 15 - 15.5/20
Composé à part égale de cabernet sauvignon et de merlot sur un terroir très argileux, Ricaud s'exprime avec vivacité et plénitude, le tannin est ferme, l'ensemble a de l'énergie.

Le Point
Grand vin. Fruits noirs, souple en attaque, tanins fondus, joli fruit, fraise écrasée, bien rond.

L'histoire du domaine

Le nom Ricaud remonte au 14ème siècle, quand Gaston de Foix anoblit Bernard Lamensans en lui donnant le nom de Ricault.
Du premier château, détruit sous la Fronde, ne subsiste plus qu'une pièce en sous-sol. Les bâtiments actuels voient le jour en 1865 et sont inspirés de la rénovation du Château de Pierrefonds par Viollet-le-Duc.

A la fin du 19ème siècle, la notoriété des vins du château, notamment ses Loupiac, leur a valu des médailles à Londres, Bruxelles et Paris.
En 1980, Alain Thiénot, déjà propriétaire d'une maison de Champagne, a un coup de cœur pour l'endroit suite à la dégustation d'un Loupiac de 1929. 51 ans de cave, tout de même...

Ces dernières années le domaine a connu **un des plans d'investissements les plus ambitieux du Bordelais**.
Dans les vignes, **la lutte raisonnée** est à l'honneur pour ne pas *déséquilibrer l'environnement* par des traitements excessifs.

Au chai, la thermorégulation et le travail parcellaire sont à l'honneur, pour **des vins qui font de plus en plus parler d'eux**.

© lacave.facecile.com

✍ Notes de dégustation

Le temps et surtout le travail d'orfèvre opéré sur le vignoble ces dernières années, donnent naissance en 2010, à un véritable joyau, le Grand Vin de Château de Ricaud.
Un vin précieux par son élégance et sa race, par sa concentration et la finesse de ses tanins.

Vinification en lots séparés (par cépages, par parcelles). Maîtrise des températures de fermentation, pour s'adapter à la typicité du millésime.

Elevage de 12 mois en barriques neuves de chêne français.

La robe, d'un joli rouge sombre, précède **un nez** assez intense de fruits bien mûrs, révélant un beau Cabernet Sauvignon.
Après une attaque nette et ample, **la bouche** dévoile de la densité, une belle intensité tannique équilibrée par la fraîcheur de la finale et un boisé harmonieux.

Cépages

- 50% Cabernet Sauvignon,
- 50% Merlot

Ce vin convient avec

Plat - Fromage

- Foie Gras Poêlé aux Fruits Rouges
- Daube de Chevreuil, Poule Faisane aux Champignons
- Côtes d'Agneau aux Herbes
- Côte de Bœuf Sauce Bordelaise, Civet de Canard au Vin de Bordeaux
- Coq au Vin Rouge de Bordeaux
- Ossau Iraty

Ce vin se déguste

- Servir à **17/20°C, ouvrir 1h avant**
- Temps de garde : 8 ans

© lacave.facecile.com