



Trignon Vacqueyras 2015

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

LA FINESSE ET L'ELEGANCE, SANS OUBLIER LA STRUCTURE



PRÉSENTATION

Depuis 2006, la Famille Quiot, charmée par les dentelles de Montmirail et ses produits de caractère, possède le Château du Trignon afin de le pérenniser, tout en l'agrandissant de 10 ha de Vacqueyras et de quelques hectares de Beaumes-de-Venise.

"Respectueux des acquis mais riches de notre savoir vigneron, nous avons adopté cette terre dont la singularité s'intègre à l'ensemble de nos autres propriétés, dans le même souci de tradition, de qualité et d'adaptation."

SITUATION

Entre terrasses escarpées, petits massifs boisés et large plateau de Garrigues, protégés par les Dentelles de Montmirail qui surplombent le village de Vacqueyras, le vignoble de Vacqueyras bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs qui confèrent à ses vins une belle richesse aromatique. Les vins de Vacqueyras sont puissants au caractère affirmé mais qui se distinguent toujours par une fraîcheur et une finesse spécifique.

Vacqueyras - Vaqueiras en provençal - tire son nom du latin Valléa Quadreria, vallée de pierres.

Vacqueyras devient Cru des Côtes du Rhône en 1990.

TERROIR

Au pied des Dentelles de Montmirail, le terroir de cette AOC est composé de sols alluvionnaires et terrasses glaciaires du Riss. Les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur les terrasses des Garrigues.

Sur le Domaine, nous pouvons constater la présence de 4 terroirs :

- terrasses sédimentaires de galets,
- substratum miocène sableux,
- parcelles sableuses,
- limon sableux.

VINIFICATION

Vendanges manuelles et sélection rigoureuse. Macération à froid. Remontage bi-quotidien. Fermentation à 25°C. Élevage 1 an, passage de 10% en bois.

CÉPAGES

Grenache - □□□, Syrah - □□

14.5 % VOL.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans, 5 à 10 ans



DÉGUSTATION

Au niveau de l'Appellation, les vins rouges ont une robe profonde, d'un joli rouge à nuance rubis pour les vins jeunes, jusqu'à rouge sombre pour les vins de garde. Au nez, les fruits se détachent rapidement : cerise noire et mûre, avec des notes de fruits confits ou encore de figue. Des nuances épicées sont davantage marquées, avec des notes de cuir, de gibier, voire légèrement fumées. Ils sont charpentés, puissants et riches, avec un joli décor en fin de bouche.

Pour notre Château du Trignon, vous retrouverez :

Robe rouge pourpre brillant aux reflets violets.

Nez ouvert sur des cerises, framboises et groseilles.

En bouche, arômes fruités plus mûrs (cerise, myrtille et légères notes de garrigue, laurier et thym).

ACCORDS GOURMANDS

Idéal avec une compote de fruits rouges chaude, un agneau braisé ou un tian d'aubergine.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent / Silver

Decanter World Wine Awards, 07/07/2021



92/100

""Raised in 90/10 mix of concrete vats and oak barrels. Deep brilliant red. A highly perfumed bouquet evokes ripe red fruit and Asian spices along with a sexy floral nuance that builds with aeration. Sweet and seamless on the palate displaying a suave blend of richness and energy to the concentrated Chambord, lavender pastille and spicecake flavors. Shows sharp delineation on the subtly tannic finish, which hangs on with strong floral-driven tenacity.""

Vinous



1 étoile / 1 star

Le Guide Hachette des Vins



90-92/100

""Dark ruby. spice and smoke-accented red and dark berries on the perfumed nose, complicated by incense and white pepper flourishes. Juicy raspberry and boysenberry flavors are lifted and given definition by an undertone of zesty minerality. Picks up a suave floral nuance on the persistent finish, which is framed by supple, slow building tannins.""

Vinous



"90/100

In the palate elegant notes of strawberries and raspberries that end on the acidity of raspberry with a slight touch of salt. The tannins are still tight, it is advisable to wait a few years before opening. Consume ideally between 2024 and 2029."

Février 2022, Decanter

