



Trignon Gigondas 2018

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

UN VIN DE CARACTÈRE ET DE TERROIR, MAIS ÉLÉGANT



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

L'origine du nom de Gigondas : deux hypothèses s'affrontent.

La première : il le tirerait de gignit undas, « surgi des eaux », à l'image de ce terroir de montagne recelant un gigantesque réservoir souterrain.

La seconde : d'origine latine, jucunda, qui veut dire « joyeux » et s'inspirerait soit de Jucundus, premier propriétaire du lieu, soit de sa position agréable et des plaisirs de la chasse alentour... soit encore du plaisir du vin lui-même.

La culture de la vigne remonte à l'antiquité. Si l'on attribue aux vétérans de la seconde légion romaine la création des premiers domaines viticoles, la découverte de cuves permettant d'entreposer le vin constitue un autre indice. On relève ensuite que la plus ancienne mention écrite d'un vignoble de Gigondas date du XIIe siècle. Gigondas est le premier Côtes du Rhône Villages qui accède au rang de Cru, le 6 janvier 1971.

TERROIR

Sur l'appellation, les terroirs sont composés de grandes terrasses alluviales d'argile rouge caillouteuse, d'origine Mindélienne, qui s'étendent jusqu'au pied des Dentelles de Montmirail. Leur perméabilité élevée permet un ressuyage rapide des parcelles. Ces sols, riches en argiles, sont caractéristiques des terroirs de grands crus.

Sur le domaine, nous disposons de 3 terroirs :

- Mollasse argileuse et calcaire.
- Alluvions à cailloux éclatés.
- Safres et grès.

VINIFICATION

Eraflage partiel. Cuvaïson : 3 à 4 semaines. FML et élevage en bois pour une part.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

15 % VOL.

SERVICE

Point trop frais afin de laisser l'ampleur et la richesse de ses arômes s'exprimer.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans



DÉGUSTATION

Les Gigondas offrent un bouquet riche, aux arômes fins, fruités et épicés et une couleur ensoleillée allant du rubis au grenat foncé. Le nez dévoile un bouquet de fruits rouges et de fruits noirs très mûrs. En bouche, le Gigondas est corsé avec une attaque charnue.

Le Grenache Noir libère toute l'expression de sa puissance dans ce vin rouge chatoyant aux tanins marqués, au corps charpenté et doté d'une grande aptitude au vieillissement. La Syrah et le Mourvèdre renforcent leur couleur grenat et épicent leurs arômes.

Dans notre Gigondas, Château du Trignon, vous trouverez plus précisément :

ASPECT VISUEL

Rubis éclatant.

AU NEZ

Notes grillées, moka, garrigue.

EN BOUCHE

Attaque fraîche et puissante. Structure ample et complexe. Finale boisée délicate.

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau, plats truffés. Viandes rouges en sauce.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

International Wine Challenge 2023 Argent

