



Le Château du Trignon est un domaine, situé à Gigondas, d'environ 90 hectares de vignes réparties sur les appellations Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Beaumes-de-Venise, Côtes du Rhône et ses villages de Plan de Dieu et de Sablet.

Le Château offre une vue imprenable sur les Dentelles de Montmirail.

Propriété depuis 2006 de la Famille Quiot, le Château du Trignon permet de proposer de beaux produits en Côtes du Rhône et Crus de la Vallée du Rhône.

Riche d'histoire, de terroirs spécifiques et d'une attention culturelle intense, le Château du Trignon est un joyau à découvrir.

Château du Trignon - Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier uniquement), 84190 Gigondas
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com  





Un achat coup de coeur en 2006

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."

Et avant ?

Depuis 1886, le Château du Trignon était exploité par une autre famille de viticulteur. Le domaine était alors une ferme provençale traditionnelle, en polyculture et élevage. Depuis, 5 générations ont recentré l'exploitation sur la vigne et agrandi la superficie. Entre 1960 et 1990, une démarche qualitative est également entamée avec la construction d'une cave de vinification par gravité, l'adaptation de l'encépagement aux terroirs et la climatisation des caves.

Origine du Nom : Le Trignon

Le « Trignon » est le petit cours d'eau (7km) qui longe la propriété et le Château. Il se jette ensuite dans l'Ouvèze.

Anecdote :

En 1992, le Trignon s'est déchainé lors des grands épisodes pluvieux d'automne. La récolte a été détruite, la cave saccagée et sous l'eau. En mémoire, il y a toujours une marque sur le mur, indiquant la montée des eaux.





Des terroirs d'exception

Le domaine étant réparti sur de nombreuses appellations, il y a une juxtaposition de micro climat et de terroirs qui lui donne une belle richesse.

Il s'étend depuis les grandes plaines du Plan de Dieu jusqu'aux terrasses en altitude des montagnes de Gigondas. Des belles terres alluviales parsemées de galets roulés jusqu'aux terres plus arides et calcaires.

D'un climat également contrasté entre la chaleur estivale brûlante des cuvettes et un air plus frais, voire très venté par endroit.

Un patchwork rendant chaque parcelle unique.

Vinification sur le domaine

Le domaine vinifie bien entendu ses propres vins.

Une cave par gravité a été construite dans les années 70.

A l'époque, ce procédé était révolutionnaire. Les cuves béton traditionnelles jouxtent des cuves plus technologiques en inox pour la vinification des blancs et des rosés.

La vendange est triée sur table de tri.

Un chai d'élevage bois permet l'affinage des tannins, dans des contenants de différents volumes, depuis la pièce de 228 litres jusqu'aux foudres de 40hl.



Un respect culturel historique

Depuis plus de 20 ans, au Château du Trignon, nous essayons de mettre en place une agriculture pouvant respecter la biodiversité et des pratiques culturelles plus douces, en fonction des parcelles, de leur âge, de leur vigueur, de leur climat, de leur terroir, de leur cépage... chaque parcelle est individualisée dans son mode cultural. Au Château du Trignon, ce respect de la vigne et de son terroir n'est pas un effet de réponse à une mode, mais c'est une habitude ancrée, toujours perfectible.

Château du Trignon - Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier uniquement), 84190 Gigondas

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com



Château du Trignon
Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier
uniquement), 84190 Gigondas
Tel. 0490837355
vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com  

HORAIRES D'OUVERTURE

Afin de garantir un meilleur accueil, notre caveau de
Gigondas au domaine est ouvert uniquement l'été.
Le reste de l'année, nous pouvons vous accueillir sur
nos domaines à chateauneuf du Pape
de Septembre à Avril : du lundi au vendredi -
9H-12H30//14H-17H30
de Mai à fin aout: du lundi au samedi -
9H30-12H30//14H-18H
Fermé les jours fériés et entre Noël et Jour de l'an

ACTIVITÉS



Dégustation



Visite sur
RDV



Dégustation
sur RDV



Visite
payante



Dégustation
payante



Boutique

INFORMATIONS PRATIQUES



Paieiment
par CB



Parking



Accueil de
groupes

