Trignon Vacqueyras 2017

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 % VOL.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans, 5 à 10 ans

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

G1A2RF

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

91/100
"Dark magenta. Expressive aromas of ripe red and bluefruit preserves and candied flowers. Plush and open-knit, offering appealinglysweet blueberry and cherry flavours and a spicy nuance that adds black-end cut. Finishes very long and smooth, very echoing blue fruit character and jsut a trace of fine-grained tanninsadding subtle grip."
Vinous

93/100
"Editors'choice - May 2020"
Wine Enthusiast

92/100
"A core of cherry and plum paste flavors is inlaid withred licorice ad signed alder notes through the finish, while the fruit holds the upper hand throughout."
Wine & Spirits

Bronze Medal
Hong Kong international wine & spirit competion

1 étoile
"Du soleil et de la puissance dans ectte cuvée haute en couleur, au nez bien ouvert, fruité (fruits rouges) et réglissé. Riche et chaleureuse, la matière est tenue en respect par les tanins au diapason, puissants mais parfaitement enrobés. Une cuvée corsée et bâtie pour durer"
Le Guide Hachette des Vins

Bronze
Decanter World Wine Awards Bronze 2023

"Or"
Sélections mondiales du Canada 2023

91/100
"A dense, generous and well-shaped Vacqueyras with aromas of dark cherries, blackberries, black olives, dried herbs and roasted meat. It's medium-bodied with fine tannins. Well defined and balanced with a generous stream of fruit and spices and a focused, flavorful finish. Drink or hold."
James Suckling

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

G1A2RF