Trignon Gigondas

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 recélant 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 Mindelienne, 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. Cuvaison : 3 à 4 semaines. FML et élevage en bois pour une part.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre

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

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.

K7DA3F

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

"VINTAGE 2015 - Intensive, feine rote Frucht von Kirschen, Pflaumen und Feigen, Noten von Orangen, Garrigue und dezenter Würze; reizvolle würzige Aromatik, viel Körper und Struktur, edle Tannine, sehr gute Länge. / Intense, fine red fruit of cherries, plums and figs, notes of oranges, garrigue and subtle spice; attractive spicy aromas, lots of body and structure, noble tannins, very good length. / Fruits rouges intenses et notamment cerises, de prunes et de figues, notes d'oranges, de garrigue et d'épices subtiles; arômes épicés gourmands, beaucoup de corps et de structure, tanins nobles, très bonne longueur."
MEININGER - FRANKREICH SPEZIAL 2020, 10/03/2020

Antonio Galloni vinous explore all things wine

90-92/100
"VINTAGE 2015 - 90-92 POINTS - Brilliant violet. Ripe dark berries and pungent flowers on the expansive, spice-accented nose. Juicy and seamless in texture, offering appealingly sweet black raspberry and cherry liqueur flavors that flesh out and take a darker turn with air. Shows a lively mineral note on the gently tannic finish, which leaves a sweet boysenberry note behind."
Vinous, 07/11/2019

Robert Parker WINE ADVOCATE

92/100
"VINTAGE 2015 - 92 POINTS - Trignon's Gigondas excel in warm vintages, so the 2015 Gigondas is a nobrainer, offering attractive notes of earth and dried spices layered over cherry fruit and a hint of garrigue. It's full bodied and velvety but remains fresh through the long, open-knit finish."
Robert Parker, Wine Advocate, 07/11/2019

BRONZE
"VINTAGE 2015 - BRONZE MEDAL - MEDAILLE DE BRONZE"
HONG KONG INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS COMPETITION, 07/11/2019

"VINTAGE 2015 - Mid purple starting to brick slightly, powerful red fruit kirsch nose with gamey overtones, ripe fleshy red fruits with gamey, savoury palate; firm structure with crisp frame."
Bart Feys, The Buyer, 16/12/2019

86/100
VERY GOOD
"VINTAGE 2015 - 86 POINTS - VERY GOOD"
WEIN-PLUS, 13/02/2020

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.

JAMESSUCKLING.COM

92/100
"VINTAGE 2015 - 92 POINTS - A very rich palate that offers dark berries and a wealth of ripe, plush, blue-plum and blueberry flavors. The palate has a juicy, sumptuous feel and a rich, suave tannin build. Drink or hold."
James Suckling, 24/10/2019

Robert Parker WINE ADVOCATE

90/100
"VINTAGE 2015 - 90 POINTS - The 2015 Gigondas shows baking spices and red fruits on the nose, hinting at cherries. It's medium to full-bodied with silky but dry tannins fanning out across the palate, like a dusting of cinnamon and clove. It should drink well for 5-8 years."
Joe Czerwinski, Wine Advocate, 07/11/2019

GOLD OUTSTANDING
"VINTAGE 2015 - GOLD OUTSTANDING AWARD"
International Wine & Spirits Competition 2018, 07/11/2019

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

13.5-14.5 POINTS - RATING : 13.5 - 14.5
"VINTAGE : 2013
Ce vin à la couleur bien soutenue dévoilé un nez sauvage mais avec une belle persistance. La bouche attaque tout en soyeux et affiche un beau volume. Du relief et une belle intensité pour ce Gigondas du Château du Trignon qui en fait s'impose plus par son énergie que par son élégance."
La Revue du Vin de France, 11/12/2018

4 ETOILES - 4 STARS
"VINTAGE 2013 :
Bright purple colour. Has a lifted red and dark berry nose with a hint of licorice and dark olives. The palate is fresh and vibrant, the fruit ripe but poised. Has firm but refined tannins on the finish. Good length and persistence. It is elegant in style."
DRINK RHONE LIVINGSTONE, 11/12/2018

Antonio Galloni vinous explore all things wine

90
"USA - VINTAGE : 2013
Bright-Ruby. Sexy, mineral-accented aromas of ripe red berries, lavender and peppery spices show very good clarity. Silky, seamless raspberry and floral pastille flavors and nicely concentrated and sharply focused, and a hint of smokiness comes up on the black half. At once rich lively, finishing with lengering spiciness and gentle tannic grip."
Vinous, 30/11/2018

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

2 ETOILES - 2 STARS
"VINTAGE : 2013
Grenache, syrah, mourvèdre et cinsault, un quatuor classique et gagnant pour les Quiot, qui signent un superbe Gigondas dans un millésime pourtant bien compliqué. Un vin complet et complexe, qui délivre de puissants arômes de fraise des bois, de cassis, de réglisse, de romarin et d'épices. La bouche, longue, dense, suave et concentrée, est mise en valeur par des tanins fins et veloutés. De l'ampleur et du style. Apogée suggéré : 2017-2023. Suggestion d'accord gourmand :noisettes d'agneau aux truffes."
Le Guide Hachette des Vins, 11/12/2018

BRONZE MEDAL
"Vintage 2012:"
HONG KONG Wine & Spirit International competition (Cathay Pacific), 11/11/2016

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.

K7DA3F

3.5 étoile
"vintage 2012 - (vat/casks - tasted on december 2013) dark red, purple. Has a warm, soaked fruits and garrigue make-up on the nose, a plump aroma of local richness, a strike of licorice. The palate starts on discreetly muscular, packed red fruit that delivers baked notes late on, the fruit compressed there. Very young, and quite forceful from within. Late salty notes liven it. Solid quality Gigondas. From 2016. 2026-27"
LIVINGSTONE, DRINK RHONE -, 01/12/2013

SILVER MEDAL
"VINTAGE 2012"
International wine Challenge, 18/05/2017

90 points
"Vintage 2012- Bright ruby-red. Ripe and expressive on the nose, displaying deeply pitched black and blue fruit aromas and a hint of cracked pepper. Broad, sappy and smoky in the mouth, offering sweet blackberry and cola flavors with a hint of spicecake. The blackberry note resonates on the smooth, clinging, seemingly tannin-free finish. This assertively fruity wine would be a good ringer in a blind flight of New World Grenache-based bottlings."
JOSH RAYNOLDS, INTERNATINAL WINE CELLAR, 01/11/2015

SILVER MEDAL
"VINTAGE 2012: COMPETITION"
IWSC 2017, 19/06/2017

91
"Considerably more lush and expansive than the 2013, the 2012 Gigondas offers a rich mouthful of cherry and briar-tinged fruit. It's plump and supple, with savory notes of meats and earth on the finish, giving it extra appeal. It's drinking well now and should continue to do so for a least 3-4 years."
Robert Parker, Wine Advocate, 13/11/2018

Suit with black Angus / faux filet de bo
"Vintage 2010 - Video
Dans le cadre d'un Partenariat entre Inter rhône et Gastronomie-tv, la chaîne des grands chefs de cuisine; notre Gigondas Château du Trignon 2010 a été choisi pour accompagner un faux filet de boeuf Black Angus réalisé par le chef 2 étoiles Michelin, Dimitri Droisneau, de la Villa Madie à Cassis."
Dimitri Droisneau (Cusine) 2 étoiles Michelin, gastronomie-tv.com, 02/09/2014

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.