



Château du Trignon, Viognier 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

UN COTES DU RHÔNE - VIOGNIER - UNE DÉCOUVERTE DE CE CÉPAGE
TOUTE EN EXUBÉRANCE



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

La Vallée du Rhône a toujours été un passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale ou atlantique. Les recherches archéologiques très fructueuses menées dans la région, alliées aux études historiques, établissent les Côtes du Rhône comme une des premières régions viticoles au Monde. Dès 125 avant JC, les Romains plantent la vigne et construisent les murettes protégeant les terrasses. Ils font de cette région l'une des plus belles de la Gaule narbonnaise. Cette notoriété s'accroît au fil des siècles et prendra forme en 1937 par la consécration de l'AOC - Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône.

Pour les vins blancs, 80% de l'encépagement sont représentés par Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier. Grâce à l'assemblage de ces différents cépages, ils marient arômes et fraîcheur.

Au Château du Trignon, nous avons choisi de ne pas assembler nos cépages et de produire 3 Cotes du Rhone Blanc, majoritairement issu d'un seul cépage, afin de mettre en avant toutes les caractéristiques de nos cépages ROUSSANNE, MARSANNE et VIOGNIER. Une jolie découverte à faire de ce Trio de Blanc.

TERROIR

Nos Viogniers sont plantés sur 2 types de sols :

- sur le lieu dit le Plan de dieu avec des galets roulés de taille intermédiaire (des graviers et des argiles),
- sur la commune de Violès, aux Troncs avec des terroirs de graves.

À LA VIGNE

Indescriptible... et irrésistible !

Son histoire a connu de multiples rebondissements puisque ce cépage a failli disparaître... Originellement, il était exclusivement cultivé dans les Côtes du Rhône septentrionales (de Vienne à Valence), avant de devenir un des plus appréciés en Californie. Aujourd'hui, ce cépage blanc se distingue autant par sa rareté que par la complexité de certains de ses arômes, si mouvants qu'ils échappent à la description.



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.



VINIFICATION

Vendanges réalisées en profitant des premières fraîcheurs matinales et en protégeant les baies et les jus du contact avec l'air afin d'éviter toute oxydation prématurée. Pressurage pneumatique, débourage et fermentation en cuve inox thermo-régulée (15-17°C).

CÉPAGE

Viognier - majoritaire

13.5 % VOL.

SERVICE

A boire frais.

A garder 2 ou 3 ans ou plus selon les goûts

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 5 ans

DÉGUSTATION

Ses parfums imposants révèlent en bouche des arômes très corsés, d'une longueur admirable. Ce cépage donne des vins blancs fins, à corpulence grasse et onctueuse.

Très parfumé et subtil, il révèle des arômes mouvants, de fruits jaunes (mangue, poire, pêche, abricot, coing), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de musc et d'épices, mais aussi de fruits secs (amandes et noisettes grillées).

Plus particulièrement sur les vins du Château du Trignon 100% Viognier : vous pourrez trouver un vin gras et souple, très parfumé. Arômes prononcés d'abricot, vanille, fruits secs grillés et mangue. En prenant de l'âge, des senteurs de pain d'épice, violette et tilleul se développent ainsi que des notes plus minérales.

ACCORDS GOURMANDS

A boire avec des plats à base de champignons.

Château du Trignon

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

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com

