



Trignon Rasteau

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

Fruits noirs, garrigues et cacao... un vin complexe et structuré.



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

Depuis 2010, le cru Rasteau est reconnu comme AOC (avant, Rasteau était un Côtes du Rhône Villages avec nom de commune). Les vins de Rasteau sont, de manière générale, marqués par des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, nuancés par de légers parfums de garrigue. En bouche, des notes épicées, de cacao, de réglisse et de cuir viennent enrichir le palais.

TERROIR

Le paysage de l'AOC Rasteau se compose de collines, de vignobles et de plaines où serpentent la rivière de l'Ouvèze. Le vignoble s'étend sur tout le territoire rastelain et ne dépasse pas les 360m d'altitude. Au Nord, un paysage de douces collines se creuse de combes pour former les fameux éperons. Au Sud, d'anciennes terrasses étirent leurs pentes, diversifiant ainsi le relief.

Notre unique parcelle en Rasteau se situe sur un terroir d'argile rouge et de petits galets.

VINIFICATION

Eraflage total. Cuvaizon : 17 à 21 jours. Élevage cuves et foudre.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre

SERVICE

La température idéale de dégustation pour profiter pleinement de tous les arômes est entre 14 et 16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe grenat foncé et profond.

Petits fruits mûrs, herbes provençales. Équilibre entre corps et fraîcheur. Final d'épices et de sous bois.

Les vins de Rasteau sont très appréciés dans leur jeunesse mais ils sont également réputés pour être de grands vins de garde, à déguster après 8 à 10 ans...



ACCORDS GOURMANDS

Gibier à plumes, carré de porc et côtelette d'agneau.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100
"VINTAGE 2015 - 91 POINTS"
Wine Advocate, 26/11/2019



1 STAR - 1 ETOILE
"Millésime 2015 - L'aération libère des arômes chaleureux de fruits rouges macérés, d'épices et de cuir. En bouche, ce sont les aromates qui s'expriment avec un côté sauvage. Suave et savoureuse, cette cuvée déploie des tanins encore serrés qui laissent confiant sur son avenir."
Le Guide Hachette des Vins, 05/06/2019



91/100
"VINTAGE 2015 - 91 POINTS - A sanguine nose with wild herbs and red to dark berries on offer. This has an attractively juicy palate with plenty of bright, fleshy red-plum and berry flavor. Drink or hold."
James Suckling, 24/10/2019



"Vintage 2013 - 93 POINTS - Five years after bottling, this wine still offers loads of fresh, punchy blackberry and plum flavors. It's a bold, penetrating wine nuanced by hints of granite and wet earth. The fresh finish lingers on fine, integrated tannins. Lovely now it should improve further through 2022 and hold a few years longer."
Wine Enthusiast, 22/05/2019



90/100
"USA: Vintage 2013 - Bright violet. Fresh red fruits on the fragrant nose, complicated by peppery spices and a floral element. Deep and sweet but energetic, offering juicy raspberry and bitter cherry flavors that fan out nicely on the back half. Silky tannins shape a long, pliant finish that leaves behind suave spicecake and lavender pastille notes. Quite graceful in character for a Rasteau and approachable now, in the style of this producer. The 2011 version of this wine is drinking perfectly right now, by the way.(review June 2016)"
Josh Reynolds, Vinous, 11/06/2018

GOLD MEDAL

"Japan - Vintage 2013"
Sakura world women's wine awards 2018, 11/06/2018

BRONZE MEDAL - MEDAILLE DE BRONZE

"VINTAGE 2012"
DECANTER ASIA 2015, 01/05/2017



90/100

"Millésime 2012 - Vintage 2012

Le nez est aromatique et offre une fine puissance, une fine concentration ainsi qu'un très fin charnu (en fond) et une fine complexité. On y retrouve des notes de cerise noire et de mûre de Boysen associées à de petites notes de baies de sureau, de poivre de Sichuan, de fleurs ainsi qu'à de fines touches de garrigue/olivier et d'épices. La bouche est fruitée, précise, bien menée et offre de l'élégance, de la suavité, de la droiture, une trame juteuse/acidulée ainsi que de la tension. En bouche ce vin exprime des notes de baies rouges juteuses, de cerise Bigarreau mûre/juteuse et plus légèrement de framboise écrasée associées à de petites touches de mûre écrasée/juteuse, à de fines touches de réglisse, de fleurs, de minéralité, à de discrètes pointes de poivre ainsi qu'à de très discrètes pointes de caramélisation, de thé, amande et de chocolat. Les tannins sont fins et très finement fermes. Bonne longueur et bonne persistance. Très fine mâche sur la fin de bouche/persistance. (90/100)

The nose is aromatic, slightly powerful and offers a fine concentration, a (very) slight fleshiness (in the background) and a fine complexity. It reveals notes of black cherry and boysenberry combined with small notes of elderberry, Sichuan pepper, flowers as well as slight touches of garrigue / olive and spices. The palate is fruity, precise, well-built and offers elegance, suavity, straightness, a juicy / acidulous frame as well as tension. On the palate this wine expresses notes of juicy red berries, ripe and juicy Bigarreau cherry and small notes of crushed raspberry combined with small touches of crushed / juicy blackberry, fine touches of liquorice, flowers, minerality, discreet hints of pepper as well as very discreet hints of caramelization, tea, almond and chocolate. Tannins are fine and (very) slightly firm. Good length and good persistence. Very fine chews on the finish / persistence. 90/100"

Vert de Vin, 18/06/2018



90

"USA - VINTAGE 2012"

Wine & Spirits, 20/11/2018

BRONZE MEDAL - MEDAILLE DE BRONZE

"VINTAGE 2011 - MILLESIME 2011"

DECANTER ASIA 2014, 01/05/2015

COMMENDED (BRONZE) Médaille de Bronze

"VINTAGE 2011 - Millésime 2011"

IWC (International Wine Competition) 2015, 01/05/2015

"Millésime 2011: A cinq ans d'âge, ce 2010 affiche une fine évolution sur des complexes notes d'épices apportées par des grenaches de belle maturité et expressifs. Jolie longueur dans une finale aux tanins fondus. On peut commencer à le boire"

RVF le guide des bonnes affaires 2016, 17/11/2015

SILVER MEDAL

"concours - Vintage 2011"

challenge International des Vins, 17/04/2015

