Château du Trignon
Gigondas Rouge 2022

AOC Gigondas · Rhône-Tal · Frankreich

EIN WEIN MIT CHARAKTER UND TERROIR – UND VIEL ELEGANZ

Vorstellung

Die Familie Quiot war von den Dentelles de Montmirail und ihren charaktervollen Erzeugnissen begeistert. Seit 2006 besitzt sie Château du Trignon, um das Weingut weiterzuführen und auszubauen. Dazu kamen 10 Hektar in Vacqueyras sowie einige Hektar in Beaumes-de-Venise.

„Wir achten die bisherige Arbeit und bringen zugleich unser Wissen als Winzer ein. Dieses besondere Terroir passt zu unseren anderen Weingütern und zu unserer Tradition, unserem Qualitätsanspruch und unserer Bereitschaft zur Weiterentwicklung."

Herkunft und Geschichte

Für den Namen Gigondas gibt es zwei mögliche Erklärungen. Er könnte vom lateinischen gignit undas stammen, etwa „aus den Wassern hervorgegangen" – passend zu diesem Gebirgsterroir, unter dem sich ein riesiger unterirdischer Wasserspeicher befindet. Oder der Name geht auf jucunda zurück, „angenehm" oder „freudig": möglicherweise nach einem frühen Besitzer namens Jucundus, wegen der reizvollen Lage und der Jagd in der Umgebung – oder wegen der Freude am Wein.

Der Weinbau reicht bis in die Antike zurück. Der Überlieferung nach legten Veteranen der Zweiten Römischen Legion die ersten Weinkeller an. Auch gefundene Behälter zur Weinlagerung geben Hinweise darauf. Die älteste schriftliche Erwähnung eines Weinbergs in Gigondas stammt aus dem 12. Jahrhundert. Am 6. Januar 1971 wurde Gigondas als erster Wein der Côtes du Rhône Villages zum Cru erhoben.

Terroir

Die Böden der Appellation bestehen aus grossen, steinigen, roten Schwemmlandterrassen mindelzeitlichen Ursprungs. Sie reichen bis an den Fuss der Dentelles de Montmirail. Dank ihrer hohen Durchlässigkeit trocknen die Rebflächen rasch ab. Die tonreichen Böden sind typisch für Terroirs grosser Weine.

Auf dem Weingut gibt es drei Bodentypen: ton- und kalkhaltige Molasse, Schwemmland mit aufgesprengten Kieselsteinen sowie Safres und Sandstein.

Vinifikation

Die Trauben werden teilweise entrappt. Die Maischegärung dauert drei bis vier Wochen. Ein Teil des Weins durchläuft die malolaktische Gärung und reift in Eichenholz.

Rebsorten

Grenache Noir · Mourvèdre · Syrah

Servieren

Nicht zu kühl servieren, damit sich Fülle und Aromareichtum entfalten können.

Reifepotenzial

5 bis 10 Jahre; 10 bis 15 Jahre.

Degustation

Gigondas-Weine zeigen ein reiches Bouquet mit feinen Frucht- und Gewürzaromen. Ihre sonnige Farbe reicht von Rubinrot bis zu dunklem Granat. In der Nase finden sich rote Früchte und sehr reife schwarze Früchte.

Am Gaumen ist der Wein vollmundig und fleischig. Grenache Noir bringt Kraft und Ausdruck; markante Tannine, ein strukturierter Körper und gutes Reifepotenzial zeichnen den Wein aus. Syrah und Mourvèdre verstärken die granatrote Farbe und verleihen den Aromen Würze.

Château du Trignon im Glas

Farbe

Leuchtendes Rubinrot.

Nase

Röstnoten, Mokka und Garrigue – die würzige mediterrane Buschlandschaft.

Gaumen

Frischer, kraftvoller Auftakt. Vollmundige, komplexe Struktur. Feiner holziger Abgang.

Speiseempfehlungen

Lammkeule, Gerichte mit Trüffeln und geschmortes rotes Fleisch.

Château du Trignon · 84190 Gigondas · Frankreich
www.famillequiot.com

Der Missbrauch von Alkohol ist gefährlich für die Gesundheit. Geniessen Sie verantwortungsvoll.