

CHATEAU TRILLOL

AOC Corbières Rouge



PROPRIETAIRE/COMMUNE Famille Sichel / Cucugnan

ARGUMENTAIRE

Vignoble d'altitude (400m) du sud de la France, entouré des châteaux cathares millénaires de Quéribus et Peyrepertuse. La fraîcheur du climat ralentit la maturation des raisins, leur permettant de développer toute leur complexité. Ce vin authentique reflète la typicité des Hautes Corbières et exhale son terroir de garrigue méditerranéenne, sauvage et isolé. Vin complexe pour amateurs avertis. Accompagne idéalement le gibier et toutes sortes de viandes rouges grillées. Propriété de la famille Sichel.

HISTOIRE

Séduit par la beauté du paysage et le potentiel qualitatif des Hautes-Corbières, Peter Sichel a acquis le domaine en 1990, bien avant que d'autres négociants bordelais investissent la région. Les efforts entrepris au cours des années 1990 par Benjamin Sichel et d'Henri Guiot ont porté leurs fruits, et permis d'obtenir des vins plus précis et plus complexes. Grâce aux dernières acquisitions de parcelles attenantes à la propriété, la récolte provient désormais à 100% du vignoble historique du domaine. Les vins ont gagné en profondeur et en fraîcheur. Pour marquer ce changement, Domaine du Trillole change de nom pour devenir Château Trillole.

SURFACE 38 hectares en rouge et 2 hectares en blanc

AGE MOYEN DES VIGNES 35 ans en moyenne

ENCEPAGEMENT Grenache, Syrah et Carignan

TERROIR

La propriété s'étend sur deux terroirs : le premier se situe au milieu du maquis, près d'une vieille bergerie en pierre : c'est le terroir de Termenes (sol siliceux). Le second est au cœur de la magnifique vallée du village de Cucugnan : c'est le terroir de Quéribus au sol argilo-calcaire.

VINIFICATION/ELEVAGE

A son arrivée au chai, le raisin est séparé de sa rafle, foulé et mis en cuve. La fermentation, se fait à environ 30-32°C pendant 6 à 8 jours. La macération dure environ 30 à 40 jours avec des remontages principalement en début de cuvaison. Ecoulage et pressurage avec séparation des premières presses, suivi de la fermentation malolactique. Une partie de la vinification est réalisée en macération carbonique. Il sera ensuite élevé, selon le millésime, pendant 6 à 12 mois dans des barriques de chêne de 3 à 6 ans. Durant cette période, les tanins bénéficieront d'une série de transformations destinées à affiner la structure et à amener le vin à l'âge adulte. Débourage tous les 3-4 mois selon les besoins. La mise en bouteille est effectuée après un léger collage et sans filtration.

► MILLESIME 2015

► Alc: 14%

DEGUSTATION

Un nez fort expressif et croquant fait de fruits mûrs, cassis, pruneaux. L'élégance et la souplesse caractérisent la bouche avec une attaque franche qui se fond en une ronde d'arômes de confiture de poivre et d'épices. Le rappel d'un soleil généreux en altitude dans la finesse exquise des tanins. Un vin qui aura de belles années devant lui. Servir à 17 à 18°C – Aime les volailles, les viandes rouges grillées, les fromages crémeux. Se marie bien avec le pain à base de céréales nobles.

GARDE

A consommer dans les 2 à 8 ans qui suivent le millésime.

ASSEMBLAGE

57% Grenache Noir – 28% Carignan Noir – 15% Syrah Noir

MISE EN BOUTEILLE

Mis en bouteille à la propriété