

Domaine Gilles ROBIN

Vignerons depuis **1920**

Webinar
Vins et conseils 7 mai



« De la profondeur, de la puissance et de la complexité aromatique.
Nos vins jouent sur l'ensemble du spectre possible de la Syrah grâce à des terroirs de caractère et à un travail rigoureux d'assemblage. »

Gilles Robin



100 Ans
1920-2020

L'ARRIERE GRAND-PÈRE



Louis PASQUION, arrière-grand-père de Gilles ROBIN achète les premières parcelles en 1920. Sa volonté est de produire un vin pour sa consommation personnelle.

Amateur de vin, il ne se trompa guère sur le choix du terroir de cette première parcelle car la qualité des raisins de cette vigne est dans les belles et grandes années digne des plus grands de la Vallée du Rhône septentrionale.

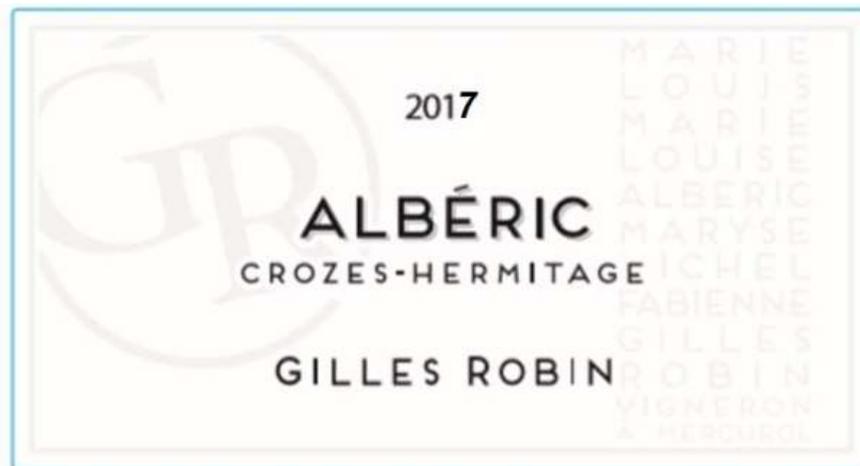
LE GRAND-PÈRE

En 1926, **Albéric BOUVET**, grand-père de Gilles, décide de reprendre cette parcelle.

Il recevait régulièrement des négociants qui souhaitaient acquérir une partie de sa production pour constituer leurs grandes cuvées.

Il préfère développer lentement le domaine en travaillant sur la complexité de la Syrah.

Ainsi, il a notamment initié la vinification de ses meilleurs raisins en demi-muids.



Gilles ROBIN

Né en 1972, Gilles a toujours suivi le travail dans les vignes en compagnie de son père.

La vigne a toujours été sa passion, la Syrah est sa prédilection.

Après ses études d'œnologie à Montpellier, il part vinifier pendant 3 ans au domaine Jean Perrier et Fils en Haute-Savoie pour connaître des expériences complémentaires à celles du domaine.

Avec une histoire vouée, depuis trois générations à l'amour de la Syrah et à l'art de l'assemblage des terroirs, c'est en 1996 que Michel passe le flambeau à Gilles qui a tout juste 24 ans.

Le domaine, à cette époque a une superficie de 10 hectares.



Gilles Robin reprend le travail à la propriété en louant 9ha de vignes familiales à ses parents et crée sa propre cuverie avec l'envie de donner une approche moderne au domaine ainsi qu'à son vin.

Il se donne un double objectif :

En amont, il investit lourdement sur le travail dans les vignes en établissant de nouvelles techniques qui s'appuient sur la lutte raisonnée. En aval, il souhaite valoriser la qualité de la vendange en utilisant notamment le tri sélectif, les systèmes par gravité et le travail sur les levures naturelles.

La vinification parcellaire, qui donne à chaque terroir la possibilité de se révéler intrinsèquement devient une approche essentielle de cette modernisation apportée par Gilles.

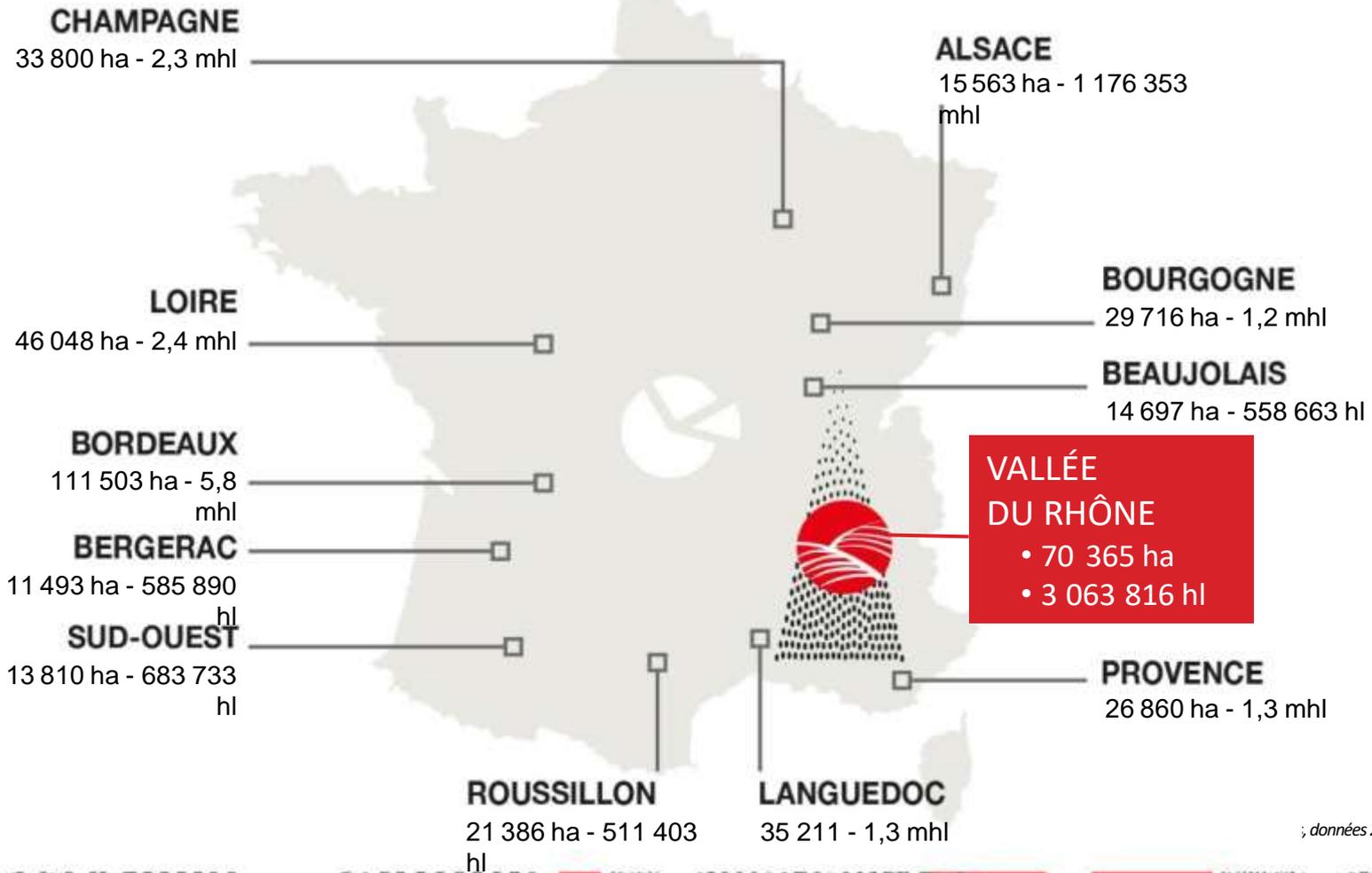
Ainsi, grâce à Gilles, le Domaine Robin a acquis ses lettres de noblesse en adoptant une approche contemporaine du travail réalisé depuis 1920 par les générations précédentes.







La Vallée du Rhône est le 2^e Vignoble en France





La Vallée du Rhône en quelques chiffres

PLUS DE 2 000 ANS
de production de vins

2^e VIGNOBLE
D'AOC FRANÇAIS



31
APPELLATIONS



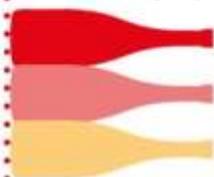
32
CÉPAGES



5300
PRODUCTEURS

70 000 ha
dont **10,5 % Bio**
3 millions hl

372 millions de bouteilles
vendues en 2016



81 % rouges
13 % rosés
6 % blancs

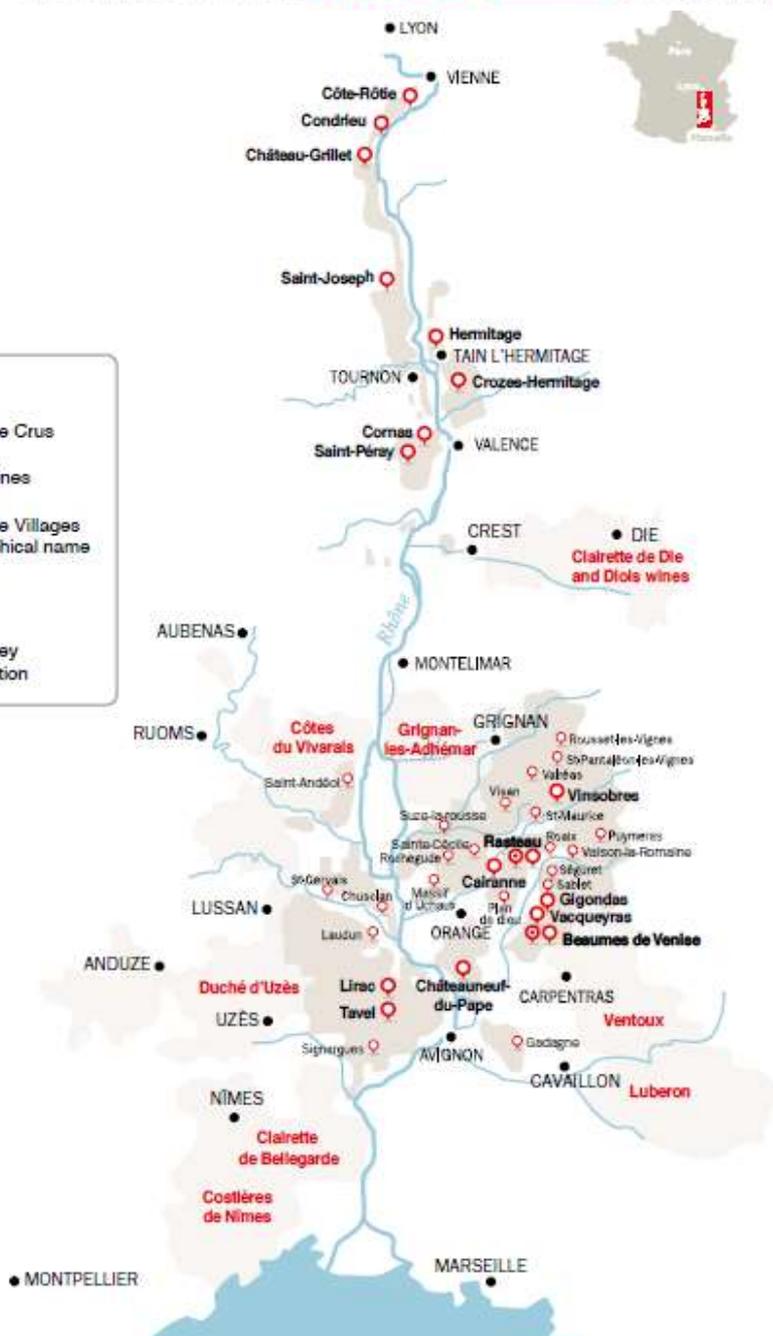




Les Vignobles de la Vallée du Rhône

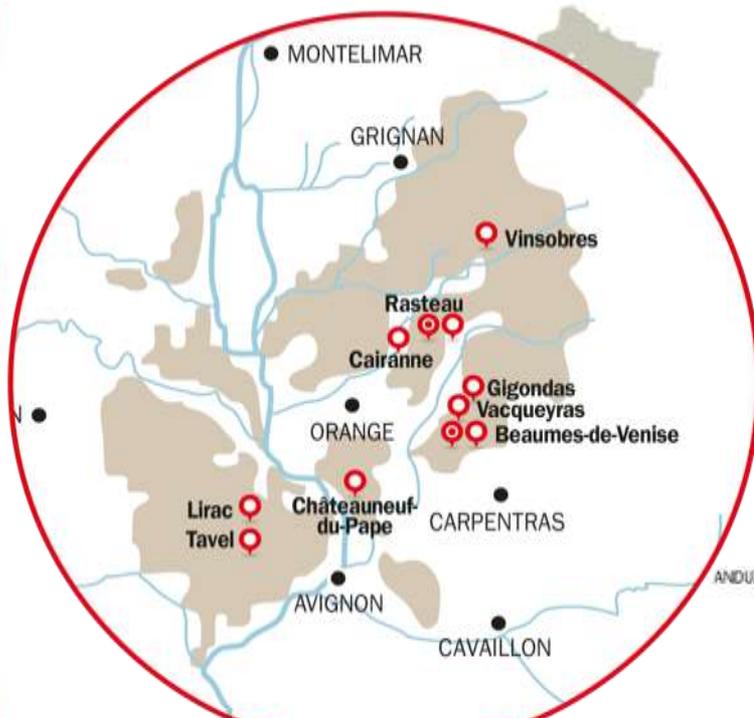
LEGEND

- Main cities
- ◊ 17 Côtes du Rhône Crus
- ◊ 2 Natural sweet wines
- ◊ 21 Côtes du Rhône Villages bearing a geographical name
- Côtes du Rhône production area
- Further Rhône Valley AOC Wine production

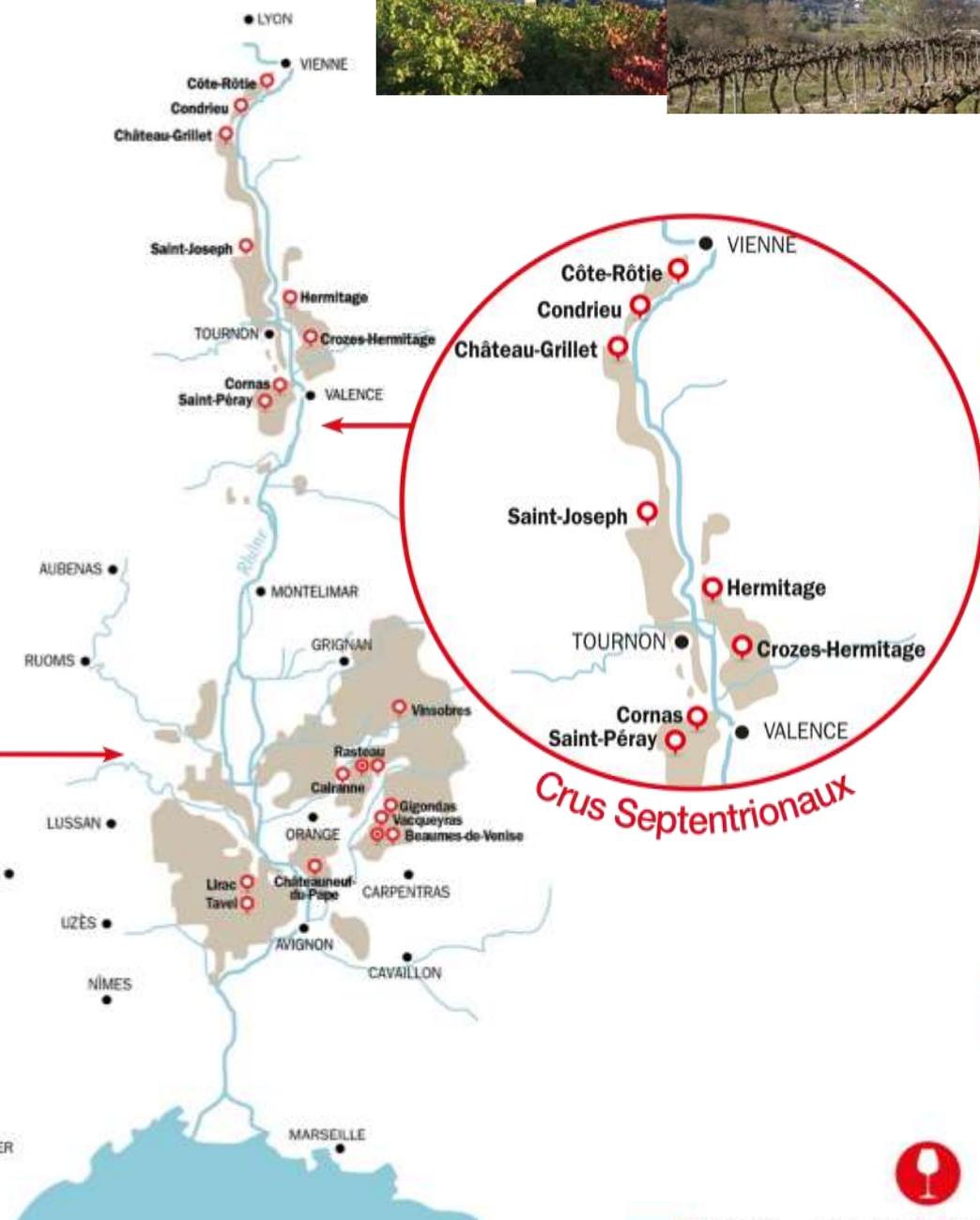




Les Crus des Côtes du Rhône



Crus Méridionaux



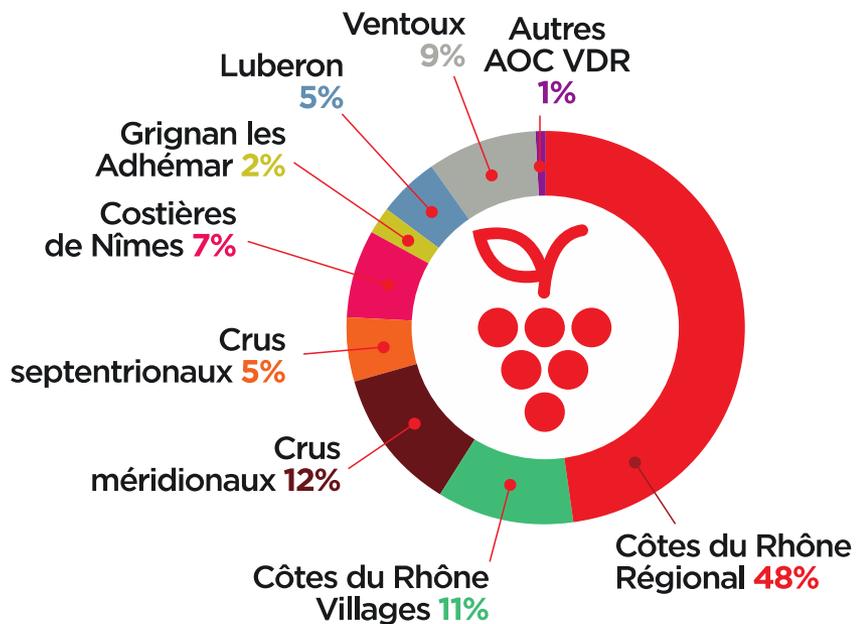
Crus Septentrionaux



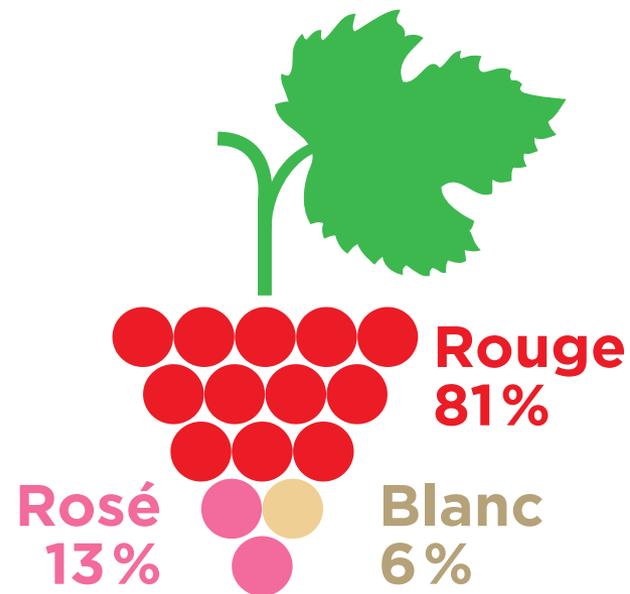


Répartition de la production 2016 en volume

Par Appellations



Par Couleurs



Le cépage **Rouge** principal du nord



Syrah

- **Originaire de la Vallée du Rhône**
- Mondeuse blanche (originaire de Savoie) & Dureza noir (originaire de l'Ardèche)
- Australie, Argentine, Afrique du Sud, États-Unis, Chili
- 190 000 ha, présent dans 31 pays
- débourrement tardif, mûrissement-maturité courte avec une récolte tardive.
- forte vigueur et une fertilité réduite
- baies de petite à moyenne taille mais de grandes grappes
- taille longue
- sensible à la chlorose, mais moins à l'acariose et à la pourriture grise.
- vins colorés, riches en tannins



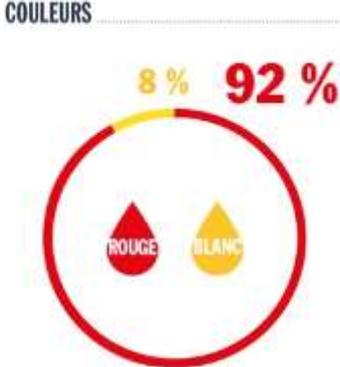
AOC CROZES-HERMITAGE

HISTOIRE



AOC CRU
DES CÔTES DU RHÔNE
CROZE-HERMITAGE

1937



ENCÉPAGEMENT



Cépage principal
Syrah N

Cépages accessoires
Marsanne B
Roussanne B



Cépages
Marsanne B
Roussanne B

SOLS

B = Blanc; O = Océ; N = Noir; P = Rose



Sols Argileux Sols Caillouteux Sols Calcaires Sols Sableux



limat semi-conti-
nal ux influences méditerranéennes

SUPERFICIE DE PRODUCTION**



1 683
HECTARES



**PRODUCTION TOTALE
EN 2016**

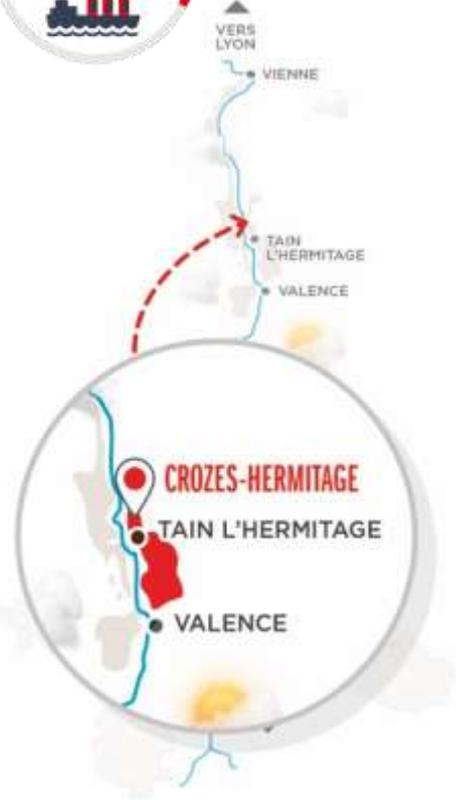


**80 314
HECTOLITRES**

**RENDEMENT
MOYEN ANNUEL**



PLUS D'INFORMATION SUR :



*Dernière étude de flux - ** DREV 2016



AOP Crozes-Hermitage Blanc

Les Marelles



Millésime : 2018

Cépage : Roussanne 60% - Marsanne 40%

Terroir : Cailloutis et argiles blanches (type loess) pour le coteau des Pends, galets roulés pour la terrasse des Châssis

Age des vignes : Entre 10 et 40 ans

Vinification et élevage : Vendange manuelle, pressurage pneumatique direct, fermentation à basse température, élevage de 6 mois en pièce pour la Marsanne et en cuve pour la Roussanne.

Dégustation : Couleur paille, notes fleuries et fruités, bouche ronde, fraîcheur saline

Garde : 5 à 10 ans

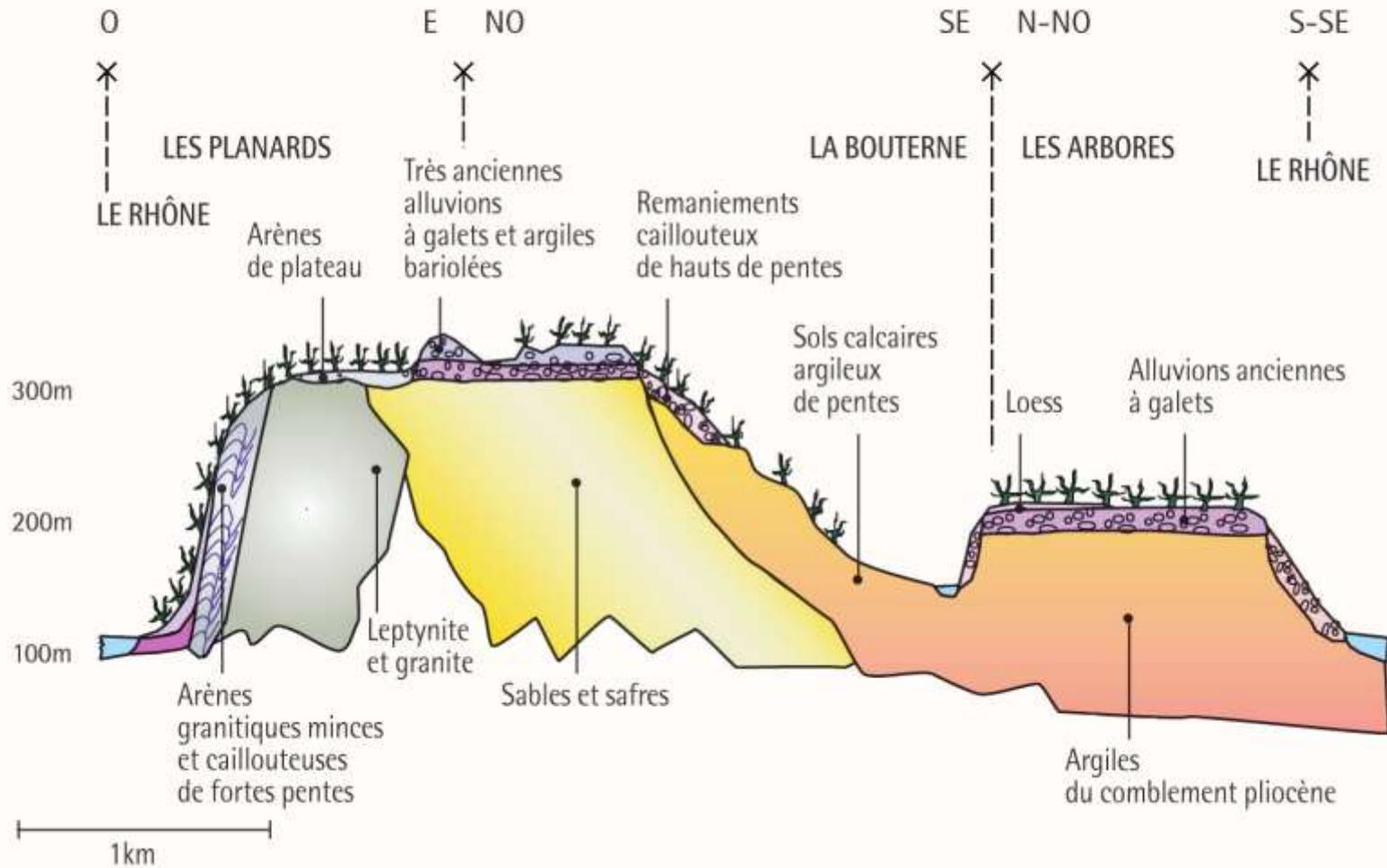
Meets et vins : Volaille de Bresse, Poissons frais

Température de service : 14°C

Teneur en Alcool : 13,5 %

Domaine Gilles Robin - Les Châssis - 55 chemin des sarments
26600 MERCUROL - VEAUNES
Tel : 00.33.(0)4 75 08 43 28
e-mail : domaine@gillesrobin.com

Crozes-Hermitage



L'ELEVAGE EN CUVE INOX

La cuvée en Crozes-Hermitage « Terroir des Chassis » que vous allez déguster est élevée 9 mois en cuve inox thermorégulée.



CROZES-HERMITAGE

TERROIR DES CHASSIS

GILLES ROBIN

2
0
1
8

CROZES-HERMITAGE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

TERROIR DES CHASSIS

Vinifié, élevé et mis en bouteille par
Gilles Robin

55 chemin des Sarments
F26600 MERCUROL
domaine@gillesrobin.com



14% Vol.

PRODUCE OF FRANCE



750 ml

CONTAINS SULFITES




GILLES ROBIN

AOP Crozes-Hermitage Rouge

Terroir des Chassis

Millésime : 2018

Cépage : 100% Syrah

Terroir : galets roulés des Châssis sur diluvium alpin – vignes de 20 ans

Vinification : Vendange manuelle, égrappage total, sélection des baies sur table de tri optique. Pas de levurage ni enzymage

Cuvaison : 24 Jours en cuve inox therorégulée, remontage et pigeage

Elevage : 8 mois en cuve

Dégustation : Aspect limpide, couleur soutenue à la robe rubis sombre. Frais par son abord fleuri, puis gourmand par son bouquet de fruits noirs déjà comoté associé à des épices douces. Bouche friande et souple avec une texture fondue qui s'appuie sur des tannins très fins apportant de la fraîcheur au vin et de la complexité.

Accords Culinaires : Charcuteries ibériques, viandes blanches, curry de poisson, cuisine asiatique ; fromage à pâte molle.

Température de service : 16°C

Teneur en Alcool : 14 %

Domaine Gilles Robin - Les Châssis - 55 chemin des sarments
26600 MERCUROL - VEAUNES
Tél : 00.33.(0)4 75 08 43 28
e-mail : domaine@gillesrobin.com





En 2012, Gilles va mettre en avant l'agriculture biologique.

Les vignes sont alors certifiées Bio par ECOCERT.

La culture s'effectue dans le respect de la terre avec le travail des sols.

L'emploi d'engrais organique d'origine végétale et de compost pour entretenir une vie microbienne élémentaire à la libération des éléments nutritifs des sols.

La lutte phytosanitaire se fait à partir de soufre, cuivre, de compositions à base de plantes pour favoriser la photosynthèse de la vigne et stimuler l'auto-défense, ainsi que d'oligo-éléments en parade aux carences.

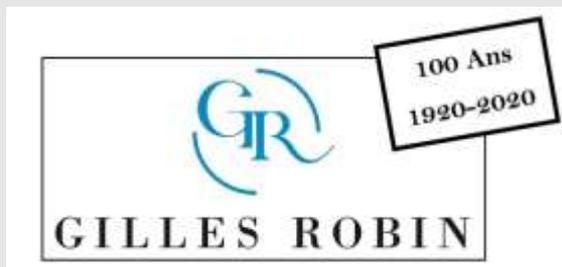


Vers un nouvel Essor du domaine

La propriété compte actuellement 20 hectares, la belle histoire du domaine continue avec toujours le même objectif depuis plus de 80 ans :

« révéler la complexité de la Syrah par la magie de l'assemblage de terroirs à fort caractère ».

Ainsi, dans cette continuité, le domaine investit régulièrement dans de nouvelles parcelles et de nouvelles appellations, il sera bientôt étoffé par de nouvelles plantations en Saint-Peray et Saint-Joseph.



Les Terroirs du Domaine Gilles Robin

Les terroirs sont principalement de type **argile-galets roulés**.

Le vignoble se situe en **terrasses d'origine quaternaire**

(période fluvio-glaciaire)
constituées d'éléments
détritiques : galets roulés,
cailloutis et argiles rouges à forte
teneur en oxyde de fer.

Chaque parcelle du domaine Gilles
ROBIN a des particularités qu'il est
important de maîtriser.



Un partenariat de Cœur avec Gilles Aymé

Côtes Du Rhône | Terroir de Bramarel

De Grignan à Mercurol

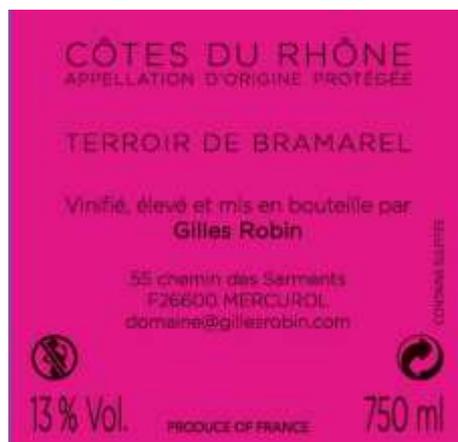
C'est dans la région de Grignan, dans la Drôme Provençale, proche du célèbre Château de Grignan que le Domaine de Bramarel est créé en 1850.

Etant plutôt connu en tant que trufficulteur, le Domaine de Bramarel possède également quelques hectares de vignes datant de 1950.

Gilles Ayme, 4eme génération de trufficulteur est aujourd'hui propriétaire de la truffière.

Gilles ROBIN, ami de Gilles AYME s'est proposé il y a 3 ans d'accéder à une partie des vignes et de créer une nouvelle cuvée avec une belle histoire.





2019
TERROIR DE BRAMAREL
CÔTES DU RHÔNE
GILLES ROBIN



GILLES ROBIN

Terroir de Bramarel

AOP Côtes du Rhône Rouge

Millésime : 2019

Cépage : Syrah 60% – Grenache 40%

Terroir : argilo calcaire et galets, situé sur un Domaine de Trufficulteur à Grignan

Vinification : Vendange manuelle, égrappage total, remontage.

Elevage : 8 à 10 mois en cuve inox

Dégustation : vin ferme à couleur soutenue. Vin qui a du corps, rond et souple. Frais et fruité

Accords Culinaires : apéritif avec charcuteries ibériques, viandes rouges

Température de service : 16°C

Teneur en Alcool : 13 %

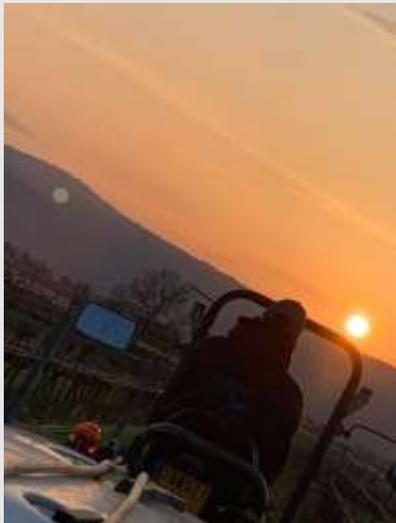
Domaine Gilles Robin - Les Châssis – 55 chemin des sarments
26600 MERCUROL - VEAUNES
Tel : 00.33.(0)4 75 06 43 28
e-mail : domaine@gillesrobin.com

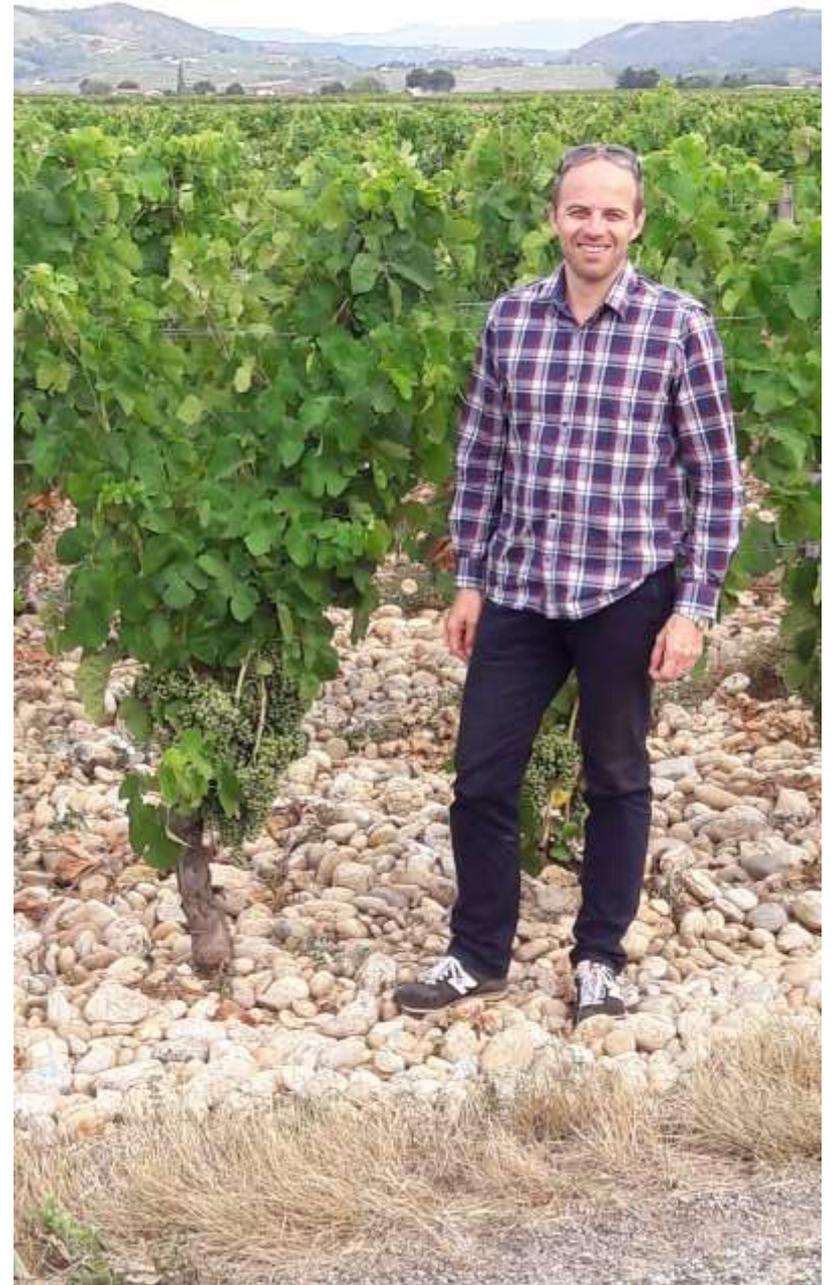
LES VENDANGES

Au Domaine Gilles Robin, les vendanges se font manuellement.

Elles ont lieu en général mi-septembre. L'objectif est d'obtenir une maturité phénolique optimum en évitant la moindre présence de botrytis, objectif régulièrement atteint de par la précocité du terroir.

La mesure du degré n'apporte qu'une indication analytique. Nous attachons une grande importance à l'observation des rafles, aux goûts des pépins, la consistance de la pulpe et à la texture des pellicules.





L'ÉLEVAGE EN FÛT

Les parcellaires sont entonnés à chaud en fûts de chêne. Chaque année, l'achat de fûts neufs permet une rotation du chai sur 5 vins.

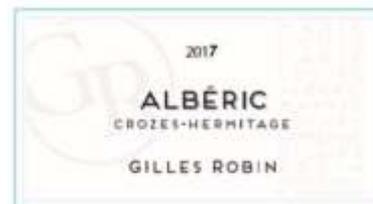
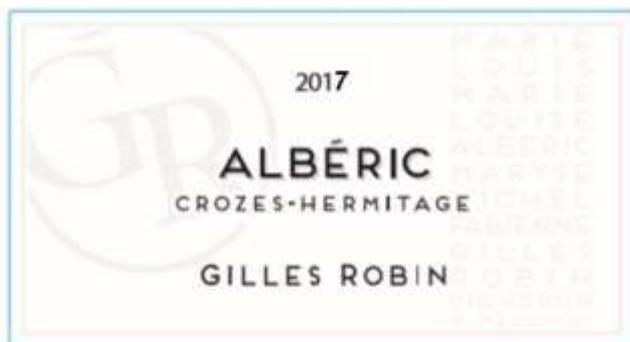
Les soutirages rythment avec les saisons. La durée de l'élevage est d'environ 12 mois en fonction du millésime.

La dégustation est primordiale et anticipe toute décision.



Domaine Gilles Robin à Mercurol





AOP Crozes-Hermitage Rouge

Albéric



Millésime : 2017

Cépage : Syrah 100%

Terroir : Galets roulés des Châssis, argiles brunes et rouges, Vignes de 50 ans

Vinification et élevage : Vendange manuelle, égrappage partiel. Extraction par remontage et pigeage, élevage de 12 mois en pièce ou demi-muids, 10% fut neuf

Dégustation : Robe rubis sombre, nez sur les épices et le cuir, fruits noirs, tannins soyeux

Garde : 10-15 ans

Mets et vins : Viandes rouges, agneau

Température de service : 16°

Teneur en Alcool : 14 %

Domaine Gilles Robin - Les Châssis - 55 chemin des sarments
26600 MERCUROL - VEALINES
Tel : 00.33.(0)4 75 08 43 28
e-mail : domaine@gillesrobin.com

Note de dégustation

Apparence

Intensité : Intense

Couleur: Rubis/ grenat

Température de service : **13 à 15 °C**

Nez

Intensité : prononcé

Caractéristique des arômes :

Primaire: Cassis, mûre, Fruits des bois, cerise noire, poivre, myrtille, floral, mentholé

Secondaire: tabac, toast, grillé, vanille, fumé, cèdre

tertiaire: Tabac

Evolution: en cours d'évolution

Palais:

Douceur : sec

Acidité: moyen +

Tannins: puissant

Alcool: fort

Corps: charpenté

Intensité des saveurs : prononcé

Caractéristique des saveurs: cassis, mûre, cerise noire

Secondaire: toast, grillé, fumet

Fin de bouche: longue

Conclusion, Evaluation de la qualité

Niveau de qualité : très bon vin 12 mois élevage ½ nuit



Les Accords mets et vins

Les Crozes-Hermitage accompagnent sereinement tout un repas. Dans leur première jeunesse, ils conviendront parfaitement avec **les lapins et les volailles** ou plus simplement sur les **entrées charcutières**. Ils partageront une fin de repas avec le **saint-marcellin, roi des fromages locaux**. Plus âgés, ils deviendront le compagnon **parfait du canard, des viandes rouges et des gibiers**. Ils devront être servis autour de **15 °C** pour les vins jeunes et autour de **17 °C** pour les millésimes plus anciens

Bar grillé
Brochettes Gambas
Côte de Boeuf
Gâteau de pommes de terre
au confit de canard
Côte de boeuf grillée
Bavette à l'échalote
Magret de canard aux figues
Pâté de lapin
Filet de boeuf aux cèpes



Magret de Canard fumé
Cassoulet maison
Boeuf Bourguignon
Entrecôte grillée
Poisson de rivière au beurre blanc
Faisan farci au Foie Gras
Bûche au chocolat
Picodon
Lapin chasseur



AOC CORNAS



© Christophe Grilhé

HISTOIRE

AOC CRU
DES CÔTES DU RHÔNE
CORNAS

1938

COULEURS

100 %

ROUGE

ENCÉPAGEMENT

Cépage
Syrah

SOLS

Sols Argileux

Sols Granitiques

CLIMAT

Climat semi-continental
aux influences méditerranéennes

SUPERFICIE DE PRODUCTION**

145 HECTARES

EXPORT INTERNATIONAL*

30%

PRODUCTION TOTALE EN 2016

5236 HECTOLITRES

RENDEMENT MOYEN ANNUEL

36 HL/HA

PLUS D'INFORMATION SUR :
www.vins-rhone.com/fr/appellation/cornas

*Dernière étude de flux - ** DREV 2016



2017

CORNAS

GILLES ROBIN

GILLES ROBIN

AOP Cornas

Cornas

Millésime: 2017

Cépage: Syrah 100% - trentaine d'année pour l'âge des vignes.

Terroir: lieu dit St Pierre, granites en haut de Colline. Vendange tardive, maturité des grappes plus tard.

Vinification et élevage: 12 à 14 mois d'élevage en barrique.

Dégustation: L'altitude des vignes fait ressortir davantage de fraîcheur, d'aromatique et de tension dans ce Cornas. Notes fruits rouges, et mentholés en fin de bouche.

Garde: 10-15 ans

Mets et vins: gibiers

Teneur en Alcool: 14 %

Domaine Gilles Robin - Les Châssis - 55 chemin des sarments
26600 MERCUROL - VEAUNES
Tel : 00.33.(0)4 75 08 43 28
e-mail : domaine@gillesrobin.com

« Les bouteilles les plus prestigieuses commencent à exister au moment où on les vide entre amis »

Paul Bocuse (1926-2018)



Notre Caveau de dégustation à Mercurol (Drôme)

Proche de la sortie « Tain l'hermitage » sur l'autoroute A7, nous serons ravis de vous accueillir lors de votre prochain passage dans la vallée du Rhône.



Merci pour votre écoute & un grand Merci
à Gilles et Fabienne

Suivez-moi :

 LinkedIn : [linkedin.com/company/fr%C3%A9d%C3%A9ric-pilmes-vins-et-conseils/](https://www.linkedin.com/company/fr%C3%A9d%C3%A9ric-pilmes-vins-et-conseils/)

 Facebook : [facebook.com/FredericPilmes.VinsetConseils/](https://www.facebook.com/FredericPilmes.VinsetConseils/)

 Instagram : [instagram.com/pilmesfrederic/](https://www.instagram.com/pilmesfrederic/)

 YouTube : [youtube.com/channel/UCP4tqRziNnSkYbtcrdU7fjQ](https://www.youtube.com/channel/UCP4tqRziNnSkYbtcrdU7fjQ)

 Pinterest : [pinterest.fr/VinsetConseils/](https://www.pinterest.fr/VinsetConseils/)



Shop : vins-et-conseils.shop