

DOMAINE GILLES ROBIN



Domaine Gilles Robin
Les Châssis
26600 MERCUROL
Tel : 00.33.(0)4 75 08 43 28
Fax : 00.33.(0)4 75 08 43 64
e-mail : gillesrobin@wanadoo.fr

Press-book 2009

LE DOMAINE



Avec une histoire vouée, depuis quatre générations, à l'amour de la Syrah et à l'art de l'assemblage de terroirs (Louis Pasquion acheta les premières parcelles en 1920), le Domaine Robin bénéficie d'une abondante critique internationale.

En 1996, Gilles Robin décida de reprendre le domaine avec une approche alliant tradition et modernité. Son millésime 1997 figura dans la liste des 12 vins recommandés par Oz Clarke. 1998, 1999 et 2000 ont suivi avec autant de succès et le millésime 2001 a reçu la récompense majeure de "Meilleur Vin rouge" lors de la compétition "France Under One Roof Tasting" organisée durant le salon international London Wine Fair. Soulignant non seulement la qualité des vins du domaine, les critiques reconnaissent la vision de Gilles Robin, sa passion et son amour pour la Syrah. Le domaine produit d'excellents vins grâce à une sélection rigoureuse et à des rendements faibles : Jane Mac Quitty (The Times) a sélectionné le domaine parmi sa liste de vins indispensables.

Enfin, la critique internationale a été unanime sur les millésimes 2003, 2004 et 2005 et les vins du Domaine Robin ont largement été cités dans les magazines spécialisés Decanter, Wine Spectator et Wine International. Ainsi 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.

"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

UNE CONSTANTE RECHERCHE DE LA COMPLEXITÉ DE LA SYRAH



Très tôt, le domaine Robin a décidé d'élever ses meilleurs vins en demi-muids. Si la qualité des raisins fut l'objectif majeur pour chaque génération, il est apparu très rapidement que des différences de potentiel, selon les parcelles, devaient être exploitées au mieux lors des vinifications. Après de longues années de travail sur l'analyse des sols et sur les vinifications parcellaires, le domaine a ainsi mis en valeur l'ensemble des vignes et des terroirs et notamment ceux dont la finesse, l'élégance et la puissance sont uniques.

Le travail de Gilles Robin réside dans la révélation des différentes typicités de la Syrah. Les terroirs jouent un rôle très important dans l'expression entière de la Syrah. Gilles a l'habitude de dire qu' " il n'y a pas une Syrah, mais une multitude d'expression et de potentiel de la Syrah ". Depuis la Syrah gourmande jusqu'à la Syrah puissante, concentrée et épicée, le Domaine Robin considère deux rôles majeurs afin de produire ses vins : tout d'abord, le rôle de la vinification qui est de sublimer chaque potentiel de terroir. Ensuite, le rôle de l'assemblage, qui est de sublimer chaque potentiel de cuvée.

Depuis 1920, le domaine a été à la recherche de nouveaux terroirs pour affiner son travail sur la Syrah. Le domaine possède aujourd'hui 4 parcelles différentes, vinifiées et élevées séparément, dans deux appellations du nord de la vallée du Rhône : Crozes Hermitage et Saint Joseph.

POUR LE CROZES HERMITAGE

ROCHAS

Cette parcelle donne parfois des vins assez tranchants et aux tanins rustiques. Située sur des sols profonds, qui apportent une structure tannique marquée, elle donne une Syrah plus austère, qui demande toujours un peu de temps pour se révéler. Elle produit une Syrah de couleur intense, avec des arômes de fruits murs, de fruits noirs et sauvages (mûre, cassis), d'épices (poivre, coriandre). En bouche, cette Syrah est très tannique, présentant une matière concentrée, au potentiel élevé en degré alcoolique. Les raisins sont toujours assez petits, demandant plus d'extraction pour obtenir une matière idéale.

MONICO

Son terroir se compose d'éléments détritiques d'origine fluvo-glaciaire, avec des galets roulés mélangés à un argile profond. Ces sols francs ont un pouvoir tampon élevé grâce à cette argile et donnent à cette Syrah un potentiel extraordinaire particulièrement durant les étés chauds. Cette Syrah apporte de la chair et de la puissance grâce à des vendanges toujours obtenues avec une superbe maturité phénolique. D'une couleur aux reflets pourpres, cette Syrah développe des arômes de fruits rouges et fruits des bois (mure, cassis) avec une grande fraîcheur. En bouche, cette Syrah est réglissée, à la structure tannique élégante dès sa prime jeunesse, avec un bel équilibre alcool/acidité et une belle concentration. Les raisins sont de taille moyenne, demandant un peu moins d'extraction pour obtenir la chair idéale.



TERRES ROUGES

Cette parcelle est composée de cailloutis mêlés à de l'argile rouge qui bénéficie de la chaleur des galets. Ses sols sont chauds et filtrants, typiques de la " Terrasse des Châssis ", terroir répertorié dans l'appellation d'origine fluvio-glaciaire. Cette Syrah apporte de la finesse, de l'élégance et de la complexité aromatique grâce à un fruit très présent. La forte teneur en oxyde de fer de cette parcelle participe à l'obtention d'une maturité phénolique optimale. D'une couleur à forte intensité, avec des reflets violacés, cette Syrah est unique avec ces arômes de violette, de fruits noirs, légèrement fumé et d'épices douces (poivre, muscade). En bouche, cette Syrah a

une structure tannique délicieusement soyeuse, tout en finesse et en minéralité.

POUR LE ST JOSEPH

Située dans le berceau de l'appellation, cette Syrah est issue d'un sol granitique très pauvre, sur des sols peu profonds avec une roche mère qui affleure. Sur un coteau à très forte déclivité, son exposition exceptionnelle est favorable à la meilleure expression de la Syrah. D'une couleur intense, elle dévoile des arômes de fruits noirs, de poivre et légèrement fumé. A la dégustation, cette Syrah présente des tannins très puissants, à la fois serrés et veloutés, avec des notes de fumé et de poivre. D'une structure tannique importante et dotée d'une belle acidité grâce à l'altitude des vignes, cette Syrah donne une matière concentrée et un potentiel alcoolique élevé. Dès sa mise en bouteilles, ce St Joseph exprime magnifiquement tout le potentiel de la Syrah sur le plus beau terroir de l'appellation.

"Ceux qui aiment la chasse au trésor peuvent partir à la recherche du St Joseph André Péalat 2006 de Gilles Robin dont la production totale de seulement un demi-muid dévoile un nectar originaire du célèbre lieu-dit St Joseph dans l'appellation St Joseph."
Wine Spectator - Novembre 2008

UNE HISTOIRE ET UN HÉRITAGE FAMILIAL IMPORTANT



Le domaine Gilles Robin est né de la passion de Louis Pasquion (arrière grand père de Gilles) pour la vigne. En 1920, il a le désir d'acheter une très belle parcelle de 1,27 ha et la volonté 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 beaux hermitage. D'ailleurs, Albéric Bouvet, grand-père de Gilles, qui reprit la suite de l'activité, recevait régulièrement des négociants qui souhaitaient acquérir une partie de sa production pour constituer leurs grandes cuvées. Mais, en 1926 (année de reprise), Albéric, lui aussi passionné de vin,

a préféré développer lentement le domaine et commença à travailler sur la complexité de la Syrah. Ainsi, il a notamment initié la vinification de ses meilleurs raisins en demi-muids. Michel, le père de Gilles, est né dans cet environnement de passionné du vin et a apporté au domaine un dynamisme évident. En 1965, il fait l'acquisition de 2-3 hectares et entama un travail énorme dans la vigne de replantation et de développement du domaine à travers la recherche de nouveaux terroirs. En 1996, lorsqu'il passa le flambeau à Gilles, le domaine avait une superficie de 10 hectares.

La domaine Gilles Robin bénéficie aujourd'hui d'un vignoble agé en moyenne de 40 ans, qui a toujours été travaillé en respectant la nature. Labours du sol, utilisation du compost, emploi d'engrais organiques, travaux de cultures manuels, fumures organiques et traitements raisonnés, respect du terroir et de l'environnement. Rien n'a changé dans les méthodes traditionnelles utilisées par les précédentes générations. Propriétaire d'un ensemble de 15 hectares, le domaine perpétue la tradition familiale basée sur la recherche permanente d'une complexité aboutie de la Syrah. Ainsi, dans cette continuité, le domaine bénéficie de Syrah provenant de parcelles sur l'appellation Crozes Hermitage et d'un magnifique terroir en St Joseph ainsi que de vieilles vignes de Marsanne pour approfondir cette merveilleuse aventure sur nos grands cépages de la Vallée du Rhône que sont la Syrah et la Marsanne.

"Toujours équilibrés, ses vins sont nets, francs de goût, pleins et charnus, sans excès d'extraction ni d'élevage. On peut les apprécier jeunes sur l'éclat de leur fruit, mais ils sont suffisamment bâtis pour affronter quelques années de garde."

Guide Revue du Vin de France 2009

LES CUVÉES EN CROZES HERMITAGE CUVÉE PAPILLON



Le plaisir de la Syrah gourmande à l'état pur.

Papillon est la fougue d'une Syrah jeune sur un terroir fait de galets/cailloutis et d'une couche argilo-sableuse.

Dans cette bouteille, pointe ce **côté féminin et épicé** que l'on retrouve dans la cuvée Albéric Bouvet. Ceci est totalement logique car vous vous retrouvez, dans des vignes agées d'une dizaine d'années, ce qui constituera **la finesse et l'élégance** des vieilles vignes composant l'assemblage de la cuvée Albéric Bouvet. Ces vignes bénéficient des plus grands soins car elles seront l'épine dorsale d'Albéric Bouvet quand je considérerai qu'elles méritent d'être intégrée à cette cuvée.

Papillon joue sur la gamme de la Syrah dans laquelle on croque à pleine dent.

**"Des vins basés
sur des terroirs à
fort caractère"**

Dégustation de la Cuvée Papillon 2007
(Rouge - Crozes Hermitage AOC)

Robe rubis vive et profonde, au nez franc et charmeur. Petits fruits noirs, cerise, épices douces forment une belle harmonie. L'attaque est ronde et ferme, puis le vin prend son ampleur, laissant parler un fruit mûr, net et précis. La fraîcheur est vive et relevée de notes de poivre blanc et réglisse.

Les tanins encore jeunes s'expriment sur un velours flatteur, qui s'affirmera encore pendant 2 à 3 ans. La finale fruitée est d'une belle finesse, toute en légèreté, accompagné de saveurs délicatement boisées.

"En une dizaine d'années, il s'est hissé au niveau des meilleurs producteurs et il a obtenu une reconnaissance internationale"
Figaro Magazine – Novembre 2008

LES CUVÉES EN CROZES HERMITAGE

CUVÉE ALBÉRIC BOUVET



Une Syrah sérieuse tout en fraîcheur.

Cette cuvée bénéficie de vieilles vignes provenant des principaux terroirs du Domaine (Rochas, Monico, Terres rouges). L'assemblage joue notamment sur des Syrah, à maturité précoce, qui apportent la féminité et les épices d'une syrah amadouée. Cette cuvée intègre aussi une Syrah, dont le côté plus rustique, sur des fruits murs avec des tanins bien présents, s'intègre harmonieusement à la première Syrah. Enfin une syrah plus massive, gorgée de fruits rouges, complète idéalement Albéric Bouvet qui, durant son vieillissement, donnera le plaisir de la syrah noble, profonde, à fort caractère. La révélation de chacune des plus belles Syrah du Domaine Robin et leur assemblage est la clé de cette cuvée.

"Créer un assemblage idéal entre les différents terroirs"

Dégustation de la Cuvée Albéric Bouvet 2006
(Rouge - Crozes Hermitage AOC)

La robe est d'un rubis franc. Au nez, c'est une explosion de fruits noirs d'abord : cassis, mûres, et de fruits rouges confiturés, suivie de notes de cuir et de tabac. En bouche, la réglisse domine par la jeunesse du vin et confirme ensuite les impressions du nez auquel s'ajoute un léger boisé et des notes de pain grillé et de fumé. Charnu et doté d'une grande fraîcheur le vin présente des tanins soyeux et ronds qui laissent présager d'un avenir prometteur. Un Crozes capable de bien évoluer dans le temps et qui peut se mettre sur table dès maintenant pour profiter de son fruité caractéristique.

"Albéric Bouvet 2003. Very powerful tannins define this brawny crozes, with chewy, dark currant, plum, beef, tar, sanguine and iron flavours that course through the finish. Shows serious depth, cut and terroir, but patience is required to see it at its best"
92 points - Wine Spectator October 2005

CROZES HERMITAGE 1920



Crozes Hermitage 1920 millésime 2005

Certaines dates marquent le point de départ de grandes aventures. Fort d'une histoire vouée, depuis quatre générations, à l'amour de la Syrah et à l'art de l'assemblage de terroirs, **1920 - grand Vin de Crozes Hermitage** - rend hommage au vigneron Louis Pasquion qui acheta, cette année là, ses premières parcelles. Son arrière petit-fils, Gilles Robin, met aujourd'hui toute sa passion dans ce noble cépage qu'est la Syrah pour vinifier et élever l'un des plus grands vins de la Vallée du Rhône. **1920** est l'aboutissement d'une passion associant un savoir-faire historique à un grand millésime.

Le Millésime 2005 de la Cuvée 1920

Résultat d'un assemblage de 8 demi-muids de parcelles différentes, **1920** est toujours issu d'une noble et grande origine. Pourvu des ressources exceptionnelles d'un grand terroir, ce grand vin de Crozes Hermitage est uniquement élaboré dans les millésimes à fort potentiel. Le **1920** millésimé 2005 a bénéficié de raisins d'une parfaite maturité et d'une excellente concentration. Avec un élevage de 18 mois, seuls 200 magnums et 2000 bouteilles révéleront les secrets de ce grand millésime.

"Très racé, avec des arômes toastés, dévoilant des notes minérales, sanguines, de cerise noire et de lavande. Sa grande longueur en bouche, avec beaucoup de droiture, dévoile une belle minéralité avec de beaux tannins et des notes de thé noir et de figes rôties."

93 points - Wine Spectator Octobre 2008

LES CUVÉES EN CROZES HERMITAGE CUVÉE « LES MARELLES » BLANC



Le mariage Marsanne-Roussane, forever...

Ce vin est issu de vieilles vignes des cépages Marsanne et Roussane situées sur les terroirs majeurs du Domaine Robin (Monico, Terres Rouges, Les Pends) avec des sols datant de l'ère quaternaire. Pour cette cuvée, l'interprétation précise de chaque parcelle est aussi importante que l'assemblage final des diverses expressions de chaque cépage. Les Marelles est la pure définition d'une approche spécifique de la viticulture, naturelle et respectueuse de l'environnement.

"Naturelle et respectueuse de l'environnement"

Dégustation de la Cuvée « Les Marelles » 2007
(Blanc - Crozes Hermitage AOC)

Le Crozes Hermitage blanc « Les Marelles » 2007 est un assemblage de 60% de roussane et 40% de marsanne. Doté d'une belle robe or clair, son nez mêle des arômes floraux et de poire. En bouche, sa palette aromatique devient plus complexe avec des fruits jaunes qui soulignent un gras et une belle richesse. Sa finale se révèle fraîche avec une minéralité typique des vins du domaine.

"J'aime les vins blancs avec un grain pur,
de la tension et une belle texture."
Gilles Robin

LA CUVÉE EN SAINT JOSEPH SAINT JOSEPH CUVÉE ANDRÉ PÉALAT



Dénommée en mémoire d'un vigneron passionné de la Syrah.

Cette cuvée n'est produite que dans un volume très faible d'environ 1000 bouteilles. Cette syrah provient d'une vigne plantée en 1966 sur un sol d'arènes granitiques. D'une excellente composition, ces raisins ont toujours une très belle maturité. La minéralité de ce vin, toujours moins expressif dans sa jeunesse, est remarquable par le côté tendu en bouche. Profond et concentré, ce

Saint Joseph est très caractéristique d'un terroir historique révélant les épices d'une grande Syrah. Epicé, poivré, réglissé.

**"La Syrah granitique,
le 4ème élément du
Domaine Robin"**

Dégustation de la Cuvée André Péalat 2006
(Rouge - Saint Joseph AOC)

D'une couleur intense, elle dévoile des arômes de fruits noirs, de poivre et légèrement fumé. A la dégustation, cette Syrah présente des tannins très puissants, à la fois serrés et veloutés, avec des notes de fumé et de poivre. D'une structure tannique importante et dotée d'une belle acidité grâce à l'altitude des vignes, cette Syrah donne une matière concentrée et un potentiel alcoolique élevé. Dès sa mise en bouteilles, ce St Joseph exprime magnifiquement tout le potentiel de la Syrah sur le plus beau terroir de l'appellation.

**"Parmi les 300 plus belles bouteilles de la vallée du Rhône
de la Revue du Vin de France"
Revue du Vin de France, Aout 2005**

GILLES ROBIN



La vigne a toujours été sa passion, la syrah est sa prédilection. " L'art de l'assemblage transcende les vins de nos terroirs " a-t-il l'habitude d'affirmer. " La syrah a une capacité d'adaptation extraordinaire et par la même s'exprime dans des milliers de langages. A chaque terroir, une révélation". La syrah serait donc perfectible.

Né en 1972, Gilles a toujours suivi le travail dans les vignes en compagnie de son père. Après ses études d'œnologie, il conseille des domaines viticoles pour connaître des expériences complémentaires à celles du domaine. Puis, dès 1996, il souhaite reprendre le travail à la propriété avec une envie de donner une approche moderne. 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.

"Crozes-Hermitage, Cuvee Alberic Bouvet, Domaine Gilles Robin (2003)
Very complete. Good balance for the vintage. Fresh, aromatic fruit. Drink 2006-08."

Decanter