



Commanderij Gent



VIGNOBLES ROBIN



UN PARCOURS RAISONNE AU SERVICE DE L'EXCELLENCE !



UN PARCOURS RAISONNÉ AU SERVICE DE L'EXCELLENCE !



En courant dans les vignes depuis leur enfance. En faisant leurs classes respectives sur les bancs de l'école en viticulture/œnologie et action commerciale. En ayant une première expérience acquise auprès de négociants. En suivant un apprentissage de la vinification en France, en Australie... Le couple acquiert les fondamentaux du vigneron pour rejoindre le rang de leurs familles passionnées de vin depuis 1768.

Créé par Alexandra & Nicolas Robin, les Vignobles Robin, regroupent, le Château de Laussac, le Château Rol Valentin, le Clos Vieux Taillefer, le Château Gontet et dernièrement une propriété à Montagne, le Château Angelot Robin. Une aventure commencée en 2004 avec l'acquisition du Château de Laussac.

Après avoir mené une restauration importante dans chaque propriété Alexandra et Nicolas Robin se consacrent à élever leurs vins parmi les meilleurs. Le couple s'investit à long terme dans une démarche d'amélioration continue.

En s'entourant d'une équipe talentueuse et investit. Avec l'appui de deux consultants reconnu Michel Rolland et Stéphane Derenoncourt qui accompagnent Nicolas Robin dans ce travail d'excellence et de précision.

En effectuant dès le départ une culture raisonnée au sein des propriétés, Alexandra et Nicolas marquent de leur empreinte les vignobles qui les entourent. Le couple s'engage dans une approche environnementale afin d'obtenir plusieurs certifications.

En recevant des dizaines de médailles et un grand nombre de témoignages de la part de ses pairs, des médias et des journalistes. On retrouve les crus des Vignobles Robin sur les meilleures tables de France et dans plus de 25 pays dans le monde.

En distribuant plus de 500 000 bouteilles par an, dont 60% sont commercialisées à l'export, les étiquettes des Châteaux des Vignobles Robin ont gagné la reconnaissance de leurs pairs. Aujourd'hui le groupe totalise 66 hectares plantés entre les appellations Saint-Émilion, Pomerol, Castillon Côtes de Bordeaux, Puisseguin St-Émilion et Montagne St-Émilion.





VIGNOBLES ROBIN

CHÂTEAU ANGELOT ROBIN

Alexandra et Nicolas Robin continue leur dynamique d'investissement en rachetant le 9 janvier 2019, le château Angelot Robin, une propriété voisine du Château Gontet. Situé à Montagne, la propriété est un véritable petit bijou.



En effet, cette propriété est agrémentée de bois, d'un étang de 4 hectares et de prairies pour le plus grand bonheur du couple toujours en quête de biodiversité dans leurs vignobles. On y trouve également un moulin à air et une bergerie offrant des possibilités multiples au développement de l'oenotourisme.

Cette acquisition de 28 hectares de vignes remarquablement exposées leur permet de renforcer leur activité et représente ainsi 45 hectares en satellites de Saint-Émilion.

Un chai de vinification est créé pour accueillir le Château Angelot Robin et le Château Gontet à compter du millésime 2019.

À l'image des autres propriétés des Vignobles Robin, le Château Angelot Robin est certifié HVE





Fiche de Cru

CHÂTEAU ANGELOT ROBIN



VIGNOBLE :

- Appellation : AOC Montagne Saint Emilion
- Superficie : 25 ha
- Terroir : Argilo-calcaire

- Encépagement : 75% Merlot
25% Cabernet Franc

- Taille : Guyot double
- Age moyen de la vigne : 40ans
- Densité de plantation moyenne : 7 500 Pieds/hectare.
- Travail de sol : Labours traditionnels
Sans désherbant chimique.

Environnement :

Absence d'insecticides

+Absence d'herbicides

Engrais vert avec semis de céréales, de légumineuses et de crucifères.

Certification HVE 3

VINIFICATION :

Vendanges : Manuelles avec table de tri.

Vinification : La vendange est réceptionnée dans des cuves inox, toutes équipées de thermorégulation. L'extraction s'effectue traditionnellement par remontage

Élevage : Après la macération post-fermentaire, le vin est écoulé. Après les fermentations malolactiques, le vin est élevé entre 8 et 14 mois.

Il accompagnera très bien les viandes rouges ou blanches, les barbecues et les fromages.

WWW.VIGNOBLESROBIN.COM

Alexandra et Nicolas ROBIN
Tel : +33 (0) 5 57 40 13 76 Fax : +33 (0) 5 57 40 43 54
E-mail : contact@vignoblesrobin.com



VIGNOBLES ROBIN

CHÂTEAU ROL VALENTIN

Le vignoble du Château Rol Valentin est géographiquement composé de deux sites d'exploitation, l'un sur Saint-Émilion et le second sur Saint-Étienne de Lisse. Ces sites sont distants de 7 kilomètres l'un de l'autre. Le domaine produit des vins d'une qualité reconnue par les professionnels. Cette reconnaissance le place régulièrement non seulement parmi les premiers vins de Saint-Émilion, mais également à des niveaux comparables aux crus notoires du Bordelais toutes appellations confondues (Dégustation Grand Jury Européen).



Impressionnant de concentration et de distinction, salué par la critique, le Château Rol Valentin, confié à l'œnologue Stéphane Derenoncourt depuis 1998, poursuit inlassablement son ascension vers toujours plus de finesse et de pureté aromatique, pour le plus grand plaisir des amateurs...

En 2019 le Château Rol Valentin investit avec la construction d'un nouveau chai. Doté d'une surface de plus de 500 m² pour l'outil de production et 200 m² en réceptif, le Château Rol Valentin assoit son expansion. Un nouvel outil de travail qui garantit l'excellence avec son infrastructure moderne et authentique.

Depuis octobre 2011, la propriété est engagée dans le Système de Management Environnemental par le biais du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux. Celle-ci est certifiée HVE depuis le millésime 2019.

En septembre 2022, l'INAO confirme la niveau d'excellence de ce grand terroir avec le passage en Grand Cru Classé pour Château Rol Valentin.





LES VALENTINES



- Les Valentines
- Appellation : AOC Saint-Emilion Grand Cru
- Millésime : 2019
- Assemblage : 85% Merlot & 10% Cabernet Franc
- 5% Malbec
- Date de vendange : 29 septembre au 7 Octobre
- Rendement : 28 hl/HA

Le Millésime :

Un hiver anormalement chaud et modérément arrosé, des températures douces. Un débourrement précoce au printemps avec des sols chauds qui favorisent une belle pousse homogène. Un petit épisode pluvieux fin juillet permet de redonner du souffle à nos vignes et d'éviter un stress hydrique trop important pour faire mûrir les baies plus sereinement. Ces pluies sont bénies tant elles ont révolutionné cette fin de millésime pour offrir une vendange d'automne, de parfums complexes, frais et raffinés, de tanins à la texture soyeuse et délicate, mûris par la vigne et non par le soleil. Le millésime 2019 est excellent du point de vue de la qualité de la maturation et du potentiel général des raisins.

DÉGUSTATION :

- Arôme et saveur de fruits noirs ainsi que des arômes mentholés
- Tanins soyeux avec une finale élégante



VIGNOBLES ROBIN

CHÂTEAU DE LAUSSAC

Remarquablement situé sur les coteaux qui longent la ville de Saint-Émilion à 8 km. Le Château de Laussac est depuis 200 ans un lieu privilégié consacré au vin. La propriété située sur la commune de St Magne de Castillon (AOC Castillon Côtes de Bordeaux) s'étend sur 10 hectares de vignes. La production annuelle de 60 000 bouteilles est répartie sur 4 vins rouges correspondant aux différents terroirs.



Alexandra et Nicolas acquièrent le Château de Laussac en 2004. Depuis c'est le célèbre œnologue Michel Rolland qui les conseille. Le Château de Laussac bénéficie des soins les plus attentifs et éclairés en matière de viticulture et de vinification dans un esprit d'excellence et de quête de perfection.

Dans un esprit d'inlassable exigence, il poursuit aujourd'hui son ascension vers toujours plus de délicatesse et de complexité.

Le Château de Laussac élabore des vins de plaisir rare et voluptueux qui enchantent les amateurs comme les plus fins connaisseurs.

Depuis octobre 2011, la propriété est engagée dans le Système de Management Environnemental par le biais du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux. Celle-ci est certifiée HVE depuis le millésime 2017.





CHÂTEAU DE LAUSSAC



ACCORD METS ET VIN

Il accompagne très bien les viandes rouges grillées ou en sauce, le gibier ou les fromages de caractère.

VIGNOBLE :

- Appellation : AOC Castillon Côtes de Bordeaux
- Superficie : 10 ha
- Terroir : Argilo-calcaire sur coteaux
- Encépagement : 75% Merlot
25% Cabernet Franc
- Taille : Guyot double
- Age moyen de la vigne : 40ans
- Densité de plantation moyenne : 5 500 Pieds/hectare.
- Travail de sol : Labours traditionnels

Environnement :

Absence d'insecticides

+Absence d'herbicides

Engrais vert avec semis de céréales, de légumineuses et de crucifères.

Certification HVE 3

VINIFICATION :

Vendanges : Manuelles avec table de tri. **Vinification :** Après encuvage 100% en gravité, l'extraction s'effectue par de petits pigeages. Le vin est ensuite écoulé avec ses lies en barriques pour effectuer les fermentations Malo-lactiques.

Élevage : Après les fermentations Malo-lactiques, 90% du vin est élevé en barriques de 400 L pendant 14 à 16 mois. Puis 10% en cuves ovoïdes.

Oenologue conseil : Michel Rolland



VIGNOBLES ROBIN

CLOS VIEUX TAILLEFER

C'est à l'origine une parcelle de vigne achetée en 1875 par la famille ROBIN, en plein cœur de l'appellation Pomerol.

En août 2008, Alexandra & Nicolas ROBIN la rachètent au grand-père Francis Robin. C'est le début d'une belle aventure.



Immédiatement choyée par leurs nouveaux propriétaires. Le cru est agrandi en 2009, puis un chai de vinification est construit en 2010 et un chai à barrique en 2013.

Des petites cuves de vinification sont installées, ce qui va favoriser la sélection parcellaire, et affiner la précision des assemblages. Chaque lot, issu d'une parcelle définie ou d'un fragment de parcelle, sera traité à part.

Respect du terroir et du raisin sont les maîtres mots de ce véritable travail sur mesure. L'équilibre idéal entre délicatesse et puissance des grands vins de Pomerol. L'ensemble étant géré de main de maître par l'oenologue Stéphane Derenoncourt depuis 2009.



Depuis octobre 2011, la propriété est engagée dans le Système de Management Environnemental par le biais du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux. Celle-ci est certifiée HVE depuis le millésime 2019.





CLOS VIEUX TAILLEFER

VIGNOBLE :

- Appellation : AOC Pomerol
- Superficie : 2,30 ha
- Terroir : Sableux avec sous sol de crasse de fer
- Encépagement : 100% Merlot

- Taille : Guyot double
- Âge moyen de la vigne : 40 ans
- Densité de plantation moyenne : 6 600 Pieds/hectare.
- Travail de sol : Labours traditionnels

Environnement :

Absence d'insecticides

Absence d'herbicides

Engrais vert avec semis de céréales, de légumineuses et de crucifères.

Certification HVE 3

VINIFICATION :

Vendanges : Manuelles avec table de tri.

Vinification : La vendange est encuvée grâce à un tapis élévateur dans des petites cuves inox équipées de thermorégulation. L'extraction s'effectue par des petits pigeages.

Élevage : Le vin est ensuite écoulé avec ses lies en barriques pour effectuer les fermentations malo-lactiques. Après les fermentations malo-lactiques, le vin est élevé en barriques sur ses lies pendant environ 14 mois.

Oenologue conseil : Stéphane Derennecourt



ACCORD METS ET VIN

Il accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou en sauce, le gibier, ris de veau aux truffes ou les fromages de caractère.



CHÂTEAU DE LAUSSAC CUVÉE SACHA



- Appellation : AOC Castillon Côtes de Bordeaux
- Millésime: 2016
- Assemblage : 60% Merlot & 40% Cabernet franc
- Date de vendange : 21 Septembre au 19 Octobre
- Rendement : 35 hl/ha

Le Millésime :

L'année 2016, les températures basses de mars ainsi que des sols gorgés d'eau tempèrent la vigueur du vignoble, et le débourrement se fait avec seulement une petite semaine d'avance.

Les températures basses de mars ainsi que des sols gorgés d'eau tempèrent la vigueur du vignoble, et le débourrement se fait avec seulement une petite semaine d'avance.

La véraison s'enchaîne rapidement sur la première moitié du mois d'août et les forts écarts thermiques jours/nuits apporte au raisin une très belle maturité avec un fort potentiel aromatique.

Notes du millésime :

James Suckling : 90-91

Gilbert & Gaillard : 90

The wine advocate: 89-91

Guide des Vins Hachette : * 1 étoile

Vinous: 88

Quarin: 86-87

DÉGUSTATION :

- Arôme et saveur de cassis avec des nuances de prune et de violette
- Tanins riches, la finale conserve fraîcheur et le fruit



CHÂTEAU ROL VALENTIN

- Château Rol Valentin
- Appellation : AOC Saint-Emilion Grand Cru
- Millésime : 2018
- Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
- Date de vendange : 29 Septembre au 7 Octobre
- Rendement : 41.70 hl/Ha

Le millésime :

L'hiver a été plutôt froid, avec de bonnes gelées et des réserves d'eau bien reconstituées.

Le débourrement a été assez tardif mais très homogène. Le temps est resté capricieux jusqu'en juillet où la chaleur et la sécheresse sont revenues et ont eu un effet dynamisant sur le cycle de la vigne qui, sans stress, a rattrapé son petit retard. La véraison arrive fin juillet et se déroule très bien. En août, les baies se concentrent, les nuits fraîches sont idéales pour garder la fraîcheur. Les peaux sont épaisses. Le temps est idéal pour concentrer les anthocyanes et les vins promettent déjà des couleurs intenses. Il est également idéal pour la maturation des pépins. Le temps est idéal pour la cueillette parcellaire et nous a laissé toute liberté pour faire nos choix de récolte.

Notes du millésime :

Wine Doctor : 94-96

JAMES SUCKLING - 93/100 - 2021

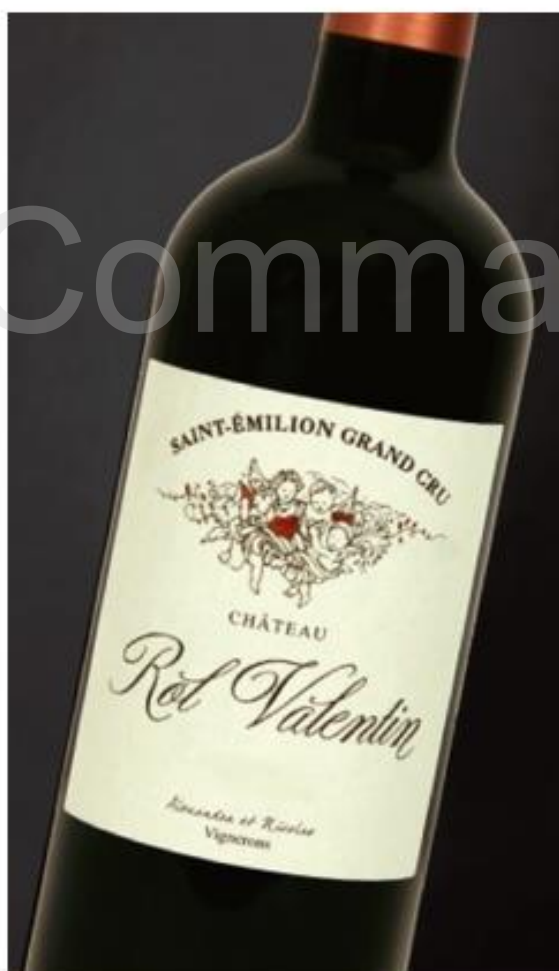
WINE ADVOCATE-PARKER - 91/100 - 2021

TASTED - 93/100

JEB DUNNUCK : 94/100

Dégustation :

- Aromes et saveurs de mûres, de cassis, de chocolat noir et de noix
- Moyennement corsé, avec des tannins puissants mais soyeux et une finale fraîche





Fiche du millésime 2014

CHÂTEAU ROL VALENTIN



- Château Rol Valentin
- Appellation : AOC Saint-Emilion Grand Cru
- Millésime : 2014
- Assemblage : 90 % Merlot & 10% Cabernet Franc
- Date de vendange : 6 Octobre au 15 Octobre
- Rendement : 39.42 hl/Ha

Le Millésime :

L'année 2014, permet aux vignes une croissance régulière. Le printemps fut idéal mais contrasté avec une vague de froid durant l'été fut douter sur la possibilité d'amener au bout la maturité des Baies. L'arrivée d'un été indien s'installa et ce jusqu'aux derniers jours d'octobre, permis la maturité complète et des raisins sains. 2014 fut un très beau millésime.

Notes du millésime :

Vinous-Antonio Galloni : 93

The Wine patriot-Antoon Laurent : 93

Andreas Larsson : 92

DÉGUSTATION :

- Aromes et saveurs de mûres, de cassis, de chocolat noir et de noix
- Moyennement corsé, avec des tannins puissants mais crémeux et une finale fraîche

WWW.VIGNOBLESROBIN.COM

Alexandra et Nicolas ROBIN
Tel : +33 (0)5 57 40 13 76 Fax : +33 (0)5 57 40 43 54
E-mail : contact@vignoblesrobin.com



VIGNOBLES ROBIN

CHÂTEAU GONTET

Issu d'une longue lignée de viticulteurs du Libournais, Jean-Loup Robin rachète le Château Gontet en 1980, situé à Puisseguin, la propriété s'étend sur 17 hectares de vignes. Il améliore les bâtiments et le vignoble dès son arrivée sur le domaine. D'année en année, il fait s'exprimer ce magnifique terroir situé sur les coteaux argilo-calcaire des appellations Montagne St-Émilion et Puisseguin St-Émilion.



Depuis février 2016, Nicolas son fils et Alexandra Robin ont repris ce domaine avec l'ambition de donner et prendre du plaisir.

Ils mettent alors en pratique les techniques viti/vinicoles acquises avec leurs autres propriétés pour continuer à faire progresser le Château Gontet dans son ascension.

C'est une nouvelle aventure pour le couple qui ambitionne d'être parmi l'élite de l'appellation pour les millésimes à venir.

Soucieuse de son impact environnemental, la propriété est naturellement certifiée HVE depuis le millésime 2019.





VIGNOBLES ROBIN



UNE ÉQUIPE ÉQUILIBRÉE !

Animée par Alexandra et Nicolas Robin, la politique managériale est simple et efficace. Ils présentent leur vision et mettent en place les grands principes de culture à adopter. Ils soutiennent et favorisent les initiatives de leurs équipes pour développer le bien-être de chacun d'eux. Et leurs laissent une totale autonomie au quotidien pour gérer leurs missions.

C'est un management participatif, basé sur l'échange collectif et le partage. Depuis octobre 2011, l'investissement de l'équipe des Vignobles Robin est constant envers le Système de Management Environnemental par le biais du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux et la certification HVE de tous les Châteaux.



Nicolas Robin Viticulteur, Responsable technique & **Alexandra Robin** Viticultrice, Responsable commerciale • **Michel Rolland** et **Stéphane Deroncourt**, oenologues consultants • **Laetitia Framarin** Assistante de Direction • **Aurélie Sublett** Chargée en Oenotourisme et Commerciale • **David Hamelin** Commercial Export • **Armand Chatonnet** Chef de Culture et Maître de Chai • **Lauriane Doffenies** Maître de Chai • **Steven Labrue**, **Elise Vizier**, **Francisco Retamar Munoz** Tractoristes • **Gaëlle Chatonnet** Responsable Hébergement et Habillage de Bouteilles • **Elodie Dudelot** Agent d'entretien



VIGNOBLES ROBIN

LES VIGNOBLES ROBIN En quelques barriques !

Les Châteaux des Vignobles Robin reçoivent pour chaque millésime des médailles de la part des meilleurs critiques, des plus grands journalistes, bloggers et professionnels de la planète vin.



CA du groupe
3 M€, dont 60% à l'export

500 000 bouteilles

SUPERFICIE DES
VIGNOBLES ROBIN 66 HA

- 10 ha Château de Laussac
- 7 ha Château Rol Valentin
- 4 ha Clos Vieux Taillefer
- 17 ha Château Gontet
- 28 ha Château Angelot Robin



VIGNOBLES ROBIN

C O N T A C T S P R E S S E

Alexandra Robin

a.robin@vignoblesrobin.com

Nicolas Robin

n.robin@vignoblesrobin.com

Aurélie Sublett

contact@vignoblesrobin.com

+33 (0)5 57 40 13 76



W W W . V I G N O B L E S R O B I N . C O M