

ROBIN

*Second Cru en 1874**

FICHE TECHNIQUE 2018



**Second Cru en 1874 - Guide Ferret*

> VIGNOBLE: 80% Merlot, 10% Cabernets Francs, 5% Cabernets Sauvignon, 5% Malbec.
En Conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2020, travail des sols, pas d'herbicides, conduite des terroirs en Agro-Ecologie.

> ALTITUDE: 90m à Belves de Castillon.

> PROPRIETAIRES: Familles Thienpont & Heymans.

> VIGNERONS: Jan & Florian Thienpont.

> TERROIR: Argilo Calcaire, sur quelques parcelles rocher, crasse de fer et Silex.

> TAILLE: Guyot simple, Guyot double sur certains pieds.

> VENDANGES: Manuelles, avec Tri en parcelle et tri à l'encuvage.

> VINIFICATION: Naturelles, Parceliaires en Cuves Béton brutes thermo-régulées, Elevage en barriques de chêne Français pendant 12 à 18 mois. Réduction du soufre, filtration et collage seulement si nécessaire.

> MILLESIME 2018 : 85% Merlot 10% Cabernet Franc 3% Cabernet Sauvignon 2% Malbec.

Alc:14% - PH 3,6.

Au coeur de l'appellation de Castillon, sur un des points culminants de la commune de Belves s'étendent les 14 hectares du vignoble du château Robin. Ce cru est très ancien, il existe depuis plus de 200 ans. Sept parcelles orientées au Sud Est en amphithéâtre composent ce vignoble sur un terroir argilo-calcaire avec parfois, du rocher, du silex et de la crasse de fer.

En 2018, les frères Thienpont, avec leur cousin Thomas Heymans, rachètent le « Cru Robin » alors à l'abandon. Tout est à faire. Taille, travail des sols, remise en état du chai. Un travail considérable et difficile. Ils reprennent les vignes dans une démarche d'agriculture écologique en respectant le vivant et la biodiversité dans sa globalité.

Après deux ans d'abandon, la nature avait repris ses droits, Jan et Florian ont choisi de capitaliser là dessus en favorisant au maximum la symbiose entre la vigne et la nature.



Le 2018 est un beau millésime. Après un printemps humide et assez chaud, l'été est sec. **La récolte manuelle avec un tri exigeant, sous le soleil, se fait du 4 au 7 Octobre.** Les raisins sont à pleine maturité, les rendements très faibles procurent **des jus riches et savoureux.**

L'assemblage se fera dès le début des fermentations avec **une large proportion de Merlot**, qui apportent **le fruit et le velouté**, les Cabernets et Malbec viennent compléter l'équilibre en apportant **de la finesse et de la complexité.** Après un élevage en barriques de chêne Français, la mise en bouteilles se fait le 6 Mai 2020.

Vous pourrez déguster les premières bouteilles dès 2021, puis les garder au moins une quinzaine d'année.