COLLECTION RÉZIN - VIN DE FRANCE LA CHAMPINE

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Jean-Michel Gerin
SAQ (CCNP) : 11871240
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 30.75 $

Appellation : vin de pays des Collines Rhodanniennes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Jean-Michel Gerin
Géologie du sol : Micaschiste et Granit
Superficie : 10 hectares (8ha en rouge)
Encépagement : Syrah (100%)

Élevage : 70% en barrique et 30% en cuve inox durant une période de 12 mois.

Accord vin et mets : Parfait sur des côtes d'agneau aux herbes.

Le domaine :

C'est en 1983 que Jean-Michel Gérin crée son domaine en achetant une parcelle en Côte-Rôtie, cette prestigieuse appellation, la plus au nord de la Vallée du Rhône. Il n'avait alors que 22 ans, mais comprenait déjà tout le potentiel des vignobles de la région.
Avec le temps, il agrandit lentement et patiemment son domaine en achetant des parcelles, toujours à la quête des meilleurs terroirs, ce qui lui vaut maintenant d'être considéré comme un pionnier du renouveau de l'appellation Côte-Rôtie.
Le vignoble est désormais en agriculture biologique, car respecter ces terroirs de schistes, c'est l'assurance pour la famille Gérin de faire le meilleur vin possible tout en préservant un patrimoine millénaire.

Revue de presse :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, May 2025

J'ai eu la chance de rencontrer Jean-Michel Gerin, figure de proue du renouveau de la Côte-Rôtie, chez lui, rue Montmain à Ampuis. J'étais dans ma jeune vingtaine. Une rencontre marquante à un point que j'achète les vins du domaine chaque année depuis. J'ai également eu la chance de rencontrer l'un de ses fils, Alexis, il y a deux ans, toujours à Ampuis. Depuis leur arrivée, les vins ont beaucoup gagné en finesse avec des élevages sous bois moins appuyés, ce qui fait mieux transparaitre le terroir. Pour vous en donner un aperçu, mettez la main sur ce « mini côte-rôtie » qu'est la cuvée Champine. Une véritable caresse tant au nez qu'en bouche. Des tonalités de violette, de cassis et de poivre. C'est léger et velouté tout en ayant du

corps et de la longueur. Harmonieux et délicieux.

https://www.journaldemontreal.com/2025/05/03/les-grosses-quilles-du-samedi

Natalie Richard, La Tribune numérique, Jun 2023

Cette syrah du Rhône septentrional, cultivée sur des coteaux en périphérie de la fameuse appellation Côte-Rôtie, est toujours magique d'une année à l'autre. Une cuvée bienvenue à table en toute occasion, surtout quand on sert de l'agneau grillé aux herbes de Provence ou un couscous de légumes et merguez. Un rapport qualité-prix exceptionnel, juteux et réconfortant, aux notes de violette, de cerise noire et d'épices, avec une impression de graphite en finale. Voilà un classique dont on ne peut se passer, en toute saison.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/06/08/six-cuvees-de-qualite-et-tout-autant-de-regions-HAMNWICZHRG7BNEKGOMNB6EJZM/

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2023

L'arrivée des deux fils, Michaël et Alexis, aux côtés de Jean-Michel Gerin semble avoir apporté un regain de pureté à cette cuvée Champine, sorte de mini côte-rôtie. Moins de bois avec plus de 80% du vin qui est maintenant élevé en cuve inox contrairement à 20% par le passé. Sur 2021, le vin est séduisant, croquant et finement poivré. Un délice.

https://www.journaldemontreal.com/2023/04/15/fascinants-vins-du-rhone--le-nord

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Apr 2023

La famille Gerin est au coeur de Côte-Rôtie depuis 6 générations, mais le domaine a pris son envol dans les années 80. Aujourd'hui, le domaine est certifié bio sur près de 12 hectares et on peut lire sur leur site qu'ils "ont encore des challenges à relever" (tellement français...). Cuvée d'entrée de gammes avec un mixte de jeunes syrah et de vignes d'un peu plus de 20 ans. 70% inox et 30% bois.

https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

[Coup de coeur]
La Champine est de ces vins qui promettent peu, mais qui offrent beaucoup. Les raisins qui le composent proviennent de vignobles situés à différentes altitudes, sur les sols de micaschiste et de granite de la commune d'Ampuis, en périphérie des terroirs associés à l'AOC Côte Rôtie. Jean-Michel Gerin et ses fils, Alexis et Michel, ont tiré le meilleur du millésime 2020, une année dont l'été chaud et sec a donné à ce vin de table une concentration de saveurs et de matière incroyable. Le premier nez est complexe; la bouche suit, vibrante et foisonnante de saveurs de fruits noirs, de poivre long, de café frais moulu. Le grain tannique est velouté, mais compact et la finale est étonnamment longue. Déjà séduisant, il a bien assez de chair en réserve pour tenir la route jusqu'en 2025-2026.

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2022

Le vin de la semaine: une délicieuse syrah

Ce vin d'un pourpre profond a un nez complexe et une bouche foisonnante de saveurs de fruits noirs, de poivre long, de café frais moulu. Une aubaine à saisir pour les amateurs de vins du Rhône.
Jean-Michel Gerin, La Champine 2020, Vin de France
Code SAQ: 11871240 - 25,35$
Modeste par son appellation, noble par ses origines, La Champine est de ces vins qui promettent peu, mais qui offrent beaucoup. Les raisins qui composent ce «simple» vin de France proviennent de vignobles situés à différentes altitudes, sur les sols de micaschiste et de granit de la commune d'Ampuis, en périphérie des terroirs associés à l'AOC Côte-Rôtie.
Jean-Michel Gerin et ses fils, Alexis et Michel, ont tiré le meilleur du millésime 2020, une année dont l'été chaud et sec a conduit à une vendange précoce, mais a donné, dit-on, des fruits sains et équilibrés. J'étais donc surprise de trouver dans ce vin une telle concentration de saveurs et de matière.
Une syrah d'un pourpre profond et torréfiée au premier nez et drôlement complexe. La bouche suit, vibrante et foisonnante de saveurs de fruits noirs, de poivre long, de café frais moulu. Le grain tannique est velouté, mais aussi ferme, compact et enrobé d'un fruit mûr et généreux ; finale étonnamment longue. Déjà séduisant, ce vin a bien assez de chair en réserve pour tenir la route jusqu'en 2025-2026.
Santé!

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-une-delicieuse-syrah/

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), May 2022

Rouge. La famille Gerin est au cœur de Côte-Rôtie depuis 6 générations, mais le domaine a pris son envol dans les années 80. Aujourd'hui, le domaine est certifié bio sur près de 12 hectares et on peut lire sur leur site qu'ils "ont encore des challenges à relever" (tellement français...). Cuvée d'entrée de gammes avec un mixte de jeunes syrah et de vignes d'un peu plus de 20 ans. 70% inox et 30% bois.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=606ae21469

Michelle Bouffard, Curieux Bégin, Feb 2022

Pionnier du renouveau de la Côte Rôtie en vallée du Rhône, Jean-Michel Gerin élabore des syrahs dont la production ne suffit pas à la demande. Élaborée en France, celle-ci est issue de jeunes vignes et de vignes de plus de 20 ans. Élevée à 70% en barrique et 30% en cuve inox durant une période de 12 mois, elle est pleine de fruits, ample, florale et épicée. Accord suggéré : Pain de viande d'Alep.
Jean-Michel Gerin La Champine 2019
France
Prix: 25,35$ Code SAQ: 11871240

https://curieuxbegin.telequebec.tv/liquides

Mandi Robertson, The Suburban, Sep 2021

This wine is made under the Vin de France classification, is 100% Syrah and has lots of fig, plum, and blackberry fruit flavours that are all layered together nicely with bits of tobacco and warm earth. It's a deliciously defined with a graphite influence through the finish all brightened by a refreshing acidity and subtle mineral finish. Such a lovely wine and would go great with grilled veggies and lamb.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-wines-of-the-week/article_10353b34-117e-11ec-a84b-337566a1a640.html