

Domaine Jean Michel Gerin / Jean Michel Gerin

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1983 : création du domaine par l'achat d'une parcelle en Côte-Rotie • 1987 : grâce à la reprise de l'exploitation familiale, premières bouteilles produites • 1988 : vinification séparée des « Grandes Places », suivi de « la landonne » en 1996 • 2003 : Plantation de « la Viallière » (premier millésime en 2009)
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Côtes du Rhône Septentrionales • Rhône (69) • Ampuis • Au sud de Lyon
Climat	Continental méditerranéen
Sol	Schistes (Côte-Rôtie) et granit (Condrieu et Saint-Joseph)
Superficie du domaine	12 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	150 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Côte-Rôtie • « La Landonne », « La Viallière », « Champin le seigneur » • 100% Syrah (sauf Champin 5% Viognier) • 20 mois en fûts neufs (landonne) • 18 mois en demi-muids neufs (viallière) • 40% fûts neufs, 30% d'un vin et 30% demi muids de 2 vins (Champin) • Condrieu « La Loye » • 100% Viognier • 12 mois d'élevage en fûts de 2,3 et 4 vins • Saint-Joseph • 100% Syrah • 15 mois en fûts de 2 à 4 ans
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • « Les Grandes Places » • Côte-Rôtie • 100% Syrah • Vignes en côteaux • 20 mois en barriques neuves • 1,4 hectares • Grande richesse et complexité aromatique (chocolat, fruits noirs)
Anecdote	En 2002, accompagné de Peter Fischer(Château Revelette) et Laurent Combiér(Clos des Grives), ils achètent 6 hectares de vignes en Priorat, l'Infernal

