

# HEIDA VERITAS

## St. Jodern Kellerei

○ LE NOBLE



Cépage  
**Heida**



Millésime  
**2019**



Vignes  
**Visperterminen**



Service  
**12-14°**



Élevage  
**Inox et amphore**



Sol  
**Calcaire**



Alcool  
**14 %**



À déguster  
**2021 à 2028**



Production  
**Intégrée**

## En deux mots

Les vignes de ce vin, en plus d'être centenaires, ont une caractéristique très rare : elles sont «franches de pied», ce qui signifie qu'elles ne sont pas greffées. Il faut savoir que, depuis 1880, toutes les vignes d'Europe ont dû être replantées en utilisant des porte-greffes américains qui résistent aux ravages du phylloxéra. À Visperterminen, certains vigneronns ont pris le pari de laisser des vignes sans porte-greffe, produisant aujourd'hui un vin hors-norme : l'Heida Veritas.

## Dégustation



CEII



Nez

Au nez, c'est complexe et subtil. Son parfum nous fait voyager entre les notes de fruits blancs et d'épices.



Bouche

En bouche, le voyage continue ! On retrouve les fruits blancs et les épices. Raisins secs, abricots et safran : les arômes s'expriment pleinement. Le vin est rond, concentré, presque liqueux. Sa longue finale conclut la dégustation en beauté.



Viande

Suprême de volaille, foie gras



Poisson

Crustacés



Végétarien

Risotto au safran



Fromages

Fromages affinés

# HEIDA VERITAS

## **St. Jodern Kellerei**

○ LE NOBLE

 **Cave**  
*Visperterminen*

 **Vignes**  
*45 ha à Visperterminen*

 **Le visage**  
*Michael Hock*



### **L'union fait la force**

Une cave, 45 hectares et 600 vigneron travaillant en harmonie pour produire des vins exceptionnels dans le plus haut vignoble de Suisse, voire d'Europe : bienvenue dans l'univers de la St. Jodern Kellerei de Visperterminen.

Avec des vestiges archéologiques témoignant que les Celtes cultivaient la vigne il y a des siècles, Visperterminen est un véritable joyau de notre terroir. Aujourd'hui, ce vignoble est sans conteste le plus représentatif de la viticulture héroïque de notre pays. Ses vignes sont situées sur des terrasses en pierres sèches allant de 650 à 1150 mètres d'altitude, avec une pente vertigineuse de 36%. Cette configuration empêche l'utilisation de machines pour travailler la terre, rendant ainsi le travail à la main inéluctable.

À Visperterminen, l'Heida est le cépage emblématique, lui qui a été mentionné pour la première fois au début du 16e siècle. C'est donc dans l'Heidadorf, le village de l'Heida, au sommet de cette montagne haut-valaisanne, que la coopérative St. Jodern Kellerei a vu le jour en 1979. Michael Hock rejoint l'aventure après une expérience au Piedmont. En plus de son rôle d'œnologue et directeur de la cave, il orchestre toute l'organisation des vignes, détenues par quelque 600 membres de la coopérative. Une mission considérable sachant que, parmi ces derniers, aucun n'est vigneron de profession. Ce sont la passion, la solidarité et l'amour de la tradition qui poussent ces autochtones à préserver leur terroir historique !

