

# HEIDA

## *Pierre Robyr*

○ LE CONVIVIAL



*Cépage*  
**Heida**



*Millésime*  
**2022**



*Vignes*  
**Corin**



*Service*  
**8-10°C**



*Élevage*  
**Inox**



*Sol*  
**Calcaire**



*Alcool*  
**14 %**



*A déguster*  
**2023 à 2030**



*Production*  
**Biologique**

## En deux mots

Issu du Jura français, l'Heida aurait gagné le Valais « au temps des païens », ce qui explique son nom signifiant « vieux » en dialecte haut-valaisan. Trésor ancien du vignoble, il apparaît pour la première fois dans un document daté de 1618, témoignant de sa longue histoire alpine.

## Dégustation



*Œil*



*Nez*

Au nez, le vin s'exprime sur le citron vert et la rhubarbe, accompagnés d'un léger côté épicé et de fleurs blanches.



*Bouche*

En bouche, l'attaque est vive et pleine de peps, dominée par le citron vert et une touche épicée. La finale s'étire sur la rhubarbe, avec un petit côté salin qui apporte fraîcheur et tension.



*Viande*

**Suprême de volaille**



*Poisson*

**Tartare de saumon**



*Végétarien*

**Tarte chèvre miel**



*Fromage*

**Sérac**

# HEIDA

## ***Pierre Robyr***

### ○ LE CONVIVIAL



*Cave*

***Corin***



*Vignes*

***3 ha entre Sierre et  
Corin***



*Le visage*

***Pierre Robyr***



## **Avec le cœur**

Le vin, c'est la vigne. La vigne, c'est un délicat équilibre entre la terre, l'air et l'eau. Préserve ta terre elle te le rendra », chante Pierre Robyr, porté par un véritable élan d'amour pour ce sol qu'il vénère. Cette déclaration résume parfaitement sa philosophie viticole. Engagé dès 2010 dans la conversion de son vignoble à l'agriculture biologique, Pierre façonne des vins qu'il décrit comme « plus profonds, plus solides ».

L'attachement au terroir valaisan traverse les générations chez les Robyr. L'histoire commence en 1972, lorsque son grand-père François élève son premier millésime. Son fils Jean-Claude le rejoint rapidement avant de reprendre la cave à son tour. En 1995, après plusieurs expériences en Valais et à l'étranger, Pierre revient à Corin pour embrasser la gestion du domaine familial et poursuivre l'œuvre de ceux qui l'ont précédé.

Depuis, Pierre veille à tout : la vigne, la cave, mais aussi les indispensables tâches administratives. Il y insuffle sa vision, en laissant notamment à ses vins le temps de se révéler, leur offrant quelques années de repos avant leur mise en marché. Chez Pierre Robyr, le cœur n'est pas qu'un symbole imprimé sur les étiquettes : c'est une philosophie de travail, l'expression d'une passion entière et d'un engagement total pour créer des vins qui viennent du cœur... et qui y retournent.

