

CHARDONNAY

Pierre Robyr

○ LE NOBLE



Cépage
Chardonnay



Millésime
2019



Vignes
Corin



Service
10-12°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
14,6 %



À déguster
2020 à 2026



Production
Viticulture biologique

En deux mots

Pierre nous révèle qu'initialement ce cépage ne trouvait pas grâce à ses yeux. Cependant, après avoir révélé toute sa richesse et sa plénitude après 3 à 4 ans de vieillissement en bouteille, il est devenu l'un de ses vins favoris.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le parfum de ce vin se révèle intensément aromatique, évoquant des notes d'ananas, de coing et de pêche.



Bouche

En bouche, ce vin se distingue par sa richesse et sa complexité. Il allie admirablement fraîcheur et onctuosité, offrant une texture ronde et généreuse. Cette opulence lui confère une structure solide, qui le prédestine à un excellent potentiel de garde. Les arômes fruités dominants, avec des notes d'ananas, de coing et de pêche, enrichissent son palais.



Viande

Rôti de porc



Poisson

Filet de sole



Végétarien

Risotto au citron et asperges



Fromages

Camembert au miel

CHARDONNAY

Pierre Robyr

○ LE NOBLE



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, dans un élan d'amour pour cette terre qu'il vénère. Cette déclaration poétique illustre parfaitement sa philosophie viticole. Engagé depuis 2010 dans la conversion de son vignoble vers l'agriculture biologique, Pierre définit les vins qui en résultent comme « des vins différents, plus profonds, plus solides ».

L'amour du terroir valaisan s'est transmis à travers les générations chez les Robyr. L'histoire débute en 1972 lorsque le grand-père de Pierre, François, enclave son premier millésime. Ce dernier est très vite rejoint par son fils, Jean-Claude, qui reprend naturellement les commandes de la cave. En 1995, après plusieurs expériences professionnelles en Valais et à l'étranger, Pierre s'installe à Corin pour embrasser à son tour la gestion du domaine familiale.

Depuis, Pierre gère tout, de la vigne à la cave, en passant par les essentielles tâches administratives. De plus, il y infuse son univers en favorisant des vins prêts qui ont profité de quelques années de repos avant d'être mis sur le marché. Chez Pierre Robyr, le cœur n'est pas seulement un emblème qui orne ses étiquettes, il incarne aussi sa conviction de mettre tout son cœur à l'ouvrage pour élaborer ses vins.

