

MERLOT

Pierre Robyr

● LE MONTAGNARD



Cépage
Merlot



Millésime
2019



Vignes
Corin



Service
16-18°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
15,1 %



À déguster
2020 à 2028



Production
**Viticulture
biologique**

En deux mots

À carafes 30 minutes

Originaire de la Gironde en France, le Merlot est un composant essentiel des prestigieux assemblages de Bordeaux. Son nom est supposément dérivé du merle, un oiseau friand de ses baies. Introduit en Suisse au milieu du XIXe siècle, d'abord dans le canton de Vaud, ce cépage, bien qu'assez facile à cultiver, se montre sensible au mildiou. Cependant, c'est dans le canton du Tessin qu'il a véritablement prospéré, devenant l'emblème de la région après son introduction en 1906.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin présente un mariage harmonieux de fruits noirs, tels que la mûre et la myrtille, et d'épices, notamment le clou de girofle et la réglisse. 🍷🍇🍷🍷🍷



Bouche

En bouche, ce vin se distingue par sa structure prononcée et sa richesse. Les arômes de fruits noirs se mêlent harmonieusement à des nuances de chocolat noir. Les tanins, bien présents, sont marquants et contribuent à la complexité du vin. 🍷🍇🍷🍷🍷



Viande

Carré d'agneau en croûte
d'herbes



Végétarien

Moussaka aux lentilles et
aubergines



Poisson



Fromages

Fromage corsé

MERLOT

Pierre Robyr

● LE MONTAGNARD

 *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, 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.

