

NEBBIOLO

Pierre Robyr

● LE MONTAGNARD



Cépage

Nebbiolo



Millésime

2018



Vignes

Sierre



Service

16-18°C



Élevage

**24 mois en
barrique**



Sol

Calcaire



Alcool

13,5 %



À déguster

2020 à 2030



Production

**Viticulture
biologique**

En deux mots

Le Nebbiolo, cépage emblématique du nord de l'Italie, est à l'origine des célèbres Barolo et Barbaresco. Pierre nous confie que c'est lors d'un voyage au Piémont qu'il a été inspiré à expérimenter sa culture en Valais, une région où ce cépage est exceptionnellement rare.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin évoque les arômes gourmands d'une confiture de cerise, complétés par des touches vanillées et toastées. 🍒🍷🌻🍞



Bouche

En bouche, ce vin affiche une belle fraîcheur accompagnée de fruits croquants. Juteux et expressif, il révèle une structure tannique bien marquée, harmonieusement contrebalancée par la douceur des notes de vanille issues de l'élevage en barrique. Sa finale longue évoque la chaleur caractéristique des vins italiens. 🍒🍷🌻🍞



Viande

Filet mignon en croûte



Poisson



Végétarien

Aubergines parmigiana



Fromages

Assiette de fromages italiens

NEBBIOLO

Pierre Robyr

● LE MONTAGNARD



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.

