

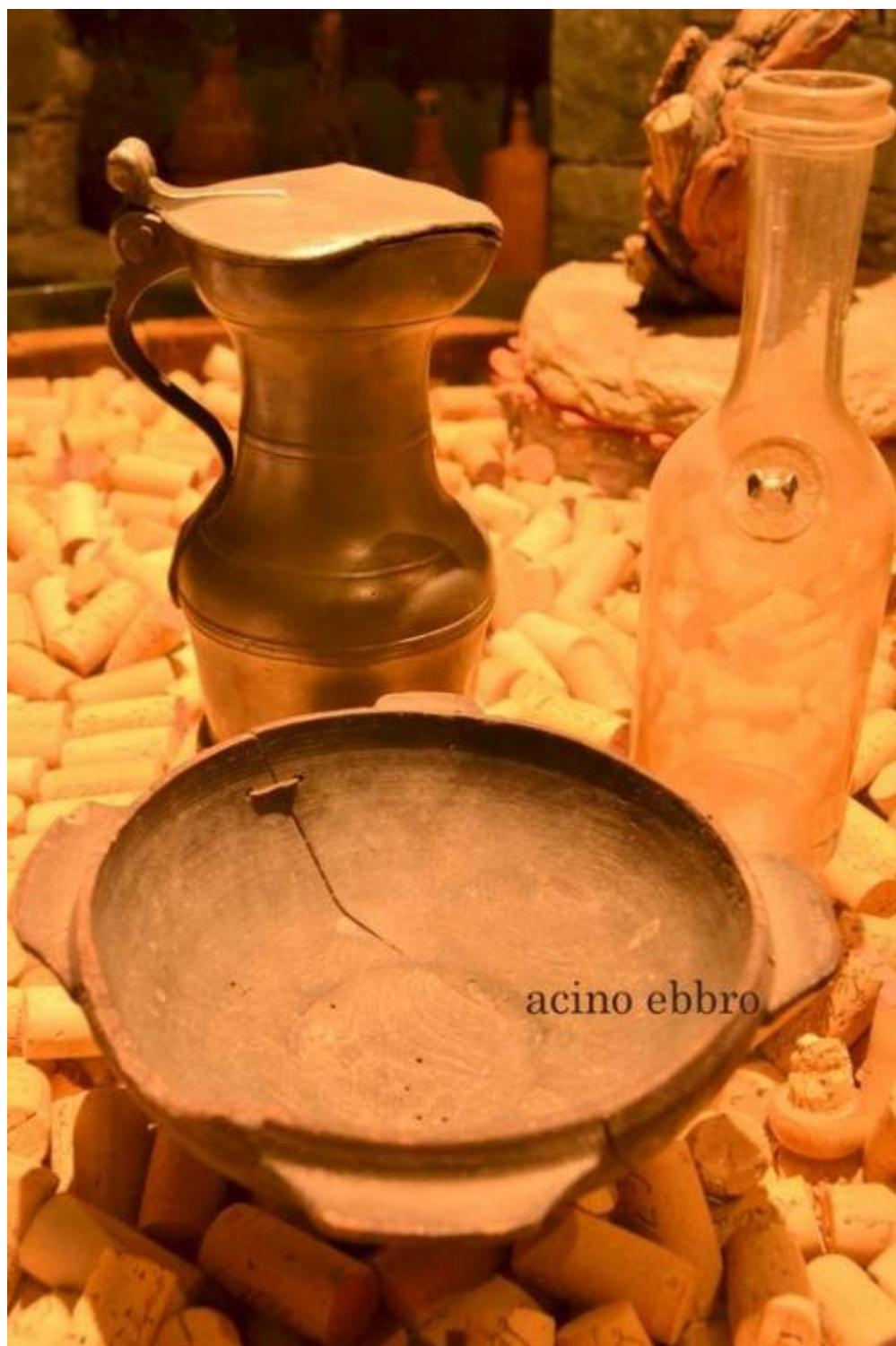
I vini valdostani di La Vrille



L'agriturismo La Vrille

Hervè Deguillame riscopre il forte legame con le proprie radici valdostane dopo aver conosciuto e poi sposato Luciana Neyroz. In effetti il loro è un matrimonio a tre perché nella propria unione uno spazio ampissimo è dedicato alla cultura valdostana. In particolar modo alla cultura contadina e vignaiola che ha scritto la storia di entrambi le famiglie di appartenenza. Praticamente un po' tutti quelli che abitano nei villaggi in montagna hanno esperienze legate all'agricoltura e alla pastorizia. Sanno fare il vino, i formaggi e il pane perché il grande freddo e l'isolamento geografico impongono di essere autosufficienti tutto l'anno. Anche se con il tempo le cose sono un po' cambiate grazie alla costruzione di strade più agevoli che favoriscono gli spostamenti, queste conoscenze sono ancora ben radicate. Hervè è nato a Marsiglia da genitori valdostani e prima di rientrare nella terra di origine lavorava nella Marina Militare Francese. E' un uomo molto intelligente e capace tanto da aver imparato velocemente a condurre da

solo la sua piccola azienda agricola nella Valle Centrale dopo una breve esperienza nella cooperativa vinicola La Crotta di Vigneron alla quale, tra l'altro, conferiva le uve.



Una antica coppa di legno per il vino, una brocca del 1836 e una bottiglia da

mezzo litro piombata

Aveva proprio fretta di riaffermare le proprie radici valdostane così nel 91 le pianta definitivamente attraverso la vigna di famiglia a Verrayes. In appena 1,5 ha scrive il suo progetto di vita destinato soprattutto al recupero dei vitigni tipici di questa valle e quindi alla produzione di vini dal carattere deciso e sincero. Proprio come il suo. Il territorio è quello di Chambave e del suo splendido muscat che qui dà ottimi risultati grazie al microclima di questo piccolo angolo di Vallée. Qui spira spesso il vento che unito alla siccità che caratterizza l'areale rende possibile l'appassimento lento delle uve e quindi la produzione del famoso Muscat de Chambave passito.



acino ebbro

il Muscat de Chambave passito

Il biotipo locale è detto petit grain ed oltre alla versione flètri a La Vrille si produce anche secco. Dopo un attento lavoro di studio Hervè ha deciso di vinificare in purezza i vitigni del territorio in genere utilizzati in uvaggio sia per la produzione dei bianchi che

dei rossi. Così tra le sue etichette troviamo una interessantissima espressione di cornaline, scelta molto rara in Vallée. Questo vitigno dopo l'avvento della fillossera era quasi scomparso in Valle d'Aosta e a La Vrille gli viene dedicata grande cura. I terreni sono di natura morenica, sono poveri e molto sciolti, caratterizzati dalla presenza di pietre frantumate e dalle forti pendenze. Sono nella frazione di Grangeon, a 650 mt. s.l.m. e guardano a sud, sud est, sul piccolo villaggio di Cretaz, oltre il quale si intravede la Dora Baltea. Un'altra caratteristica dell'areale di Chambave che va da Chatillon (500 mt.) a Verrayes (650 mt) è rappresentata dalla presenza di erbe mediterranee spontanee, come timo, rosmarino e finocchio selvatico, assenti in altre zone della Valle. Entrando nella cantina si nota l'esposizione di numerose bottiglie di altri produttori valdostani che Hervè ritiene amici che come lui diffondono la cultura della propria terra. In casa si parla il Patuà e si lavora duro perché oltre alla vigna, c'è da curare l'orto e gli animali in quanto si fa anche attività di agriturismo con ristoro e camere. Praticamente non c'è mai un minuto di sosta e si riesce comunque a curare tutto con meticolosità. I vini sono molto interessanti. Si producono gamay, fumin, cornaline, il Velle d'Aosta rosso, il muscat de chambav in versione secco e flètri (passito). L'attenzione si è soffermata soprattutto sul Chambave Muscat 2011, un bianco strepitoso, di gran carattere, intenso nei profumi di erbe mediterranee, minerale e leggermente speziato nei toni di pepe bianco, con frutto discreto di pesca gialla. In bocca è slanciato, nervoso, di bella freschezza verticale e sapido con tocchi agrumati ed appena amaro in chiusura. Se ne producono 3.500 bt. proposte a 12 €.



La Vrille

Altra etichetta molto espressiva è il Valle d'Aosta Cornaline 2011, trasparente e rubino luminoso. Ha naso intrigante, netto, di natura erbacea con tocchi di fieno, note leggiadre di viola e buccia d'arancia. Il sorso corre veloce ed agile sulla spinta della freschezza, i tannini sono accennati e si fa bere con gusto. Se ne producono 1.400 bt. proposte a 11,50 €



acino ebbro

Valle d'Aosta Cornaline 2011

Il Muscat de Chambave Flètri 2010 è un piccolo capolavoro, ben centrato sia nell'espressione olfattiva che in bocca. Al naso ha l'esuberanza conferita dal vitigno aromatico e dall'appassimento di tre mesi in cantina. Si rincorrono le erbe

mediterranea, la buccia di limone, poi albicocche, fichi bianchi e miele. In bocca la dolcezza è ben calibrata e sostenuta dall'acidità spinta e dai toni salini, è scorrevole, dinamico e lungo. Se ne producono appena 1.500 bt. proposte a 25 €.

L'azienda agricola Le Vrille ha sede in Hameau du Gradzon 1, Verrayes (AO).

Te. 0166 543018 www.lavrille-agritourisme.com lavrille@gmail.com

Questa scheda è di Marina Alaimo