

VAL D'AOSTE





ITALIE - VAL D'AOSTE

La viticulture valdotaine est une vieille histoire qui remonte au moins au haut moyen-âge, ainsi qu'en atteste une fresque du château d'Issogne, et peut-être même avant, à la période romaine, même si on en n'a pas conservé de traces tangibles. A son apogée pré-phyloxérique, fin du 19^{me} siècle, le vignoble comptait près de 4000 Ha. L'insecte l'a quasi réduit à néant et les guerres puis l'industrialisation croissante de la vallée ont freiné une renaissance timide, démarrée seulement dans les années 1950 sous l'égide d'une Ecole Pratique d'Agriculture récemment créée à cet effet, pour réellement se concrétiser une bonne vingtaine d'années plus tard ainsi qu'on le lira plus avant.

Structure administrative.

Une seule appellation (DOC) chapeaute les crus de la vallée : « Vallée d'Aoste DOC ». Il n'y a ni DOCG ni IGT. Mais on peut évidemment vendre sa production en vin de table.

Cette appellation comporte pas mal de désinences, soit liées au cépage (ex : « Vallée d'Aoste Fumin »), soit liées à une zone géographique (ex : « Vallée d'Aoste Donnas »), soit cumulant les deux (ex : « Vallée d'Aoste Nus Malvoisie »), de sorte qu'au total, on y dénombre pas moins de 31 appellations, en ce compris les éventuels différents modes de vinifications qui s'y ajoutent (ex. « Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri »).

Il faut noter qu'une appellation faisant référence au cépage n'exige pas 100% de ce cépage mais seulement 85% mais cette tolérance (d'ailleurs conforme au droit européen) n'est pas la règle dans la pratique.

Justement, concernant les cépages, un des atouts de la région est de proposer un grand nombre de cépages autochtones en parallèle avec des cépages internationaux plantés ultérieurement (principalement dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle). Parmi les cépages locaux dignes d'intérêt, on peut mentionner le prié blanc et, surtout, la petite arvine (arrivée de Suisse) en blanc ainsi que le petit rouge, le fumin, le cornalin (en réalité équivalent à l'humagne rouge du Valais), le vien de nus et le vuillermin en rouge. En ce qui concerne les cépages internationaux, on y trouve, entre autres, de remarquables chardonnay, pinot noir et syrah. Quant aux muscat blanc, pinot gris et nebbiolo, on pourrait presque les considérer comme autochtones tant leur présence sur place remonte à des décennies et bien avant le 20^{ème} siècle..

Structure géographique et terroir

La carte des zones viticoles où les vignes sont cultivées dans la Vallée d'Aoste.



Le vignoble est situé dans la vallée de la Dora Baltea qui prend sa source dans le massif du Mont Blanc pour se jeter dans le Pô, bien plus au Sud, dans le Piémont, à l'est de Turin. Géographiquement, on pourrait distinguer **trois secteurs** présentant des différences qui ne se situent pas toujours qu'à la marge, du moins en théorie. La pluviosité, les encépagements, parfois les modes de culture, sont différents pour partie mais les sols et les expositions ne varient globalement que sur des points de détails.

Le terrain est constitué de débris morainiques sableux avec peu ou pas d'argile du tout, donc très filtrants et le vignoble est en grande majorité exposé au sud sur le versant de vallée dit « Adret ». Une partie limitée des vignes en superficie, mais de grande importance qualitative est située sur l'« Envers » regardant le nord, entre Aoste et Introd et comprend la très réputée commune d'Aymavilles. En dehors de ces quelques rares différences d'exposition, les seules réelles variables d'ajustement sont l'altitude des parcelles et l'un ou l'autre micro-climat très spécifique. Au total, il est clair que l'on se trouve en face d'une viticulture de montagne sous climat continental très ventilé et de faible humidité relative.

On pourrait ainsi différencier plusieurs « **routes des vins** » (par référence aux montagnes qui les dominent). Les altitudes mentionnées correspondent au fond de vallée et au piémont immédiat; les vignes se situent sur les coteaux et donc davantage en altitude.

Les vins du Mont Blanc (haute vallée autour de Morgex et La Salle : altitude moyenne 900 m mais les vignes peuvent monter jusqu'à 1200 m)



L'altitude moyenne y est plus élevée et l'encépagement, conduit horizontalement en pergola basse, voué principalement au prié blanc, cépage autochtone au cycle particulièrement court, qui donne des vins secs tranquilles et effervescents.

Les vins du Gran Paradiso (vallée médiane d'Arvier à Aosta : 650 à 750m)



Les vins du Mont Emilius (vallée médiane de Saint-Christophe à Quart : 600 à 650m)



Vigne Rovettaz à Quart

Les vins du Monte Cervino (vallée médiane de Nus à Chambave : 450 à 600 m)



Chambave

Ces trois secteurs représentent la zone la plus étendue en matière d'encépagement et de vins produits et cette sous-région comprend également le plus grand nombre de domaines indépendants. Même si on y trouve du cordon de royat, et des gobelets, la taille guyot simple est généralisée avec une densité de plantation relativement élevée. Le climat y est plus sec avec une pluviosité, concentrée au printemps et à l'automne, (500 mm / an environ) moitié moindre par rapport à la haute et à la basse vallée.

Les vins du Monte Rosa (basse vallée de Arnad à Donnas : 400 à 450 m)



Par sa configuration, le vignoble rappelle déjà le Piémont voisin et son appellation de Carema. On y trouve surtout du nebbiolo (appelé ici « picotendro »), cultivé sur des terrasses étroites et mené en pergolas caractéristiques.

Structure économique et renouveau historique

Partout, le vignoble est extrêmement morcelé, disséminé à flancs de coteaux, et les parcelles sont de taille réduite (bien moins d'un demi-hectare en moyenne). Par ailleurs, la densité de plantation est plus importante qu'ailleurs en Italie puisqu'elle se situe entre 8000 et 10000 pieds/ha. En dehors des coopératives et de quelques rares exceptions, les exploitations viticoles travaillent une superficie qui ne dépasse pas les 4 ou 5 ha (certains se contentent même de moins, associant parfois cette activité à de l'agriturismo ou autre activité économique).

Au total, le vignoble du Val d'Aoste comprend environ 400 ha destinés à la production de vins commercialisés (hors production privée donc) ce qui représente environ 2 millions de bouteilles sur le marché. La plupart des vins sont consommés sur place (70%) ou en Italie (15%). La part de l'export est minime. La structure et la petite taille des exploitations ne prédisposent évidemment pas à cela.

Les caves coopératives dominent la production (elles mettent ensemble sur le marché près de 1 200 000 bouteilles soit 60% des vins).

- * Cave du Mont Blanc Morgex et La Salle à Morgex (140 000 bouteilles)
- * Co-Enfer à Arvier (40 000 bouteilles)
- * Cave des 11 Communes à Aymavilles (450 000 bouteilles)
- * La Crotta di Vegneron à Chambave (200 000 bouteilles)
- * La Kiuva à Arnad (90 000 bouteilles)
- * Cave de Donnas à Donnas (150 000 bouteilles)

Auxquelles on peut ajouter une société (consortium) filiale des deux premières et de la Crotta vouée aux vins effervescents :

- * Quatremillemètres à Arvier (100 000 bouteilles)

Ce sont celles-là qui ont relancé la viticulture locale, en sommeil depuis longtemps comme on l'a lu précédemment, les premières dans les années 1970, la Cave des 11 Communes une petite vingtaine d'années plus tard. Elles sont d'ailleurs à l'origine des premières appellations d'origine de la vallée (Vin de Donnas en 1971 et Enfer d'Arvier en 1972).

Les domaines particuliers ont suivi début des années 1980 sous l'égide de Constantino Charrère, précurseur emblématique du renouveau, bien que quelques domaines plus discrets comme Grosjean avaient déjà, d'une certaine manière, « lancé le train ». A cet égard, l'impact de l'Institut Agricole Régional, créé en 1982 pour prendre le relais de l'Ecole Pratique d'Agriculture, est à prendre en haute considération, tant par les formations techniques et de terrain dispensées que par les études et expérimentations réalisées sur les cépages et terroirs locaux.

Aujourd'hui, les domaines « historiques » du siècle passé, qui se sont par ailleurs bien agrandis, sont de plus en plus rejoints par une génération nouvelle et dynamique, parfois forte d'une expérience à l'étranger. Les jeunes se parlent (notamment via le groupe « Giovani Vignerons) et la relève semble en bonne voie. Beaucoup de domaines de taille plus réduite, souvent inférieure à 5 ha, se sont ainsi créés dans les années 2000 et donnent du carburant à cette région dont les vins croissent chaque année en qualité mais aussi, malheureusement, en prix...



Vigne Rovettaz à Quart

MAISON ANSELMET Giorgio Anselmet

Création : 1978/2001. Superficie : 15 ha. Production : 100 000 bout.

Fraz. Vereytaz 30 - Saint Pierre

11018 Villeneuve (AO)

Tél. +39 0165 904851

www.maisonanselmet.it



Maison Anselmet Valle d'Aosta Chardonnay DOC élevé en fûts de chêne 2014

100% chardonnay planté sur deux parcelles (Saint-Pierre et Villeneuve) à 800 et 900m d'altitude en 1989. Sols sableux de débris morainiques. Rendement 55 hl/ha. Fermentation de 25 jours puis élevage de 9 mois en barriques avec bâtonnage (30% de bois neuf).

34,00 €

Bouquet assez épanoui sur les fruits jaunes (abricot et pêche), les pommes au four, le tabac blond et les fruits secs. L'élevage beurré et un peu grillé se fait très discret et s'efface derrière un fruit évoluant vers les agrumes mûrs et une petite pointe de silex. Après une attaque ronde, le bouche se montre pleine et concentrée, sapide et fraîche. Le bois, quoique présent ne s'impose pas maisq laisse apparaître quelques amers de classe qui soutiennent bien l'ensemble. Très belle longueur aux accents salins. Excellent.

Maison Anselmet Valle d'Aosta Pinot Noir DOC Semel Pater 2017

100% pinot noir planté sur une parcelle à Saint-Pierre à 800m d'altitude en 1989. Sols sableux de débris morainiques. Rendement 35 hl/ha. Macération à froid avec pigeages pendant 48 h puis fermentation de 15 jours à basse température (8-10°). Elevage de 18 mois en barriques avec bâtonnage (50% de bois neuf).

45,00 €

Premier nez sur le bois fin et les fruits rouges macérés à l'alcool puis on évolue vers les épices orientales avec une touche de cannelle, la compote de prune, une discrète pointe végétale et de subtiles nuances florales. C'est d'une intensité modérée mais élégant, séduisant et assez complexe. L'attaque en bouche est boisée et un peu raide en raison de tanins mûrs mais secs et un peu amers. C'est concentré, extrait, avec une fraîcheur un peu verte et beaucoup d'angles à arrondir. La persistance est plus que correcte sans être interminable. Vin de format, sévère en l'état, au gros potentiel avéré dans un style assez germanique d'esprit. Clairement à attendre quelques années.





Maison Anselmet Henri 2016

*100% syrah plantée sur deux parcelles (Rogniet à Saint-Pierre et Villeneuve) à 750 et 800m d'altitude en 1999. Sols sableux de débris morainiques. Rendement 55 hl/ha. Macération à froid avec pigeage pendant 24 h puis fermentation de 18 à 20 jours. Elevage de 18 mois en barriques de cheffes variées avec bâtonnage (20% de bois neuf).
30,00 €*

Nez réservé au départ sans être mutique ni vraiment réduit avec un élevage sombre et froid et une pointe lactique. Tout cela fait vite place à des arômes de jambon cru fumé, de tabac noir et de café. Le fruit est masqué mais lorsque le vin a pris suffisamment d'air, on obtient de belles notes de fruits des bois avec du poivre et des nuances florales élégantes. La bouche est ferme et nette, fruitée et juteuse avec des tanins fins et mûrs qui structurent la matière en douceur. C'est accessible, élégant et parfaitement équilibré sur un mode plutôt mineur que majeur. Persistance appréciable en finale. C'est une belle syrah, concentrée, qui donne une impression de stabilité et de sérénité.



L'ATOUEYO Fernanda Sarailon

Création : 2000. Superficie : 2 ha. Production : 12 000 bouteilles

Fraz. Urbains, 8

11010 AYMAVILLES (AO)

Tel: + 39 0165 902142

Fax: + 39 0165 902550

Cell: +39 335 5631448

atoueyo@vievini.it

www.atoueyo.vievini.it



Azienda Agricola L'Atoueyo Valle d'Aosta Torrette Supérieur DOC 2016

*Assemblage de petit rouge 80% et fumin appassimento 20%. Vignes plantées en 1990 sur la commune d'Aymavilles. Rendement 40 hl/ha. fermentation alcoolique d'une durée de 12 jours à une température contrôlée ne dépassant pas 28 ° C. 30% du vin est élevé en tonneaux de chêne français pendant au moins un an, le restant est élevé en cuves en acier. Assemblage du vin en pré-mise en bouteille et vieillissement ultérieur en bouteille pendant au moins 6 à 8 mois.
15,00 €*

Bouquet discret et profond mais de charme sur les fruits compotés (framboise, groseille, cerise) avec une touche mentholée et sanguine. On a aussi des notes plus balsamiques de évoquant le goudron et les baies de genévrier. A bouche est solide et fraîche avec un bel équilibre général des saveurs s'appuyant sur des contours plutôt amples et une belle longueur finale, légèrement épicée et presque saline, empreinte d'une certaine classe. Joli vin droit et profond à la fois



Az. Agr. DINO BONIN

Création : 1973. Superficie : 2,5 ha. Production : 12 000 bouteilles

Fraz.Ville, 40 - 11010 ARNAD (AO)

Tel.: +39 0125 612660

Cell.: +39 338 3053476

bonin@vievini.it

www.vievini.it



Domaine Dino Bonin Valle d'Aosta Arnad Montjovet DOC Boën 2018

80% picotendro (nebbiolo) et 20% pinot noir. Vignes plantées en 1971 et 1988. Macération courte de 10 jours. Elevage en cuve inox.

Bouquet disert et assez fin sur les fruits rouges compotés et les épices avec une pointe florale. Agréable et plutôt séduisant sans être de grande complexité.

La bouche est souple, tendre et suave. Il y a de la fraîcheur malgré une acidité basse.

L'équilibre est irréprochable et l'ensemble savoureux. Finale de persistance correcte.

Un vin simple mais de belle facture qui mériterait sans doute quelques années de cave pour davantage se déployer. Aux alentours de 11 euros, c'est un bon plan.



AZ. AGRICOLA LES CRÊTES Constantino Charrère et filles

Création : 1989. Superficie : 20 ha. Production : 180 000 bouteilles

SR20 Localita Villetos, 50

11010 Aymavilles (AO)

Tel.: (+39) 0165 / 90 22 74

Fax: (+39) 0165 / 90 27 58

E-mail: info@lescrettes.it

www.lescrettes.it



Les Crêtes Valle d'Aosta Syrah DOC 2017

100% syrah. Vignoble (1,5 ha) du coteau La Tour à Aymavilles. Sol de débris morainiques en forte pente d'exposition ouest à 650 m d'altitude. Rendement 50 hl/ha. Fermentation de 12 jours en inox à une température de 24 ° C, avec remontages quotidiens. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français de 300 l.

22,00 €

Bouquet ouvert sur les fruits des bois et le coulis de framboise avec une touche de boisé vanillé et des notes de fumée et de lard. On perçoit également des épices douces et des senteurs discrètes de violette. En bouche, c'est de grande ampleur avec des tanins gras veloutés et surtout on trouve une belle fraîcheur grâce à un fruit juteux qui arrive à dominer l'élevage de classe qui se manifeste en fin de bouche. Equilibre impeccable et belle persistance pour ce très beau vin qui ne manque ni de volume ni d'élégance mais qui doit encore se développer aromatiquement.





Les Crêtes Valle d'Aosta Chardonnay DOC Cuvée Bois 2016

100% chardonnay. Parcelles (4 ha au total) sises aux lieux-dits Frissonnière à Saint Christophe et Les Crêtes à Aymavilles, expositions diverses (sud, sud-est et nord-est) entre 550 et 750 m d'altitude. Rendements 50 hl/ha. Sélection des meilleurs raisins, réfrigération et pressurage doux de toute la grappe, fermentation en barriques de chêne français de 300 litres, de forte chauffe et élevage sur lies pendant 12 mois, avec bâtonnages hebdomadaires. 40,00 €

Derrière un élevage de classe encore discrètement marqué (épices douces, fumé), le nez développe des senteurs de fruits exotiques, de pêche et de poire bien mûres avec une touche citronnée. Des arômes d'herbes aromatiques (marjolaine, sarriette) et de fleurs blanches (achillées) ajoutent de la complexité. La bouche est concentrée mais déliée et élégante avec un retour marqué d'un bois légèrement amer qui coupe le fruit. Malgré tout, cela ne manque pas de fraîcheur et c'est parfaitement équilibré. Très belle longueur, toujours sur l'élevage, avec une pointe de salinité qui donne du relief. Très bon mais pas grand au stade actuel qui affiche un profil très « international »; il faudra attendre que le bois se fonde...peut-être.



CROTTA DE LA MEURTZIE Marziano Vevey

Création : 1999. Superficie : 1,6 Ha. Production 5000 bouteilles.

Viale del Convento, 1 - 11017 MORGEX (AO)

Tel.: +39 0165 808931

Cell.: +39 328 4583541

vevey.marziano@cva-ao.it

www.vievini.it



Crotta de la Meurtzie Valle d'Aosta Vin Blanc de Morgex et de La Salle DOC 2018

100% prié blanc. Quelques petites parcelles sur Morgex jusqu'à 1200 m. Vignes plantées en 1960 et 1990, culture en terrasses basses d'exposition nord. Fermentation et élevage en cuve inox.

19,00 €

Bouquet discret sur les fleurs blanches, la pêche de vigne, les herbes de montagnes et les agrumes verts. Touche saline marquée et poivre blanc. L'attaque est vive et légère, la suite en bouche associe parfaitement délicatesse et grosse présence tonique. C'est rectiligne et tendu avec une fin de bouche sur le zeste de citron et quelques amers fins et structurants. Belle persistance sur une minéralité affirmée.



CROTTA DI TANTEUN E MARIETTA Alessandra et Federico Marcoz

Création : 2012. Superficie : 2 ha. Production : 10 000 bouteilles

Via Vevey, 23, 11100 Aosta

Cell. : +39 334 182 2471

info@tanteunemarietta.it

www.tanteunemarietta.it



Cave Tanteun e Marietta Bizelle 2016.

100% pinot gris. Vignoble à Chambave et Nus. FA en cuve inox. Elevage en barriques de 3 vins pendant 12 mois. Jeune domaine créé en 2012.

Bouquet expressif et très parfumé sur les fruits jaunes, la poire de coing mûre, les herbes de montagnes, la menthe poivrée et des notes florales prégantes (tilleul, verveine, fleurs blanches odorantes). Quelques nuances miellées ajoutent à la séduction.

La bouche est bien fruitée, large mais délicate avec une fraîcheur mentholée qui tapisse la bouche.

Equilibre superbe tout en légèreté. Belle longueur fruitée.

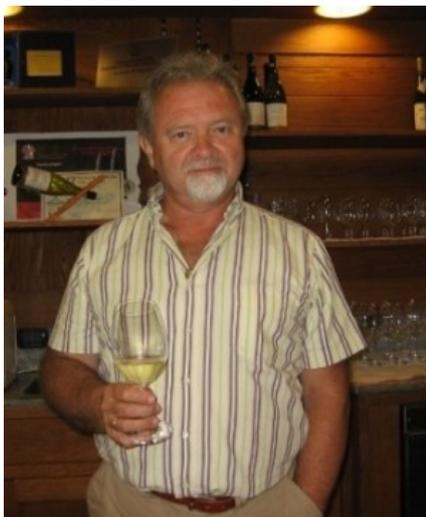
25 € environ.



LA CROTTA DI VEGNERON Sandro Theodule (prés.), Andrea Costa (chef de cave)
Création : 1980. Superficie : 39 ha. Production : 300 000 bouteilles
Place Roncas, 2
11023 CHAMBAVE (AO)
tél. +39 0166 46670
fax +39 0166 46543.
info@lacrotta.it
www.lacrotta.it
commerciale@lacrotta.it



LA CROTTA DI VEGNERON



La Crotta di Vegneron Valle d'Aosta Fumin DOC Esprit Follet 2014

100% fumin. Vignobles exposés sud-est, sud-ouest, dans les communes de Nus, Fenis, Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon. Altitude: 450-550 m. Sol morainique, meuble, sableux, en pente moyenne. Rendement 45 hl/ha. Vinification en cuve inox à 28-30 °C, pendant 15 jours, avec de fréquents remontages. Elevage sou bois pendant 12 mois dans différents contenants de différentes espèces de bois.

22,00 €

Bouquet un peu réduit. Lorsqu'il s'ouvre on a des arômes de fruits mûrs (cassis) et d'olive noire avec des épices, du fumé et des notes torréfiées (café froid), sanguines et animales (fourrure). Un peu de surmaturité couplée à un peu de vieux bois et une pointe volatile complètent un tableau qui manque un poil de précision. La bouche est pleine et acidulée avec des tanins encore accrocheurs. La matière est concentrée et apparaît au départ un peu dissociée avant que les éléments se mettent finalement en place et proposent le lendemain (après 36 h) un beau jus et des tanins plus souples. Longueur correcte sans plus. Beau fumin à l'ancienne.



La Crotta di Vegneron Valle d'Aosta Chambave Muscat DOC Attente 2017

100% muscat blanc. Vignes sur Chambave et Saint-Denis, exposition SE et SO. Rendement 50 hl/ha. Sol morainique, meuble, sableux, en forte pente. Macération pré-fermentaire de 24-36 heures, puis fermentation dans des cuves d'acier, avec contrôle de la température, menée à partir de levures sélectionnées autochtones. Vieillessement de 24 mois en cuve inox et foudres; le vin est maintenu sur les lies avec de fréquents bâtonnages.

15,50 €

Bouquet intense et expressif sur le litchi, la mangue et les raisins de corinthe. On a aussi des senteurs florales marquées tirant vers la rose et des notes épicées évoquant le curry doux. La bouche est fine et aromatique, délicate mais exagérément exubérante au point de porter préjudice à l'élégance du vin qui termine légèrement tannique mais avec de la fraîcheur. Grande longueur sans finesse particulière.



La Crotta di Vegneron Valle d'Aosta Nus Malvoisie DOC 2019

100% pinot gris. Vignobles exposés sud-est, sud-ouest et nord-est dans les communes de Nus, Fenis, Quart. Altitude: 450-680 m. Sol Mmrainique, meuble, sableux, en forte pente. Rendement 35 hl/ha. Fermentation en cuve inox et élevage sur lies en cuve pendant 6 mois avec bâtonnages fréquents.

16,00€

Bouquet réservé sur la poire, la pâte de coing et les agrumes (orange amère) avec des nuances de menthe et de poivre blanc et une touche fumée et minérale. La bouche est ronde et fraîche avec du volume. C'est concentré en surface, un peu creux derrière, et assez puissant sans être lourd grâce à une belle acidité fruitée. Finale de persistance correcte sans plus. Bien fait et sans complication.



CANTINA DI BARRÒ Elvira Stefania Rini et Andrea Barmaz

Création : 1998. Superficie : 2,5 Ha. Production : 20 000 bouteilles

Località Château Feuillet, 8 « La Ruine »

11010 Saint-Pierre (AO)

Tel +39 0165 903671

Fax +39 0165 903671

Cell +39 3332935049 - +39 3384250994

dibarro@vievini.it

Di Barro



Cantina Di Barro Valle d'Aosta Torrette DOC 2016

Assemblage de 90% de petit rouge et 10% d'autres cépages autochtones. Vignes plantées en 2000 à 650 m d'altitude en exposition sud. Fermentation en cuve avec levures sélectionnées. Elevage en cuve inox pendant 10 mois.

14,00 €

Nez sur les fruits rouges frais un peu acidulés (principalement framboise mais aussi airelle et groseille). On perçoit également des notes sanguines, presque métalliques, ainsi que du cuir et du tabac puis des senteurs minérales et fumées. L'attaque est vive, la suite ferme et structurée voire sévère avec des tanins carrés mais il y a du dynamisme et de l'intensité. Finale encore raide et courte. Vin de caractère, austère et plein, difficile en dégustation pure mais qui devrait trouver sa place à table.



CAVES COOPERATIVES DE DONNAS Mario Dalbard, président

Création : 1971. Superficie : 26 ha. Production : 150 000 bouteilles

Via Roma, 97

11020 DONNAS

Tel. : +39 0125 807096

Fax : 0125/808957

E-mail: info@donnasvini.it

www.donnasvini.it



Caves Coop. de Donnas Valle d'Aosta Donnas Supérieur DOC Vieilles Vignes 2014

85% picotendro (nebbiolo) récolté tardivement en légère surmaturité et 15% fumin. Elevage en foudres de 25 hl pendant 24 mois.

26,00 €

Bouquet complexe qui s'ouvre sur le sucre impalpable, le pruneau et les figues pour vite évoluer sur la confiture de fraise et de framboise, le marasquin puis vers des senteurs florales discrètes, des traces de bois légères et des nuances miellées ainsi que des notes plus végétales de foin et de romarin. La bouche est ferme et concentrée avec des tanins encore marqués mais mûrs. La surmaturité d'une partie des raisins se perçoit à peine mais on sent la richesse de la matière qui est heureusement parfaitement équilibrée par une belle acidité. Belle longueur oscillant entre fruit mûr et épices végétales.



FEUDO DI SAN MAURIZIO Michel Vallet

Création : 1989. Superficie : 10 ha. Production : 80 000 bouteilles
Fraz. Maillod, 44
11010 Sarre (AO) - Italia
Cellulare + 39 338 318 683 1
Feudo@vievini.it
www.vievini.it



Feudo di San Maurizio Valle d'Aosta 'Saro Diablo' 2018

Assemblage de la plupart des cépages de la cave (50% petit rouge, 10% dolcetto, 10% pinot noir, les 30% restants se partagent entre nebbiolo, freisa, barbera, gamay, fumin, premetta et mayolet). Les raisins sont issus de 10 parcelles disséminées dans la montagne entre 600 et 900 m en exposition SO ou SE. Age des vignes entre 60 et 120 ans ; plantation 8000 pieds/ha ; rendement 50 hl/ha. Fermentation de 7 jours à 27° puis élevage en foudre et barriques pendant 9 mois (pas de bois neuf)

16,00 €

Superbe nez profond et fruité sur la réglisse, le sureau, la cerise noire, les herbes aromatiques (menthe, romarin, sauge) et les baies de genévrier. On constate également une légère note de viande fumée. La bouche est souple et fruitée, juteuse et mûre. Les tanins sont veloutés encore davantage couverts par une pointe d'alcool perceptible mais pas dérangeante d'autant que l'ensemble fait preuve d'une grosse fraîcheur globale. Finale de persistance moyenne, un peu chaleureuse tout de même. Mais il y a du vin, et du bon.



CAVE GARGANTUA Laurent Cuneaz

Création : nd. Superficie : 4 ha Production : 18 000 bouteilles

Fraz. Clos Chatel, 1 – 11020 Gressan (AO)

Cell. : +39 329 9271999

cavegargantua@gmail.com

www.cavegargantua.it



Cave Gargantua Mondada Blanc 2018

100% sauvignon

Joli nez épanoui, variétal sans excès. Senteurs de melon vert, de pamplemousse jaune. Peu de végétal mais des notes florales assez présentes. La bouche propose beaucoup de fraîcheur avec un jus délicat mais qui ne manque pas de fond et se fixe sur un bel équilibre général. Finale persistante et un peu épicée. Jolie bouteille simple, sans chichi, qui fait son boulot sur des fromages de chèvre.

14 € environ

Cave Gargantua Impasse 2017

L'assemblage varie légèrement chaque année (base 30 % de fumin, 30 à 40 % de merlot et le reste de très vieilles vignes locales – principalement du petit rouge -). Elevage en barriques de 24 mois.

Bouquet profond sur le bois noble (élevage de type moka), les épices (principalement clou de girofle) et les fruits noirs macérés, impression éthérée annonçant un alcool présent. A l'aération, le bois tend à dominer sans être toutefois outrageant. Notes végétales de réglisse, de tabac noir et d'herbes de garrigue. La bouche reste fraîche malgré l'alcool. Les tanins sont arrondis mais présents et l'ensemble fait preuve d'une belle concentration. C'est suave et puissant. Il y a une cohérence évidente avec le nez.

Belle longueur épicée et chocolatée.

Vin incontestablement ambitieux et réussi dans son style mais au profil assez « international » en vin jeune et qui peut vite devenir fatigant. Il faut voir après quelques années de cave si cela évoluera vers davantage de personnalité. A 35 euros, il y a de la concurrence dans la vallée.

Nota : D'après mes sources, le fait d'élaborer deux cuvées (un rouge et un blanc) riches, puissantes et boisées est une volonté délibérée du domaine « car il y a un public pour cela »... Le blanc s'appelle « Daphné » et est un assemblage de 80% de chardonnay et 20% de pinot gris.



LES GRANGES Gualtiero Crea et Liana Grange

Création : 2005. Superficie : 2,6 ha. Production : 12 000 bouteilles

Loc. Les Granges, 1 - 11020 NUS (AO)

Tel.: +39 0165 767229

Fax: +39 0165 767229

Cell.: +39 339 4896438

info@lesgrangesvini.com

www.lesgrangesvini.com



Az.Agricola Les Granges Valle d'Aosta Nus DOC 2017

Assemblage de 60 % vien de nus et 40% de cépages autochtones (petit rouge, premetta, mayolet et Fumin). Vinification et élevage de 8 mois en cuve inox.

17,00 €

Bouquet assez développé de réglisse puis de fruits bien mûrs (framboise, cassis, prune, figue fraîche). S'y ajoutent des senteurs de garrigue et de belles notes de roses fanées qui apportent un côté plus aérien. Si l'attaque est un peu carrée, la suite se montre bien plus juteuse et fruitée avec des tanins légèrement verts qui rajoutent de la fraîcheur à l'ensemble sans desservir le vin. Finale un peu plus rustique où percent quelques amers légers. Joli vin à l'équilibre impeccable.



SOCIETA AGRICOLA GROSJEAN Vincent Grosjean

Création : 1969. Superficie : 10 ha. Production : 90 000 bouteilles

Fraz. Ollignan 2 - 11020 Quart (AO)

Téel. +39 0165 77 57 91

Cell. +39 349 71 78 690

info@grosjeanvins.it

grosjeanvins@pec.it

GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE



Grosjean Valle d'Aosta Pinot Noir DOC Vigne Tzeriat 2017

*100% pinot noir. Parcelles pour 1,0 ha sur la commune de Quart. Coteau très pentu d'exposition sud à sud-ouest entre 600 et 850 m d'altitude. Débris morainiques très sableux avec peu de calcaire. Les plus vieilles vignes datent de 1968. Egrappage total et fermentation de 10-12 jours à 28°-30° avec 3 remontages par jour. Elevage en barriques de 3 et 4 vins pendant 18 mois.
27,50 €*

Nez profond, mentholé tirant vers l'encens, avec un boisé élégant et discret bien dosé. Le fruit compoté se cache un peu derrière les épices orientales et de curieuses mais pas désagréables notes de légume (cerfeuil frais, poivron cru). On distingue également un peu de poivre blanc. La bouche propose pas mal de fond avec du fruit, une matière fine mais concentrée et une belle mâche issue de tanins encore un peu accrocheurs. La finale est bien nette et persistante. A attendre en confiance.



Grosjean Valle d'Aosta Fumin DOC Vigne Rovettaz 2015

100% fumin. Parcelles pour 0,9 ha sur la commune de Quart entre 600 et 750 m d'altitude. Coteau très pentu d'exposition sud à sud-ouest. Débris morainiques très sableux avec peu de calcaire. Vignes plantées en 2003. Egrappage total et fermentation en cuve bois avec macération de 30 à 40 jours et avec 3 remontages par jour. Elevage en barriques pendant 15 mois.
28,00 €

Bouquet assez discret mais très élégant. Il débute sur une petite pointe lactique qui s'évanouit rapidement pour laisser place à un panier de fruits rouges bien mûrs et d'herbes aromatiques (laurier, sauge). On a aussi du tabac, des notes fumées et épicées (noix de muscade) ainsi qu'une très belle, quoique évanescente, senteur de fleurs (pétale de rose) qui lui donne beaucoup de charme. La bouche est pleine de finesse et de fraîcheur tonique avec un fruit savoureux et une texture soyeuse. L'équilibre est parfait et allie ampleur et élégance. Excellent, tout simplement.



Grosjean Valle d'Aosta Petite Arvine DOC Vigne Rovettaz 2019

100% petite arvine. Parcelle de 1,5 ha sur la commune de Quart. Coteau très pentu d'exposition sud à sud-ouest à une altitude de 550 à 600 m. Débris morainiques très sableux avec un peu de calcaire. Les plus vieilles vignes datent de 1985. Fermentation classique en cuve inox. Elevage pendant 6 mois avec bâtonnage, en cuve inox pour 70% des lots et en barriques pour le reste.
22,00 €

Nez intense sur les agrumes (surtout le pamplemousse), la poire verte et les fruits exotiques (maracuja, ananas). Quelques nuances de fleurs blanches et des senteurs minérales s'y ajoutent. C'est net et précis. La bouche fait très jeune, reste un peu fermentaire en rétro, mais se montre vive et dynamique. C'est élancé et vertical, presque tranchant malgré l'enrobage d'un fruit que l'on sent bien mûr. Grande longueur fruitée et salivante mais l'ensemble manque un peu de finesse à ce stade. A regoûter dans un an ou deux car il y a du potentiel.



CAVE MONAJA Chul-Kyu Andrea Peloso

Superficie : 1,5 Ha. Production : 5000 bouteilles

Loc. Amérique, 8/A Quart (Italie)

Tél. +39 333 953 8849

Info.cavemonaja@gmail.com



Cave Monaja Foehn 2017

Les vins sont élaborés par un œnologue-sommelier d'origine coréenne (arrivé enfant dans la vallée suite à un adoption). Il a travaillé jusqu'en 2019 à la coopérative Co-Enfer à Arvier. L'objectif est de redonner vie à un vignoble en voie d'abandon au Fraz. Farys (Saint-Denis). Assemblage de 30% petit rouge, 40% fumin et 30% vien de nus

Joli nez fruité (framboise, groseille) avec une touche de bois discrète. Cela évolue vers les herbes sèches et aromatiques (laurier, romarin) et les fleurs des champs coupées et un peu de fumée. C'est assez élégant.

L'attaque en bouche est fine, la suite plutôt fluide grâce à une matière aérée et fraîche. Les tanins sont d'abord imperceptibles pour se réveiller en fin de bouche et assurer la stabilité structurelle du vin. Finale sur les petits fruits acidulés. Belle mais pas grande longueur avec une pointe végétale à l'aération.

Environ 35 €.



CAVE MONT BLANC DE MORGEX ET LA SALLE Gianluca Telloli, oenologue

Création : 1983. Superficie : 19 ha Production : 140 000 bouteilles

Strada Des Iles, 31

11017 La Ruine - Morgex (AO)

T. +39 0165 800331

F. +39 0165 801949

info@cavemontblanc.com

www.cavemontblanc.com



Cave du Mont Blanc 1187

Prié blanc 100%. Méthode traditionnelle. Dégorgement après 18 mois.

Nez de melon vert et herbes de montagne, floral (tilleul). Un peu de fruit sec (amande) et d'écorce d'orange. Cela manque un peu de fraîcheur et de netteté.

En bouche, la bulle est fine, l'ensemble harmonieux et tout en retenue. Le vin donne, toutefois l'impression de manquer d'énergie vitale et de pureté même s'il laisse la bouche fraîche. Bonne longueur sur notes d'ananas.

Au final, pas trop convaincu... Vin servi au verre et un peu fatigué ?

21,00 €



CAVE DES ONZE COMMUNES Dino Darenso, président

Création : 1990. Superficie : 60 ha Production : 450 000 bouteilles

Loc Urbains, 14

11010 Aymavilles (Aosta)

Tel. +39 0165 902912

Mail: info@caveonzecommunes.it

www.caveonzecommunes.it



Cave des Onze Communes Vallée d'Aoste Torrette Supérieur DOC 2018

Assemblage de petit rouge 80 %, mayolet et Cornalin 5 à 10 % et fumin 10 à 15%.

Exposition diverses entre 600 et 750 m d'altitude. Sols sableux. Vinification en cuve.

Elevage sous bois en contenants de différentes tailles pour 60 à 70% du vin pendant 12 mois, le reste passe en cuves inox.

14,00 €

Bouquet expressif sur les fruits très mûrs (cerise, framboise) avec des notes de caramel et une pointe de menthe. Quelques nuances florales (pivoine) et animales s'y ajoutent. C'est séducteur et « facile ». La bouche est ronde et charnue avec des tanins gras et mûrs mais qui laissent une petite trace d'amertume en fin de bouche. L'ensemble manque un peu de cohésion entre un côté légèrement alcoolé et les notes plus acidulées du fruit. Belle longueur sans chichis pour ce vin bien construit mais un peu passe-partout.



Cave des Onze Communes Vallée d'Aoste Fumin DOC « Barrique » 2017

100% fumin. Exposition diverses entre 550 et 650 m d'altitude dans les communes d'Aymavilles, Sarre, Saint-Pierre, Aoste, Jovençon, Quart et Saint-Christophe. Sols sableux. Vinification en cuves inox puis élevage en barriques pendant 12 mois.

18.00 €

Bouquet assez simple mais expressif sur les fruits noirs (mûre, cerise noire) et les épices (noix de muscade). Un peu de torréfaction et de fumée complètent un tableau somme toute agréable. La bouche est bien construite même si elle présente encore quelques angles dus à un match acidité / maturité qui n'est pas complètement joué. Longueur correcte sur des notes réglissées. Vin sans doute techniquement irréprochable mais qui manque de fond et d'envergure.



OTTIN VINI Elio et Nicolas Ottin

Création : 2007. Superficie : 7 Ha. Production : 40 000 bouteilles

Fraz. Porossan Neyves, 209 - 11100 Aosta

Tel. +39 347 40 71 331

Mail info@ottinvini.it

www.ottinvini.it



OTTIN
VITICULTEUR - ENCAVEUR



Ottin Vini Valle d'Aosta Petite Arvine DOC 2018

100% petite arvine plantée en 1996 sur un terrain sablonneux à Saint-Christophe ; 8000 pieds/ha ; rendement 45 hl/ha. Exposition sud entre 650 et 700 m. Fermentation en cuve inox et élevage sur lies pendant 7 mois en cuve.

17 €

Nez intense sur les agrumes (principalement le pamplemousse , le citron jaune et son zeste), les fruits blancs (coing et pêche blanche) et les fleurs sauvages (aubépine) avec un peu de fumée s'ouvrant sur un côté plus salin. En bouche, c'est rond et gras mais aussi dynamique et construit. La fraîcheur se fait traçante au départ d'une matière bien concentrée. Fin de bouche saline très persistante sur de beaux amers de zeste d'agrumes. Excellent.





Ottin Vini Valle d'Aosta Petite Arvine DOC Nuances 2017

100% petite arvine plantée en 1988 sur un terrain sablonneux à Saint-Christophe ; 7000 pieds/ha ; rendement 36 hl/ha. Exposition sud à 700 m. Fermentation en cuve inox et élevage sur lies en demi-muids et tonneaux pendant 12 mois.
22,00 €

Bouquet retenu mais profond sur les fruits blancs (poire mûre, mirabelle), les agrumes et les fruits exotiques (ananas) associés à une pointe de tabac blond, des épices douces et des nuances plus florales. La bouche est pleine et concentré avec beaucoup de fraîcheur et un gros volume. L'élevage avec un petit côté beurré est parfaitement intégré et se fait oublier. L'équilibre est irréprochable malgré les 14,5 % vol. que l'on ne perçoit absolument pas. La fin de bouche fait ressortir des nuances minérales et épicées inattendues ainsi que de très beaux amers. Très belle persistance saline. Excellent et plutôt destiné à la table.

Ottin Vini Valle d'Aosta Torrette Superieur DOC 2018

Assemblage de 80% petit rouge, 10% cornalin (humagne rouge) et 10% fumin. Vignes plantées en 1989 sur un terrain sablonneux à Saint-Christophe ; 8000 pieds/ha ; rendement 50 hl/ha. Exposition sud entre 650 et 700 m. Fermentation en foudres de 30 hl et élevage dans le même contenant pendant 10 mois dont 7 mois sur lies..
16,00 €

Bouquet épanoui de fraise, de cerise et de cassis puis de compote de prune. C'est élégant et séducteur avec l'ajout de touches florales et doucement épicées qui ajoutent leur parfum à un fond bien fruité. La bouche est en accord, finement ciselée, avec du fruit et de la fraîcheur. Les tanins restent imperceptibles mais l'ensemble tient bien debout. Très belle longueur sur la gelée de fruits. Très jolie bouteille, juvénile et un peu démonstrative au départ mais qui s'assagit avec le temps pour proposer une aromatique expressive.



Ottin Vini Valle d'Aosta Pinot Noir DOC 2018

100% pinot noir. Vignes plantées en 1990 sur un terrain sablonneux à Saint-Christophe ; 8000 pieds/ha ; rendement 45 hl/ha. Exposition sud à 700 m. Fermentation en foudres de 30 hl puis élevage en barriques et foudres de 20 hl pendant 10 mois.

17,00 €

Bouquet réservé mais accrocheur sur les fruits rouges mûrs (framboise, cerise) et la grenadine. Des senteurs d'épices douces et surtout la touche florale qui embaume le tout lui donne beaucoup de charme. L'attaque, étonnamment ferme, débouche sur une matière délicatement fruitée de grande élégance et de belle fraîcheur. C'est tout en subtilité et dentelle mais le vin reste bien campé sur une fine structure qui assure l'équilibre du tout. Belle longueur fruitée.



Ottin Vini Valle d'Aosta Pinot Noir DOC Emerico 2016

100% pinot noir. Vignes plantées en 1990 sur un terrain sablonneux de débris morainiques à Saint-Christophe ; 8000 pieds/ha ; rendement 35 hl/ha. Exposition sud entre 650 et 700 m. Macération pré-fermentaire à froid puis vinification en foudres et élevage en tonneau de 25 hl pendant 18 mois. Emerico est le prénom d'un ancêtre de la famille qui vinifiait déjà le pinot en monocépage à titre personnel.

33,00 €

Bouquet très discret qui s'ouvre lentement sur les fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre, prune, grenadine) assortis d'une pointe de barrique toastée et fumée. On décèle aussi du tabac, du cuir, de la noix de muscade et des notes plus sanguines. Cela reste assez ténu mais élégant. La bouche est fine, légèrement acidulée avec des tanins élégants et mûrs sans aucune sécheresse. La matière est concentrée, extraite avec justesse, et propose un bel équilibre général qui ne manque pas de fraîcheur. La fin de bouche est bien persistante avec un retour de l'élevage et des notes de caramel. Très beau pinot dans un style assez bourguignon mais qui doit vieillir pour s'exprimer davantage.



Ottin Vini Valle d'Aosta Fumin DOC 2018

100% fumin. Vignes plantées en 2005 sur un terrain sablonneux à Saint-Christophe ; 8000 pieds/ha ; rendement 40 hl/ha. Exposition sud à 700 m. Fermentation en foudres de 30 hl puis élevage en barriques et foudres de 20 hl pendant 12 mois.

19,00 €

Bouquet intense de confiture de mûre et de myrtille complété par des notes de tabac et de jambon légèrement fumé. Quelques notes de violette lui donnent un charme supplémentaire. C'est profond et net mais peu complexe. La bouche est pleine, ample et fruitée avec des tanins gras un peu verts qui doivent encore se fondre. Malgré tout, la matière est superbe, savoureuse et bien équilibrée. C'est frais et musclé avec un retour minéral en fin de bouche. Bonne mais pas exceptionnelle longueur.



LES PETITS RIENS Stefania Galimberti et Fabien Bonnet

Création : 2013. Superficie : 2,0 ha. Production : 5500 bouteilles

Regione Chabloz, 18, 11100 Aosta AO

Tél. +39 0165 217745

vindepetitsriens@gmail.com

www.vinlespetitsriens.com



Vin Les Petits Riens Au Coin du Feu 2016

Vignoble en complantation de cépages valdotains et piémontais planté en 1956 sur la commune de Saint-Christophe, quartier de Sorreley. Sols sableux riches en éboulis, exposition sud. Altitude 750 m. Fermentation en barrique avec macération de 30 mois puis dans cette barrique pendant 34 mois.

31,00 €

Bouquet assez sombre sur la fumée et le tabac noir puis les fruits secs (amande, noisette) avant que ne se pointent des notes plus fruitées de griotte et d'airelle. Quelques épices traînent évoquant clou de girofle et macis, ainsi que des traces de zeste d'orange. La bouche est nette, ferme assez aérée mais concentrée. Le fruit est mûr et juteux et les tanins délicats. L'équilibre est parfait. Impression de sérieux séduisant avec une retro de zeste d'orange originale en fin de bouche. Très belle persistance fruitée avec une touche minérale. Très beau vin précis et complexe avec une belle personnalité. (Bouteille n°170 de 268)

Vin Les Petits Riens L'Essence de la Forêt 2016

100% cornalin (humagne rouge). Vignoble au quartier de Chabloz derrière le domaine planté en 2007. Sols sableux riches en débris de gneiss, exposition sud. Altitude 640 m. Fermentation en cuve inox puis élevage en œufs de grès pendant 24 mois.

31,00 €

Bouquet végétal et un peu terreux avec des notes de créosote et de champignon frais. Le fruit, acidulé, se dégage ensuite sur des arômes de groseille et d'airelle à peine adoucis par un peu de framboise. La bouche, au caractère affirmé, affiche une rusticité acidulée et sans doute assumée où pointent en outre quelques amers marqués. Cela ne paraît pas en place, voire dissocié, et reste peu lisible en l'état même si le style ne manque pas d'une certaine élégance naturelle en arrière-plan. (Bouteille n°36 de 448)



Vin Les Petits Riens Grain de Neige 2016

70% petit verdot et 30% cabernet franc. Vignoble au quartier de Chabloz derrière le domaine planté en 1990. Sols sableux riches en débris de gneiss, exposition sud. Altitude 600 à 700 m. Fermentation en cuve inox avec macération de 30 jours puis élevage en cuve inox pendant 30 mois.

31,00 €

Bouquet à demi ouvert sur la confiture de framboise et la gelée de 4 fruits. Mûres et cassis discrets se mêlent à des notes végétales et légèrement terreuses. Effluves fugaces mais fines de fleurs et de thé d'églantier puis de fumée. La bouche est ample, fruitée, très fraîche. Les tanins sont particulièrement affinés et l'équilibre de bouche impeccable. Le vin est savoureux jusqu'à la finale finement épicée et un peu chaleureuse au réchauffement. Malgré tout pas d'impression d'alcool dérangeante malgré les 14% et belle longueur. Vin atypique pour la vallée mais séduisant et parfait sur des côtes d'agneau grillées au romarin. On pourrait attendre davantage d'intensité et de complexité mais le plaisir est là. (Bouteille n°64 de 310)



Vin Les Petits Riens Ici et Maintenant 2016

90% syrah et 10% cabernet franc. Vignoble au quartier de Chabloz derrière le domaine planté en 1998. Sols sableux riches en débris de gneiss, exposition sud. Altitude 600 à 700 m. Fermentation en cuve inox avec macération de 30 jours puis élevage pour moitié en cuve inox et pour moitié en barriques pendant 24 mois.

31,00 €

Quelques notes de caoutchouc brûlé à l'ouverture disparaissent vite à l'aération et se transforment en senteurs plus fines de fumée, de lard et de cendre froide. Entrent alors en piste de beaux arômes de mûres et feuilles de cassis légèrement épicées de clou de girofle. Quelques nuances végétales s'y ajoutent et donnent un surcroît de complexité. C'est élégant et bien défini. La bouche est fraîche, élégante et nette. On constate une belle finesse de matière avec des tanins jeunes mais déjà polis et sans sécheresse. C'est concentré et un peu strict, plus en verticalité qu'en ampleur. Très belle persistance. Très belle bouteille qu'il faut un peu aérer pour en profiter pleinement. (Bouteille n°394 de 1234).





Vin Les Petits Riens Petit bout de Lune 2016

80% chardonnay et 20% erbaluce. Vignoble au quartier de Chabloz derrière le domaine planté en 1987. Sols sableux riches en débris de gneiss, exposition sud. Altitude 600 m. Fermentation en cuve inox puis élevage en barriques de 2^{ème} vin pour 60% et en cuve pour 40 % pendant 24 mois.
31,00 €

Bouquet réservé sur la poire mûre et les fruits exotiques avec des notes florales de tilleul et de camomille. Il y a aussi un peu d'épices (curcuma), des agrumes (zeste d'orange), des herbes sèches et du silex frotté. Tout un éventail assez complexe mais qui reste discret. La bouche est pleine, ample et juteuse. Elle présente une très belle architecture avec du volume et du ressort grâce à une belle acidité sous-jacente qui équilibre le gras. L'alcool (14,5% quand même) est imperceptible et tout est en place au millimètre. Fin de bouche très persistante avec une petite note maltée, boisée et beurrée évoquant le whisky. Proche du coup de cœur.



Vin Les Petits Riens L’Air des Cîmes 2016

*50% Petit rouge et 50% gamay vinifiés en blanc. Vignoble au quartier de Chabloz derrière le domaine planté en 1972 et 1990. Sols sableux riches en débris de gneiss, exposition sud. Altitude 650 m. Pressurage direct puis fermentation du seul cœur de presse en cuve inox et élevage sous bois pour 30% et en cuve pour 70 % pendant 34 mois.
31,00 €*

Bouquet très original, très légèrement oxydatif et grillé, mêlant des senteurs épicées, florales (mimosa, chevrefeuille) et fruitées (coing, framboise). On perçoit également des notes de feu de broussailles, d’encaustique et de silex frotté. Tout cela s’épure avec le temps pour proposer une belle complexité. La bouche est tendue, ferme et aromatique. C’est dense et tonique avec une fin de bouche framboisée et légèrement tannique. Le retour d’un côté discrètement oxydatif en retro fait penser à un grand champagne sans les bulles. Très bonne longueur. Excellent avec une grosse personnalité qui peut cliver et qui peut basculer vers le style plus rustique rencontré sur une autre bouteille.



LA PLANTZE Henri Anselmet

Création : 2013. Superficie : nd. Production : 30 000 bouteilles.
Fraz. Vereytaz 30 - Saint Pierre
11018 Villeneuve (AO)
Tél. +39 0165 904851
Mobile : +39 346 0571193
www.laplantze.it



La Plantze Nagott 2016

Assemblage de petit rouge 50%, fumin 25%, cornalin 10%, mayolet 10% et prementia 5% provenant d'une parcelle plantée en 1948 dans le quartier de Montagnine à Saint-Pierre. Les raisins sont récoltés en légère surmaturation. Rendement inférieur à 30 hl/ha et culture bio non certifié. Fermentation en cuve inox avec macération longue de 25 jours puis élevage en barriques pendant 18 mois. C'est le premier vin produit par Henri Anselmet fils de Giorgio de la maison éponyme.

32,00 €

Bouquet ouvert sur la confiture de prunes et le rhum. On perçoit également de la pêche et de la banane au four saupoudrées d'épices orientales avec du caramel et des notes de menthe poivrée et d'orange amère. La bouche confirme ce côté éthéré. La matière est fluide et aérée mais avec une grosse présence épicée en fin de bouche. L'ensemble se montre extrait et fin à la fois dans un style très travaillé et un peu démonstratif mais qui a de l'allure. A réserver à la table.



La Plantze Tramontana 2018

100% pinot gris issu d'une seule vigne située à Fenis entre 600 et 650 m d'altitude. Rendement inférieur à 40 hl/ha. Vinification et élevage de 8 mois sur lies en cuve inox.

15,00 €

Nez ouvert sur la crème vanille pâtissière et les fruits blancs (pêche, poire très mûre, coing, mirabelle). On perçoit également des arômes discrets de miel et de fleurs (tilleul). Certains y décèlent des notes poussiéreuses alors que personnellement j'y verrais plutôt de la craie...en poudre. L'attaque en bouche est riche, avec une note de sucrosité marquée qui a tendance à rendre la suite plus floue et plus lourde. Pourtant, il y a du caractère et de la fraîcheur et le vin reste concentré en profondeur même si la dynamique n'est pas enclenchée à fond. Longueur correcte et légèrement acidulée par contraste avec les perceptions précédentes.



ROSSET TERROIR Nicola et Alessandro Rosset

Création : 2001. Superficie : 5 ha. Production : 30 000 bouteilles

Loc. Torrent de Maillod 4, 11020 QUART (AO)

TEL. 0165 77411

info@rosseterroir.it

aziendaagricolarosset@pec.it

www.rosseterroir.it

rosset
T E R R O I R



Az. Agr. Rosset Terroir Sopraquota 900 2018

Assemblage de petite arvine (majoritaire jusqu'à 100%) et parfois pinot gris. Parcelle de 1,7 Ha en vignes de 28 ans situées entre 880 et 920 m. sur la commune de Villeneuve (Cumiod). Sol de débris morainiques riche en ardoise, granit et quartz. Courte macération pelliculaire. Fermentation cépages séparés en quatre lots : cuve, barrique avec malos, amphore et jarre (orcio) en terracotta. Elevage d'abord en terracotta puis en barrique.

36,00 €

Nez compact qui peine un peu à s'extérioriser. On commence par du fruit blanc et un peu de pomme jaune puis s'installent les agrumes (citron confit, pamplemousse rose) avec des notes de coriandre, d'herbes sèches et de fumée. La bouche est ample et dense, légèrement épicée, à la fois puissante et élégante. Un peu de bois ressort en rétro de fin de bouche derrière les agrumes mais la longueur est marquante et empreinte d'une salinité plus saillante qu'en milieu de bouche. Vin de grand format.

(dégusté antérieurement hors session)

Bouquet discret de fleurs blanches, agrumes (citron vert, pamplemousse), fruit de la passion et notes salines. La bouche est dense, fruitée avec une grande fraîcheur qui enrobe bien le côté plus ferme et compact du vin. C'est concentré et assez énergique mais sans verticalité affirmée. Belle longueur avec retour des agrumes.



LO TRIOLET Marco Martin

Création : 1993. Superficie : 7 Ha. Production : 45 000 bouteilles
Loc. Le Junod, 7 - 11010 Introd (AO)
Tel. et fax +39 0165 95 437
Cell. +39 339 13 87 092
Cell. +39 335 684 91 62
Mail info@lotriolet.it
www.lotriolet.it



Lo Triolet Valle d'Aosta Pinot Gris DOC 2016

Parcelles à Introd, 100% pinot gris, vigne de 30 ans. Fermentation en cuve inox à basse température après une courte macération pelliculaire. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.

19,00 €

Premier nez profond mais peu ouvert avec une pointe de botrytis qui s'évanouit vite. A l'aération viennent des arômes de poire et de pêche blanche, de citron jaune et de fruits exotiques. C'est également un peu tourbé ; on a également des senteurs de verveine et de gingembre avec un côté minéral et végétal en arrière-plan. C'est discret mais élégant et plutôt complexe. La bouche est dense, fruitée, aromatique. La matière est ample, savoureuse et concentrée à cœur avec un équilibre parfait entre gras et fraîcheur. Très belle longueur sur les fruits épicés et des notes de malt. Excellent pinot.



Lo Triolet Valle d'Aosta Nus DOC 2017

Assemblage de 50% vien de Nus, 20% petit rouge et 30% cornalin (humagne rouge). Vinification en cuve avec courte macération de 7 jours puis élevage toujours en cuve pendant 8 mois.

15,00 €

Nez plein de verve, jeune, et assez profond. Le fruit est expressif sur les fruits des bois, le cassis, la framboise et la cerise. On retrouve aussi beaucoup d'herbes aromatiques (marjolaine, menthe poivrée, aneth, eucalyptus, thé vert) et une note florale discrète. La bouche est ronde, ample, fruitée et juteuse. Les tanins sont gras mais couverts et fins. Très bel équilibre avec du volume et de la tenue. La fin de bouche propose un gros fruit mûr avec beaucoup de présence et une belle persistance épicée. En pinaillant, on pourra regretter un léger manque de finesse et d'élégance mais c'est une belle bouteille.



Lo Triolet Valle d'Aosta DOC Coteau Barrage 2016

Parcelles à Nus. Taille guyot, 9000 pieds / ha. Assemblage de 80% de syrah et 20% de fumin. Egrappage total. Vinification en cuve inox pendant 12-14 jours à 25-28 ° puis élevage majoritaire (60%) en barriques et tonneaux pendant 8 mois. Le restant du vin (40%) continue son élevage en cuve.

29,80 €

Grand nez profond et complexe sur les fruits des bois, le jambon fumé, la créosote et les baies de genévrier. Un côté balsamique de sapinière chauffée par le soleil et des nuances minérales plus sombres lui confèrent un petit air sauvage à peine adouci par des notes mentholées et réglissées. La bouche est épanouie et charnue avec beaucoup de fruit et des tanins soyeux. C'est savoureux et plein de fraîcheur. L'équilibre est parfait sur un mode gourmand qui joue la rondeur plutôt que la précision des contours. Fin de bouche persistante. Très beau vin.



AZ. AGR. VINTAGE Elisabetta Sedda

Création : nd. Superficie : 1,5 ha Production : 4 000 bouteilles

Località Pallein, 13

11020 Saint-Christophe (AO)

Cell. : +39 320 404 7325

vintage.vin.natural@gmail.com

www.vin-t-age.it



Azienda Agricola VinTage L'Or du Mont 2016

100% Prié blanc. Vignoble ancien à 1200 m d'altitude. Macération pré-fermentaire sur les peaux de 48h. FA et élevage de 12 mois en barrique de 300 l non ouillée puis décantation en cuve inox pendant 3 mois.

Premier nez discrètement oxydatif puis cela s'estompe vers des senteurs de pomme verte mûre, de noisette fraîche et de safran. On dénote également des tonalités plus résinées, du genévrier, de la camomille et un soupçon de biscuit. Original et très élégant.

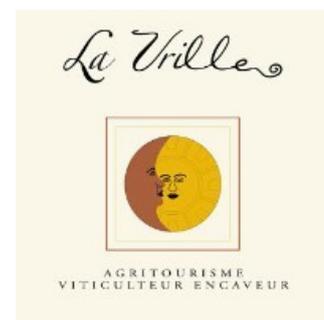
La bouche est juteuse et ample avec un équilibre parfait et une belle fraîcheur qui devient mentholée et camphrée en finale.

Belle persistance sur le marc et l'alcool de noix. Très belle découverte mais c'est une bouteille hélas confidentielle. 26 € et cela les vaut largement.



LA VRILLE Hervé Deguillame

Création : 1991-2005 Superficie 2,5 Ha Production 16 000 bouteilles
Hameau du Grangeon, 1
11020 Verrayes - Aoste
Téléphone: +39 0166 54 30 18
Mobile : +39333 23 93 695
Email : cave@lavrille.it
www.lavrille.it



Azienda Vitivinicola La Vrille Valle d'Aosta Cornalin DOC 2018

100% Cornalin (génétiquement : humagne rouge). Vignobles exposés sud sur la commune de Verrayes à 650 m d'altitude. Sol de débris morainiques, sable meuble avec une pente raide. Taille guyot. Bio non certifié.

Vinification et élevage en cuve inox, avec macération pré-fermentaire à froid, fermentation à 22 ° C, macération pendant 10/12 jours. Affinage de 11 mois en cuve et 6 mois en bouteille.

18 €

Première approche de type végétal au nez, un peu rustique d'abord mais bien plus élégante après quelques temps. On perçoit du foin, des herbes fumées puis un peu de petit pois frais. Par la suite, des nuances florales et très minérales prennent le dessus avec des senteurs de prune mûre, de zeste d'orange et un léger grillé. C'est assez discret mais aussi plein de caractère. L'attaque en bouche est fine, la suite déliée et juteuse. Les tanins sont légers mais présents et assurent une structure ferme. La matière propose cependant suffisamment de gras pour enrober le tout et éviter toute sécheresse. Longueur intense sur le végétal épicé et la réglisse. Joli vin aux contours bien dessinés avec beaucoup de personnalité.



Azienda Vitivinicola La Vrille Valle d'Aosta Vuillermin DOC 2016

100% vuillermin. Vignobles plein sud sur la commune de Verrayes à 650 m d'altitude. Sol de pente moyenne sableuse morainique et meuble. Taille guyot. Vinification en cuve inox avec macération pré-fermentaire à froid et fermentation à 22 ° C pendant 10/12 jours. Elevage en grands fûts en bois pendant 12/15 mois et vieillissement en bouteille pendant 18 mois.
20 €

Nez ouvert et séducteur, floral avec des fruits à l'alcool à l'arrière-plan. On a des notes de tabac et de réglisse ainsi qu'un petit côté minéral de pierre chaude qui surnage sur le tout. Ce n'est pas très complexe mais élégant et net. La bouche joue la finesse et la fraîcheur malgré un poil de surmaturité. La matière est fine et juteuse, fruitée, pas trop souple grâce à de petits tanins qui se réveillent en fin de bouche. C'est finalement assez dynamique et plein de charme ce qui compense un certain manque de présence. Jolie persistance sur les fruits acidulés mais mûrs.



Azienda Vitivinicola La Vrille Valle d'Aosta Fumin DOC 2013

100% fumin. Vignobles exposés sud-est sur la commune de Verrayes à 700 m d'altitude. Sol sableux de débris morainiques meubles ; pente moyenne. Taille guyot. Fermentation en cuve. Elevage en foudre pendant 12 mois, puis en bouteille pendant 24 mois.
24 €

Premier nez fumé laissant vite place aux fruits rouges et à des senteurs plus torréfiées et épicées : chicorée, café, poivre noir. C'est profond et expressif malgré une légère réduction. La bouche est concentrée, juteuse et assez effilée campée sur une fine structure de tanins présents mais mûrs. L'élevage se marque davantage en fin de bouche sans prendre le pas sur le fruit qui se propose assez acidulé en rétro. Belle longueur avec une petite touche minérale.



Liste des vins dégustés en groupe

Session 1 - 25/09/2020

Torrette Supérieur	2018	assemblage	rg	Ottin
Nus	2017	assemblage	rg	Les Granges
Torrette Supérieur	2016	petit rouge, fumin	rg	L'Atouèyo di Fernanda Saraillon
Fumin	2017	fumin	rg	Cave des 11 Communes
Au Coin du Feu	2016	assemblage	rg	Les Petits Riens
Fumin	2013	fumin	rg	La Vrille
Fumin Vigne Rovettaz	2015	fumin	rg	Grosjean
Saro Djablo	2018	assemblage	rg	Feudo di San Maurizio di Michel Vallet
Nagott	2016	assemblage	rg	La Plantze
Essence de la Foret	2016	humagne rouge	rg	Les Petits Riens
Pinot Noir	2018	pinot noir	rg	Ottin
Pinot Noir Vigne Tzeriat	2017	pinot noir	rg	Grosjean
Coteau La Tour Syrah	2017	syrah	rg	Les Cretes
Ici et Maintenant	2016	syrah, mondeuse	rg	Les Petits Riens
Tramontana	2018	pinot gris	bl	La Plantze
Vin blanc de Morgex et La Salle	2018	prié blanc	bl	Crotta de la Meurdzie di Vevey Marziano
Petite arvine	2018	petite arvine	bl	Ottin
Sopraquota 900	2018	petite arvine	bl	Rosset Terroir
Chardonnay Fût de Chêne	2014	chardonnay	bl	Maison Anselmet
Chardonnay Cuvée Bois	2016	chardonnay	bl	Les Cretes

Session 2 - 02/10/2020

Torrette Supérieur	2018	assemblage	rg	Cave des 11 Communes
Torrette	2016	assemblage	rg	Di Barro di Elvira Stefania Rini
Vuillermin	2016	vuillermin	rg	La Vrille
Cornalin	2018	humagne rouge	rg	La Vrille
Nus	2018	assemblage	rg	Lo Triolet di Marco Martin
Fumin Esprit Follet	2014	fumin	rg	La Crotta de Vigneron
Fumin	2018	fumin	rg	Ottin
Pinot Noir Emerico	2016	pinot noir	rg	Ottin
Semel Pater	2017	pinot noir	rg	Maison Anselmet
Donnas Supérieur Vieilles Vignes	2014	picotendro (nebbiolo)	rg	Caves de Donnas
Coteau Barrage	2018	syrah, fumin	rg	Lo Triolet di Marco Martin
Syrah Henri	2016	syrah	rg	Maison Anselmet
Chambave Muscat Attente	2017	muscat	bl	La Crotta de Vigneron
Petite Arvine Rovettaz	2019	petite arvine	bl	Grosjean
Nus Malvoisie	2019	pinot gris	bl	La Crotta di Vegneron
Pinot Gris	2016	pinot gris	bl	Lo Triolet di Marco Martin
Petite petite arvine Nuances	2017	petite arvine	bl	Ottin
Petit Bout de Lune	2016	chardonnay, erbaluce	bl	Les Petits Riens
Air des Cimes	2016	petit rouge, gamay	bl	Les Petits Riens