

La Crotta di Vegneron, Val d'Aoste

Une coopérative au sommet

club les
domaines

Entourés des plus hauts pics d'Europe, les vignerons de la coopérative La Crotta di Vegneron se consacrent avant tout à la culture des cépages autochtones. Avec l'augmentation de la demande pour ces spécialités, le Val d'Aoste devient, lui aussi, tendance. Et la surface du vignoble commence enfin à s'étendre.

Texte: Christian Eder

Ici, les vendanges restent une histoire de famille: tous les membres de la coopérative s'entraident lorsque les raisins arrivent à maturité.



Les pelleteuses mettent la montagne sens dessus-dessous, retournent la terre, aménagent de nouvelles terrasses, bétonnent et ancrent la roche à flanc de coteau. De gigantesques pierres forment un grand tas sur le chantier. «Voilà à quoi ressemble le substrat géologique: des sols sédimentaires et morainiques datant de l'ère glaciaire. De plus, entre les différents substrats, il y a toujours du sable», explique Andrea Costa, l'œnologue de la cave La Crotta di Vegneron à Chambave. Cette petite coopérative produit une large gamme de vins au cœur du Val d'Aoste. Dans les DOC Chambave et Nus, les coopérateurs cultivent surtout des cépages autochtones comme le Petit Rouge, le Fumin ou le Cornalino. Les parcelles minuscules s'étagent sur des terrasses au sud de la vallée.

Le droit de succession local prévoit le partage «réel», c'est-à-dire la répartition égale entre tous les héritiers. Les terres du Val d'Aoste sont ainsi très fractionnées. Au fil des générations, les propriétés n'ont cessé de se réduire jusqu'à devenir des parchets minuscules que se partagent parfois plusieurs propriétaires. «Un remaniement parcellaire est devenu inévitable» estime Andrea Costa, «sinon la viticulture ne sera plus rentable pour les petits producteurs. Voilà pourquoi beaucoup de vignes ne sont plus cultivées.» La production se limite aujourd'hui à quelques 600 hectares. Il fut un temps où elle s'étendait sur une surface six fois plus élevée. Une parcelle de cinq hectares au-dessus de Chambave

montre à quoi peut ressembler un tel remaniement: les vignes sont concentrées, regroupées, replantées et parfois échangées, tout ça avec le soutien de l'Union Européenne. «Cela permet à un vigneron de regrouper ses vignes en un bloc d'un seul tenant. Il n'est plus obligé de se rendre dans trois communes différentes pour vendanger quelques rangs de vignes» explique Andrea Costa en ajoutant: «Il n'y a que comme cela que la viticulture peut survivre dans le Val d'Aoste.» Néanmoins, la situation se révèle moins sombre qu'il y a vingt ou trente ans. La surface du vignoble est même en expansion. La petite région bilingue du nord-ouest de l'Italie doit ce regain de vitalité au boom des cépages autochtones, dont elle possède plus d'une dizaine de variétés.

Le potentiel autochtone

Andrea Costa, l'œnologue de la cave La Crotta di Vegneron, n'a jamais regretté d'avoir misé sur les variétés autochtones. «Ils font partie de notre tradition, et certains d'entre eux possèdent un potentiel extraordinaire.» Le Petit Rouge, que l'on trouve surtout entre Saint-Vincent et Avise, produit un vin fruité offrant de la minéralité et un bon potentiel de garde. Assemblé à d'autres variétés locales, il constitue la clé de voûte de la cuvée Quatre Vignobles DOC Chambave de la coopérative.

Le Fumin est lui aussi un cépage endémique. Cette spécialité n'est vinifiée qu'en monocépage. Il déploie un nez de fruits rouges et de poivre, possède de la race et du fruit. Les cépages Vien de Nus

et Cornalino sont des spécialités rouges, vinifiées par les coopérateurs de Chambave en crus à la fois fruités et élégants, possédant, pour certains, un excellent potentiel de garde.

La coopérative travaille aussi avec des cépages internationaux, implantés depuis longtemps dans la vallée, à l'instar du Muscat de Chambave ou du Nus Malvoisie. Le premier est une variété rare du Muscat, vinifié en blanc sec ou en vin moelleux. Le second, une variante du Pinot Gris, est présent depuis très longtemps à Nus. L'entreprise produit aussi du Pinot Noir, du Gamay, du Müller-Thurgau et possède une petite distillerie où l'on fait de la Grappa avec les marcs de raisin. Andrea Costa déguste à l'heure actuelle le nouveau millésime 2012, qui sommeille dans les fûts depuis quelques semaines. A le croire, 2012 n'a pas été une année facile. Les volumes sont en baisse, mais la qualité semble au rendez-vous. Pour ce millésime de vigneron. Les vins tirés du fût le prouvent: le Muscat se montre minéral et équilibré, le Fumin (rouge) séduit par son fruité frais et son côté épicié.

La coopérative La Crotta di Vegneron se trouve en plein centre du petit village de Chambave, ce qui implique des espaces de travail réduits. Les cuves de vinification cohabitent donc avec les barriques. A côté des fûts de chêne français et de Slavonie, on découvre de petits tonneaux de cerisier servant à l'élevage des vins passerillés, issus de grains de Muscat ou de Pinot Gris récoltés tard dans la saison et séchés. «C'est une

«Nos cépages autochtones n'ont pas qu'une valeur patrimoniale. Certains d'entre eux possèdent un extraordinaire potentiel.»

Andrea Costa œnologue



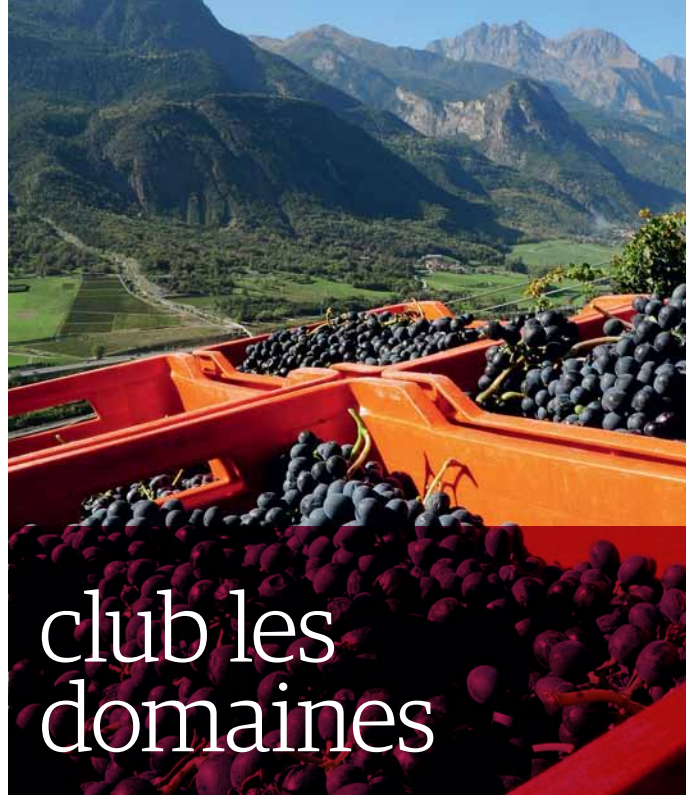
Andrea Costa, l'œnologue de La Crotta, aime faire déguster ses vins dans l'œnothèque de la coopérative.

tradition chez nous» explique Andrea Costa. «C'est exactement de cette manière que procédaient les anciens pour conserver les vins du Val d'Aoste et les rendre aptes au transport.» La viticulture jouit d'une longue tradition dans la vallée. Le peuple celto-ligure des Salasses appréciait les crus des vallées du pied du Mont Blanc autant que les Romains. Au Moyen-Âge, le clergé et la noblesse furent d'importants promoteurs de la viticulture. Plus de cent châteaux et forteresses témoignent encore de ce riche passé. Au début du 19^e siècle, la viticulture au même titre que la culture céréalière, constituait un important secteur économique de cette région montagneuse, autrefois propriété de la maison royale de Savoie. A cette époque déjà, l'encépagement était particulièrement varié, puisqu'on trouvait dans les vignes des cépages autochtones mais également des variétés importées, surtout de France.

«Cette diversité est l'un de nos grands atouts» estime Andrea Costa, et «rars sont les vignerons qui n'ont pas une demi-douzaine de cépages différents dans leurs vignes». La tâche de l'œnologue d'une coopérative gérant une aussi grande variété de cépages est d'autant plus ardue que la gamme comprend aussi des effervescents. Ces derniers sont produits

en collaboration avec deux autres caves de la vallée, ils sont regroupés dans la ligne «Quatre mille mètres - Vins d'Altitude». La cuvée haut de gamme est un Pinot Noir élaboré en méthode traditionnelle baptisé «4478», chiffre correspondant à l'altitude du Mont Cervin, au sommet duquel la première bouteille de cette gamme a été sabrée avec un pic à glace.

Les raisins entrant en compte pour la production des effervescents et des blancs proviennent des plus hautes parcelles de la coopérative. Celles-ci culminent à plus de 850 mètres d'altitude, ce qui les place parmi les plus hautes vignes d'Europe. Elles offrent un panorama somptueux sur la vallée entourée de sommets de plus de 4000 mètres. Les coteaux particulièrement pentus sont parsemés de vestiges de glissements de terrain et de traces d'anciens murets. Pourtant, le terrain escarpé n'empêche pas la vigne de s'implanter ici et là à flanc de montagne, dans les endroits parfois les plus incongrus. Ce type de viticulture est même qualifié «d'héroïque» en Italie. Andrea Costa observe avec fierté les petites taches vertes sous les cimes enneigées: «ce n'est pas facile de travailler dans ce type de vignoble» confie-t-il «mais sans ces parcelles et sans les vins d'Aoste il manquerait quelque chose à l'Italie.»



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vignerons hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 00800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Vallée d'Aoste DOC Fumin Esprit Follet 2011	Vallée d'Aoste DOC Chambave Supérieur Quatre Vignobles 2010	Vallée d'Aoste DOC Chambave Moscato Passito Prieuré 2008
LES VINS DU COFFRET	Un vin large d'épaules avec beaucoup de fruit et de minéralité qui démontre le potentiel de ce cépage autochtone.	Un vin élégant et très harmonieux, à l'expression aromatique complexe de petits fruits des bois, d'épices et de tabac.	Un vin doux obtenu à partir de grains de Muscat séchés, séduisant par son élégance et sa minéralité raffinée, en parfait équilibre avec le sucre résiduel.
	Cépages 100% Fumin	Cépages 70% Petit Rouge 30% autres cépages traditionnels	Cépages 100% Moscato Bianco
	Apogée 2013 à 2015	Apogée 2014 à 2017	Apogée 2013 à 2018
	Accords Accompagne parfaitement le bœuf ou un fromage à maturité	Accords Pour accompagner un canard sauvage, du cerf ou une daube	Accords Accompagne à merveille un foie gras ou un fromage bleu à maturité

