



QUATREMILLEMÈTRES  
VINS D'ALTITUDE

## LE CANTINE | CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

**La Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle**, presieduta oggi da Mauro Jaccod, ha sede a Morgex, capitale storica della Valdigne, nell'alta Valle d'Aosta.

La Cooperativa nasce nel 1983 sulle ceneri dell' "Association des viticulteurs" portata avanti dal lungimirante Don Bougeat, Parroco di Morgex fino al 1971.

Si tratta di un'azienda che gestisce i vigneti più alti d'Europa grazie al lavoro di un centinaio di soci e che produce, annualmente, circa 150 mila bottiglie tra vini bianchi e spumanti (su di un totale di 20 ettari di superficie coltivabile).

Due i comuni da cui provengono le uve: quello di Morgex e quello di La Salle, entrambi collocati sulla sinistra orografica della Dora Baltea.

I vigneti, che risalgono almeno all'epoca medioevale, sono esposti a sud e si innalzano, di terrazzo in terrazzo, fino a raggiungere la quota di 1225 metri s.l.m. nel comune di La Salle.

Essi crescono sulle morene degli antichi ghiacciai del Monte Bianco. Tutti i prodotti della Cave derivano dal vitigno Prié Blanc, coltivato ancora oggi, senza porta innesto.

Sua preziosa prerogativa è di compiere l'intero ciclo vegetativo in un periodo di tempo molto breve. Infatti il germogliamento inizia più tardi e raggiunge la maturazione prima degli altri vitigni.

In questo modo riesce a sfuggire alle brinate e alle gelate che possono facilmente sopraggiungere in questa zona fino agli inizi di maggio. Anche la maturazione è molto anticipata e questo permette che la vendemmia possa essere effettuata prima dell'arrivo delle prime nevi.

Il vitigno viene normalmente allevato su pergole molto basse, sorrette da palature in legno o su pietre monolitiche, per evitare i danni del vento e del gelo invernale.

Dal punto di vista della resistenza alle malattie, va tenuto presente che le condizioni di temperatura e di secchezza dell'aria rendono eccezionalmente poco temibili le malattie crittogamiche, con necessità di trattamenti notevolmente ridotti rispetto ad altre aree vitivinicole.

La Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle è l'unica azienda in Valle d'Aosta a produrre spumante a metodo classico e a denominazione di origine.

Fiore all'occhiello all'azienda, che la distingue a livello internazionale, è la produzione del vino dei ghiacci denominato "Chaudelune".

Per la sua maturazione la Cave dispone di un gran numero di botti sia in rovere, che in essenze locali di diverse dimensioni, utilizzate applicando in fermentazione ed in maturazione i classici "batonage" ed in affinamento l'antica tecnica mediterranea dell'ossidazione.

Questo prodotto risulta essere un vero e proprio ponte tra due filosofie di produzione di vini speciali apparentemente lontane: quella germanica del ghiaccio (un documento risalente al 1816 testimonia che in Valdigne questa tecnica era già conosciuta) applicata dalla cantina per la vendemmia e quella latina ossidativa; questa strada da alcuni anni sta producendo risultati eccellenti.

Va inoltre ricordato che la Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle è tra le aziende fondatrici dell'Associazione italiana metodo classico autoctono (ANIMA) oltre ad essere l'ideatrice del marchio "Territoire du Vin Blanc". Questo marchio intende valorizzare i vini prodotti intorno al Monte Bianco in un territorio unico al mondo, particolarmente vocato alla coltivazione della vite e alla produzione di vini e spumanti di montagna di grande personalità.

Nove i vini in produzione di cui 7 DOC.



QUATREMILLEMÈTRES  
VINS D'ALTITUDE

Tra i bianchi: il Rayon, il Vini Estremi, il Blanc de Morgex et de La Salle DOC

Tra gli spumanti: il Metodo classico Brut, il Extra Brut Fripon, il Refrain Vin Blanc Mousseux

Tra i vini del ghiaccio: lo Chaudelune

Tra i distillati: la Grappa di Chaudelune, la Grappa di Blanc de Morgex, il Brandy.

La politica di base della Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle è quella di ottenere la migliore qualità possibile consentendo così alla varietà del Prié Blanc, di esprimersi con la massima autenticità ed originalità. Inoltre essa si impegna costantemente a rispettare il carattere e le specificità della varietà locale e ad interpretare le esigenze dei clienti, rispettando l'antica tradizione enologica valdostana.



CAVE DU VIN BLANC  
DE MORGEX ET DE LA SALLE

**La Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle,**  
Chemin des Iles, 31 • La Ruine • 11017 Morgex (Ao)  
Tel. 0165.800331 Fax 0165.801949  
[info@caveduvinblanc.com](mailto:info@caveduvinblanc.com)  
[www.caveduvinblanc.com](http://www.caveduvinblanc.com)



QUATREMILLEMÈTRES  
VINS D'ALTITUDE

## LE CANTINE | **CROTTA DI VEGNERON**

**La Crotta di Vegneron**, presieduta oggi da Elio Cornaz, ha sede a Chambave, piccolo comune della Valle d'Aosta, popolato da 900 abitanti e distante da Aosta circa 20 km.

Il Comune, collocato a 500 metri d'altitudine è una zona vitivinicola di antichissime tradizioni. Il primo cenno sulla viticoltura locale risale al 1269, anche se bisogna arrivare al 1494 per trovare i primi dati storici certi. A quell'epoca risale infatti la visita di Carlo VIII Re di Francia a Giorgio di Challant di Casa Savoia, durante la quale furono serviti il Clairet ed il Passito di Chambave.

La Cooperativa "Crotta di Vegneron" nasce nel 1980 con circa 25 soci per poi ingrandirsi e raggiungere nel 2007 i 120 soci, con una produzione di circa 300 mila bottiglie l'anno data su di un territorio di circa 37 ettari.

Questa cave raccoglie le uve di due importanti zone di produzione che danno il nome alla denominazione di origine: la prima quella di Chambave (che comprende anche i comuni di Châtillon, Saint-Vincent, Saint-Denis e Verrayes), la seconda quella di Nus (che comprende anche i comuni di Quart e Fénis).

I vitigni crescono in una zona esposta a sud, per lo più collinare (da 500 s.l.m. a 850 s.l.m.), caratterizzata da un microclima particolarissimo, con scarse precipitazioni (circa 500mm/anno) e medie termiche elevate nel periodo estivo. A dare valore al prodotto sono anche le caratteristiche morfologiche e climatiche che favoriscono ottime curve di maturazione e limitano gli attacchi dei parassiti della vite favorendo l'utilizzo di molecole a basso impatto ambientale e in un numero molto limitato di interventi. Da queste uve nascono 19 tipi di vino di cui 15 DOC e 4 da tavola con una gamma completa di tipologie, che va dai vini da aperitivo a quelli da dessert e meditazione. La politica aziendale è marcatamente votata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni: quali il Petit Rouge, il Fumin, il Cornalin il Vien de Nus e a quelli tradizionali: il Muscat de Chambave, il Nus Malvoisie. Con il recente rinnovo del Disciplinare di produzione possono fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata anche altri vitigni autoctoni "riscoperti", quali: il Mayolet, il Cornalin e il Vuillermin. La produzione dell'azienda verte anche su vitigni dai nomi più internazionali: il Pinot Noir, il Gamay, il Muller Thurgau. Oltre ai vini, la tradizione aziendale continua in distilleria con la produzione di grappe di monovitigno, rappresentative dei prodotti migliori.



**LA CROTTA  
DI VEGNERON**

**La Crotta di Vegneron Coop. Agr.**

Piazza Roncas, 2

11023 Chambave (AO)

Tel 0166.46670 fax 0166.46543

info@lacrotta.it

www.lacrotta.it



QUATREMILLEMÈTRES  
VINS D'ALTITUDE

## LE CANTINE | **COOPÉRATIVE DE L'ENFER**

**La Coopérative de l'Enfer (Co-Enfer)** è una delle cantine storiche della regione ed è situata nel Comune di Arvier in Valle d'Aosta.

Oggi, la Cave è presieduta da Christian Alleyson ed è la principale produttrice dello storico Enfer d'Arvier, uno dei primi vini in Italia e della Regione ad aver ricevuto la denominazione di origine controllata.

Questa azienda può pregiarsi della data 1312. Un documento ufficiale dell'epoca, infatti, riporta che un certo Rodolphus De Avisio possedeva un vigneto, denominato Gollyz Richard, ancora oggi a coltura.

La superficie vitata, collocata tra i 750 metri s.l.m. e gli 850 metri s.l.m., si estende su due comuni: quello di Arvier con la varietà prevalente del Petit Rouge e quello di Avise con il Mayolet e il Pinot Gris.

Lo storico Vin de l'Enfer, coltivato oggi su 6 ettari, prende il nome dalla zona del Clos de l'Enfer, conca difesa dai venti, le cui viti sono coltivate su minuscole terrazze addossate alla roccia e su di un terreno costituito da calanchi di arenaria che dividono i canali pietrosi in un paesaggio unico, un vero e proprio anfiteatro naturale di ineguagliabile bellezza.

La Coopérative de l'Enfer nasce nel 1977, conta oggi circa 120 soci, con una produzione annua di circa 50 mila bottiglie.

I vini prodotti dalla Co-enfer sono in totale 6: l'Enfer base, l'Enfer classico, il Clos de l'Enfer (ad Arvier), il Mayolet - Vin des Seigneurs, il Soleil Couchant (ad Avise). Ad essi si aggiunge l'Ardente, suadente vino da tavola.



VIGNERONS DEPUIS 1312  
**coenfer**

**Coopérative de l'Enfer Soc. Coop.**

Via Corrado Gex, 52

11011 Arvier (AO)

Tel 0165.99238 fax 0165.99238

[www.coenfer.it](http://www.coenfer.it)