La Valdôtaine S.r.l.

La Valdôtaine est une entreprise de “distillateurs passionnés de jambon”.

La **fabrique d’eau de vie** « La Valdôtaine » est créée en 1947 à Verres, dans la basse vallée, et elle commence à distiller de l’eau de vie dans de petits alambics en cuivre, selon la méthode de la distillation traditionnelle à la vapeur. La politique de l’entreprise valorise la qualité et la tradition, tout d’abord à travers une sélection rigoureuse des matières premières puis à travers une distillation dans les anciens alambics « au goutte à goutte », le tout supervisé par l’œil vigilant du Maître-Distillateur. La sélection et la conservation du marc de raisin, le pressage délicat des raisins, la lente fermentation du moût, autant de détails d’une importance capitale qui ont permis à l’entreprise d’atteindre des niveaux qualitatifs récompensés et reconnus à l’échelle internationale. Les traditions de la Vallée d’Aoste, le lien avec le territoire et la qualité sont les convictions-memes de la Valdôtaine, et ses produits sont la conséquence naturelle de ces convictions.

La distillerie est composée de 4 chaudières traditionnelles à vapeur datant de 1947 qui chargent 400 Kg de marc chacune, plus un alambic de concept moderne : sous-vide et à bain-marie. Dans les chaudières, la cuisson dure environ 3 heures et demi et l'on peut produire de 14 à 16 litres d'eau de vie en fonction de la qualité du marc. On fait démarrer très lentement la vapeur afin que la masse chauffe de façon homogène puis, environ une heure plus tard, le premier liquide commence à sortir. Ensuite, on « coupe la tete » (alcool méthylique) qui sort en premier, ce qui représente environ un litre par cuisson. Une fois cette première opération effectuée, on procède à l'extraction du **« CŒUR de l'EAU DE VIE »**, c'est-à-dire la partie qui vient juste après la « Tete » jusqu'à ce que l'on obtienne un alcool à 50°. Ensuite, entre 50° et 10°, on obtient le « fusel » qui sera redistillé dans l'alambic sous-vide avec un ajout de marc frais. Grâce à cette méthode, on obtient déjà un produit de qualité supérieure.

Nos **produits-phare** sont les **eaux de vie de Monovitigno Giovani ou Affinées en Barrique** déclinées en 9 types, le **Génépi Extra** qui met en avant les propriétés artisanales de la production de l'entreprise et la traditionnelle **Vuassa de papà Marcel**, une eau de vie aux plantes et aux fruits infusés.

La Valdôtaine produit également le célèbre **jambon Saint Marcel**.
Le jambon « Saint Marcel », comparé à tous les autres jambons crus italiens, a ceci de différent que les plantes aromatiques lui confèrent un goût et un parfum particuliers qui le rendent reconnaissable entre mille. Visuellement, il est tout aussi facile de le reconnaître : le jambon à l'os se présente avec un capuchon en jute sur lequel est inscrit « Saint Marcel », une grande étiquette noire, bordée d'or pour 18 mois de séchage (de vert pour 24 mois) et une médaille en bois précieux sur laquelle on peut voir le logo de l'entreprise. Le « Saint Marcel » est un produit artisanal, lié au terroir de son origine, c'est un **produit DE.CO** (Dénomination Communale d'Origine) et il est à l'origine de plusieurs initiatives locales telles que la « Via del Prosciutto Saint Marcel » (la route du jambon Saint Marcel) avec ses « Merenderie » qui sont devenues un phénomène de plus en plus connu sur le territoire national. L'année 2014 a été marquée par la création du Saint Marcel 24 mois, l'orgueil de l'entreprise ; l'année 2015 sera celle de la première **« Fete du Jambon Saint Marcel »** (19-21 juin), une vitrine importante qui donnera une plus grande visibilité à ce produit, et qui consolidera sa place parmi les plus grands jambons crus italiens. www.prosciuttosaintmarcel.it

Chiffres de l'Entreprise

Chiffre d’affaires: 1M € ÷ 2M €

Nombre d’Employés: 11 ÷ 20

Caractéristiques

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Loc. Zona industriale, 12

11020 Saint-Marcel (AO)

Tel. +39 0165 768919

E-mail: info@lavaldotaine.it

Social Network: