La Vrille di Hervé Daniel Deguillame



L’**exploitation touristique et vitivinicole LA VRILLE** se trouve le long de la Via Francigena dans la commune de Verrayes dans la Vallée d’Aoste, à 670 mètres d’altitude, bien exposée, avec une vue donnant sur les monts Avic et Emilius. Elle est créée en 2002 par Luciana et Hervé, deux pionniers qui revent d’une vie faite de simplicité.

Hervé, ancien marin et arrière-petit-fils de valdotains émigrés, décide de retourner dans la Vallée et de réinventer sa vie. Il commence par fonder une famille puis se remet cultiver les terres de ses ancetres (il dit qu’il doit travailler la terre pour appartenir définitivement à cette vallée). Il choisit la vigne, son amour de toujours, et peu à peu il parvient à acquérir et à cultiver 15 000

mètres carrés de terre. Ancien membre et vigneron de la Crotta de Chambave (de 1991 à 2005), il apprend puis il se passionne. Lorsque, en 2005, il a enfin réalisé ses premières vendanges de Cornalin et de Fumin, il avoue etre allé « au-delà de ses reves ». Sa petite cave représente l'apothéose de son parcours caractérisé par une certaine cohérence et la passion de ses terres.

LA VRILLE, c'est le nom qu'Hervé a choisi pour sa petite entreprise (en italien : « il **viticcio** ») : petite, très discrète, mais toujours tenace et essentielle pour sa vigne ; un peu comme lui pour son entreprise !

La plupart de ses vignobles sont situés dans un amphithéâtre naturel, avec une exposition sud/sud-est, dans une région au climat chaud et sec où les différentes plantes du bassin méditerranéen (comme le thym, merveilleux) poussent naturellement, et on retrouve ces caractéristiques de façon très évidente dans le Chambave muscat version sèche et version vin de paille.

Aujourd'hui, ce sont presque deux hectares et demi qui donnent naissance à des cépages Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Gamay, Chambave Muscat – tous autochtones à l'exception du Gamay qui trouve ses origines dans le Beaujolais et du Chambave Muscat, qui est un cépage classique de la tradition valdôtaine.

Selon la philosophie d'Hervé, **tout part du travail de la vigne** : « *J'accorde une attention particulière et respectueuse à la plante afin de lui éviter tout traitement superflu et d'arriver aux vendanges avec une grappe saine et mure. Ensuite, dans la cave, avec l'aide de la main de l'homme, la nature fera le reste* ».

Agréments vins La Vrille

Fiches descriptives des vins :

- Vallée d'Aoste AOC Chambave
- Vallée d'Aoste AOC Chambave Muscat Flétri
- Vallée d'Aoste AOC Chambave Muscat
- Vallée d'Aoste AOC Cornalin
- Vallée d'Aoste AOC Fumin
- Vallée d'Aoste AOC DOC Gamay

La Vrille est une petite entreprise mais on y trouve des poules, des brebis, des oies, des lapins, un potager équipé d'une serre et un verger. La cuisine de Luciana est une cuisine que l'on pourrait qualifier de « centimètre zéro » : tous les ingrédients en effet proviennent du potager ou du terroir ; dans ce cas, nous faisons

le choix de nous fournir chez les petits producteurs valdôtains. La cuisine traditionnelle, revue et corrigée par l'esprit créatif de Luciana, suit le rythme des saisons. Il est un plat toutefois qui ne manque jamais : les pâtes faites maison avec l'utilisation très appropriée des plantes aromatiques locales qui, associées à une sélection d'au moins 12 épices différentes, proviennent de toutes les parties du monde et rendent nos recettes particulièrement savoureuses et originales.

Langues parlées dans l'entreprise : français, anglais, allemand, slovaque, russe, tchèque.

La Vrille sera bientôt présente sur le marché américain.

Les points forts de l'entreprise sont décrits dans la fiche jointe en annexe.

Chiffres de l'Entreprise

Chiffre d'affaires: < 500.000 €

Nombre d'Employés: < 10

Caractéristiques

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Fraz. Grangeon, 1

11020 Verrayes (AO)

Tel. +39 0166 543018

E-mail: cave@lavrille.it

Social Network: