Azienda agricola Betemps Matthieu



La **cave Matthieu Betemps** est née en 2017 lorsque Matthieu a décidé de reprendre les vignes familiales et plusieurs autres en fermage. Les vignes, au total environ 2 hectares, sont dispersées entre les terroirs de Charvensod, Quart et Saint-Christophe où se situe également la petite cave.

L'approche du vignoble est la plus attentive possible à la nature. En effet, Matthieu n'utilise pas d'herbicides, il ne fertilise qu'en bio et compte tenu des fortes pentes, des plans de plantation très

étroits et de la quasi-absence de tournières, il réalise manuellement les travaux de la vigne.

Cette **démarche conservatrice et respectueuse** se poursuit également dans la cave: en effet, pour la vinification il n'inocule pas de levures sélectionnées, mais abandonne celles naturelles du raisin et essaie en général d'utiliser le minimum de produits œnologiques nécessaires.

Les produits qu'il obtient pour le moment sont au nombre de quatre:

- Le Rêve - assemblage de Fumin et de Gamaret qui vieillit en partie en fûts de chêne
- Merci - assemblage de Mayolet et Petit Rouge
- VDA doc Tourelles
- VDA doc Petite Arvine

La passion de Matthieu pour la vigne et la vinification vient de son père, de l'Istitut Agricole Régional où il est diplômé et de Marco Martin, propriétaire de l'entreprise lo Triolet où il travaille et collabore.

Les plans pour l'avenir sont d'agrandir l'entreprise et le nombre de vins. L'idée de Matthieu est de planter à la fois des cépages internationaux et indigènes car il pense que ces derniers, grâce à leur unicité, sont les plus appropriés pour traduire les belles caractéristiques de la Vallée d'Aoste en vins tout aussi uniques.

Visitez la page de la cave Matthieu Betemps sur ARTIGIANO IN FIERA

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: N.D.

Nombre d’Employés: N.D.

Caractéristiques

JEUNE ENTREPRISE

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Maillod, 16

11020 Saint-Christophe (AO)

Tel. +39 349 1465302

E-mail: betempsmatthieu@outlook.it

Social Network: