CoEnfer Coopérative de l'Enfer soc. coop.

La **Coopérative de l'Enfer** produit sa première bouteille de vin en 1978, mais l'histoire raconte que l'Enfer a fait ses débuts il y a au moins sept siècles. Les documents locaux de l'époque mentionnent un certain Rodolphus de Avisio, propriétaire de vignobles à Gollyz Richard, à Leverogne. D'après d'autres sources, Georges de Challant, noble valdôtain de la fin du quinzième siècle, accueille Charles VIII, de passage en Vallée d'Aoste, en lui offrant un banquet somptueux arrosé d'un vin de valeur qui fait l'orgueil de ses producteurs, l'Enfer d'Arvier justement, considéré comme digne du roi de France.

Pendant l'entre-deux-guerres, la viticulture à Arvier est pratiquement abandonnée : les parcelles qui continuent d'être exploitées sont vraiment peu nombreuses. Mais pendant les années 1930, quelques courageux vignerons réaménagent leurs vignobles totalement négligés, en sortant ainsi la viticulture d'Arvier d'un demi-siècle d'oubli. Pendant le deuxième après-guerre, le curé, l'abbé Fosson, et un certain Barbiani s'engagent dans la remise en état des vignobles abandonnés. Les excellents résultats de ces deux pionniers encouragent les autres viticulteurs à reprendre l'exploitation de leurs vignes. Et l'Enfer prouve qu'il mérite toujours son renom.

Si bien qu'en 1959, un groupe de vignerons fonde un consortium d'amélioration foncière qui vise à redonner à la viticulture d'Arvier ses lettres de noblesse par des pratiques culturales plus rationnelles et à mettre en valeur du point de vue économique une production aux origines si anciennes et à la qualité remarquable.

D'importants financements régionaux permettent de réaliser les travaux (épierrage, etc.) et d'aménager des infrastructures modernes, indispensables pour garantir la rentabilité de l'exploitation : des routes accessibles aux moyens mécaniques, des réseaux d'arrosage alimentés par le torrent et de nouvelles terrasses. Certes, il n'est pas facile de vaincre la résistance des nombreux vieux vignerons qui ont beaucoup de mal à accepter la destruction des anciens murs en pierres sèches.

L'aménagement d'un vignoble de quelque 5 hectares sur un terrain dont la pente va de 18 à 20 degrés pose une longue série de problèmes. Ainsi, les travaux qui commencent en 1969 ne s'achèvent qu'en 1976 par la mise en place de 22 000 plants, pour la plupart de Petit-rouge (85 %), mais aussi de Vien de Nus, de Neyret, de Dolcetto et de Pinot noir (15 %). Deux ans après, en 1978, voici la première vendange. Cette même année, la coopérative Co-

Enfer est créée pour cultiver, récolter, vinifier et commercialiser ces raisins par des méthodes modernes, mais toujours axées sur l'utilisation de tonneaux de chêne. La première année, la production compte 1 700 bouteilles, mais l'année suivante elle atteint déjà presque 17 000 bouteilles.

Entretemps, le 2 juin 1972, l'**Enfer d'Arvier** obtient l'**appellation d'origine contrôlée** (la **DOC**, la denominazione d'origine controllata, en italien), puisqu'il est produit dans une zone très particulière tant du fait de la composition chimique du terrain que du fait de l'exposition au sud de l'amphithéâtre où sont plantées les vignes et où les températures très élevées permettent de produire un vin à la teneur en alcool importante et au cachet spécial, autant de caractéristiques qui le rendent intéressant et digne d'être étudié, conservé et diffusé.

En 1999, il est décidé d'agrandir les vignobles et d'y intégrer les terrains incultes environnants, dans le but de procéder à des remembrements fonciers progressifs et de rendre cultivables tous les terrains accessibles par les moyens mécaniques en vue d'en garantir le maximum de rentabilité.

En 2004, la nouvelle cave bâtie par l'Administration régionale est ouverte.

Quant à l'originalité des vins de la Co-Enfer, elle est également le fruit de l'expérience du personnel et des associés qui, dans le sillon d'une tradition séculaire, réussissent à rendre ses vins particuliers et captivants et à communiquer toute leur passion, leur respect pour le milieu et leur conscience d'avoir la responsabilité de transmettre la **grande culture du vin valdôtain**.

C'est précisément par respect du milieu qu'en 2012, la Co-Enfer décide de convertir toute sa production à l'**agriculture biologique**. Les caractéristiques de l'environnement permettent de cultiver aisément la vigne suivant les méthodes bio: l'objectif est de maintenir, voire d'augmenter, la fertilité microbiologique du terrain, qui est au cœur de la qualité des vins.

Le présent de l'Enfer est constitué par l'**Enfer bio 2021**, année qui marque l'issue de la procédure de certification bio. L'avenir de l'Enfer, en revanche, réside dans la recherche et dans l'expérimentation de méthodes alternatives et « non invasives » pour améliorer la qualité du vin. Ainsi, CoEnfer utilise des fréquences sonores particulières qui sont susceptibles de favoriser la stabilité protéique et tartrique et les énergies subtiles dont les conséquences sur l'eau ont été étudiées par Masaru Emoto et qui sont pour la première fois appliquées au vin. Et ce, dans la conviction que l'univers est pure énergie et dans l'intention d'utiliser celle-ci pour mettre en valeur l'environnement, le terroir, les personnes qui le travaillent et le vin qu'il produit.

S'il est vrai que les vins de la Co-Enfer font l'identité d'Arvier du fait de la correspondance directe entre vignobles et terroir, il n'en est pas moins vrai que **la coopérative est l'âme d'Arvier**: elle compte aujourd'hui quelque cent associés qui mettent à sa disposition leurs vignobles. Voilà l'atout qui distingue cette coopérative de toutes les autres qui œuvrent sur le territoire valdôtain.

La société en chiffres

Chiffre d'affaires: N.D. -- Effectif: N.D.

Caractéristiques

EXPORT | PRODUITS CERTIFIÉS | DURABILITE' |

Contact Details

Via Corrado Gex, 52
11011 Arvier (AO)
Web Site: http://www.coenfer.it
Email: info@coenfer.it

Social Network

- Instagram: https://www.instagram.com/coenfer_arvier/
- Facebook: https://www.facebook.com/profile.php