La Vrille

AGRITOURISME
VITICULTEUR ENCAVEUR

La Vrille di Hervé Daniel Deguillame



L'azienda agrituristica e vitivinicola LA VRILLE si trova lungo la Via Francigena nel comune di Verrayes in Valle d'Aosta a 670 mt slm, ben esposto e con vista sui monti Avic ed Emilius. Nasce nel 2002 da un progetto sognato e pensato da Luciana e Hervé, due pionieri della vita all'insegna
della semplicità.

Hervé, ex marinaio e bisnipote di valdostani emigrati decide di ritornare in Valle e reinventare la sua vita. Inizia a fondare una famiglia e a rimettere a coltura i terreni dei suoi antenati (dice che deve lavorare la terra per appartenere definitivamente a questa valle). Sceglie la vite, il suo amore di sempre, e poco per volta riesce ad acquistare e coltivare 15.000 mq.. Ex conferitore e

vinificatore della Crotta di Chambave (dal 1991 al 2005) impara e si appassiona sempre di più. Quando nel 2005 ha vinificato in proprio per la prima volta la sua vendemmia di Cornalin e Fumin dice di essere andato al di là dei suoi sogni. La sua piccolissima cantina è l'apoteosi del suo percorso caratterizzato dalla coerenza e dalla passione verso il suo territorio.

LA VRILLE è il nome che Hervé ha scelto per la sua azienda. In italiano il **viticcio**: è piccolo, molto discreto, ma decisamente tenace e essenziale per il percorso vegetativo della vite; un po' come lui per la sua azienda!

La maggior parte dei suoi vigneti sono posti in un anfiteatro naturale con esposizione sud/sud-est in una zona xerotermica dove crescono naturalmente diverse piante del bacino del mediterraneo (ottimo il timo), queste peculiarità sono molto evidenti nel chambave muscat versione secca e versione passita.

Oggi quasi due ettari e mezzo danno vita ai vitigni Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Gamay, Chambave Muscat - tutti autoctoni eccetto il Gamay che ha origine dal Beaujolais e lo Chambave Muscat, che è un vitigno storico della tradizione valdostana.

Secondo la filosofia di Hervé **tutto parte dal lavoro in vigna**: "*Riservo una cura particolare e rispettosa alla pianta per evitare trattamenti superflui al vigneto, arrivando alla vendemmia con un grappolo sano e maturo. In cantina poi, con l'aiuto dell'uomo, la natura farà il suo lavoro normale*."

Riconoscimenti vini La Vrille

Schede dei vini:

- Valle d'Aosta DOC Chambave
- Valle d'Aosta DOC Chambave Muscat Flétri
- Valle d'Aosta DOC Chambave Muscat
- Valle d'Aosta DOC Cornalin
- Valle d'Aosta DOC Fumin
- Valle d'Aosta DOC Gamay

La Vrille è un'azienda piccola ma provvista di tutto, con galline, pecore, oche, conigli, un orto con le serre e il frutteto. La cucina di Luciana è una **cucina a "centimetro zero"** e coerente, dove ogni ingrediente proviene dal proprio orto e dal territorio attraverso un'accurata selezione di piccoli produttori valdostani. La cucina tradizionale, rivisitata dall'estro creativo di Luciana, segue il ritmo delle stagioni e non mancano la pasta fatta in casa e l'utilizzo sapiente delle erbe aromatiche locali che, abbinate ad una selezione di ben 12 differenti pepi provenienti da ogni parte del mondo, rendono i piatti particolarmente interessanti e originali.

Lingua parlate in azienda: francese, inglese, tedesco, slovacco, russo, ceco.

La Vrille sarà presente a breve sul mercato USA.

I punti di forza dell'azienda sono descritti nella Scheda allegata.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Fraz. Grangeon, 1

11020 Verrayes (AO)

Tel. +39 0166 543018

E-mail: cave@lavrille.it

Social Network: