

Les Crêtes tra eroismo e alta qualità

scritto da Fabio Piccoli | 24 Agosto 2020



Conosco da tanti anni Costantino Charrère, è stato lui a farmi conoscere non solo la vitivinicoltura della Valle d'Aosta ma anche il valore della passione e del sacrificio quando si vogliono ottenere grandi risultati, soprattutto in condizioni non facili.

Si perché adesso parlare di viticoltura eroica è una sorta di moda ma se non ci fossero stati uomini come Costantino questo "eroismo" non sarebbe mai emerso in maniera così forte e chiara.

Oggi Costantino non riesce più a far sentire la sua voce in maniera chiara per colpa di una di quelle malattie che talvolta purtroppo vanno a colpire proprio le peculiarità migliori di un uomo.

Ma le sue parole, comunque, continuano a riecheggiare tra le sue montagne vitate grazie alle sue figlie, Elena ed Eleonora che non solo hanno raccolto il testimone in azienda ma ne hanno acquisito anche una reale passione e determinazione, non così scontata in tanta nuove generazioni.

Il camper Gino giungendo all'azienda Les Crêtes ad Aymavilles, ha così raggiunto il punto più elevato di questo nostro Italian Wine Tour, riuscendo così a farci vedere vigne con lo sfondo il mitico nostro Monte Bianco.

Ad accoglierci la vulcanica Elena e la più pacata Eleonora. Insieme a loro Giulio Corti, compagno di Elena, oggi con numerose responsabilità all'interno della nota azienda valdostana, con alle spalle una lunga esperienza in alcune delle più importanti imprese del vino italiane e all'attivo un interessante progetto vitienologico in Sardegna.

L'incontro con Les Crêtes è stato decisamente ricco, pieno di spunti di riflessione e con l'opportunità di degustare praticamente tutta la straordinaria gamma dell'azienda compresa una interessantissima novità non ancora sul mercato.

Una degustazione che abbiamo potuto realizzare all'interno del "Rifugio del Vino", uno dei luoghi di accoglienza più belli che io abbia mai visto, progettato dal bravo architetto valdostano Domenico Mazza e giustamente premiato con una menzione speciale nel concorso internazionale "Le Cattedrali del Vino" della rivista Il Gambero Rosso, evento collaterale della prestigiosa Biennale di Venezia.

Ma soprattutto la visita alla bella azienda della famiglia Charrère ci ha consentito di immergervi in uno dei più suggestivi e originali paesaggi vitati del nostro Paese.

La viticoltura eroica, infatti, tra i tanti meriti ha anche quello di recuperare aree rurali di montagna che altrimenti non avrebbero potuto conoscere un presente importante sia dal punto di vista paesaggistico che ambientale e anche economico.

Lasciati Anna e Biagio nell'organizzatissima area bimbi del Rifugio del Vino (che consiglio a tutti di realizzare nelle loro strutture di accoglienza) Elena, Eleonora e Giulio ci hanno voluto subito portare nella mitica collina del Côteau la Tour, quella che ha nel suo cocuzzolo la suggestiva torre medievale, oggi utilizzata dall'azienda per eventi, ma abitata sino al secolo scorso da un eremita del villaggio.

Vedere il panorama dalla Torre è semplicemente fantastico e ti dà ancor più l'idea del senso della viticoltura eroica ma anche della filosofia produttiva di Les Crêtes, perché proprio da queste vigne si ottengono alcune delle perle enologiche di quest'azienda, come l'ormai mitico Syrah che proprio Costantino ha dimostrato possa trovare un habitat ideale tra le vallate vitate valdostane.

Rimanendo in tema vini l'ampia degustazione della gamma Les Crêtes ci ha confermato l'alto livello qualitativo raggiunto da quest'azienda che è stata anche una importante "chioccia" per la crescita della vitienologia valdostana nel suo complesso.

Nei seppur pochi giorni di permanenza in Val d'Aosta, infatti, abbiamo avuto l'occasione di degustare numerosi vini di questa regione e dobbiamo ammettere che il livello qualitativo è cresciuto notevolmente di pari passo con il numero di protagonisti della produzione.

Oltre al già citato Syrah, grandi emozioni ancora una volta con lo Chardonnay Cuvée Bois che – come ci ha ricordato Giulio Corti – nasce dall'amicizia di Costantino con Luigi Veronelli e la loro passione comune della Borgogna. Dai loro numerosi viaggi negli anni 70 e 80 in quello straordinario territorio è nato il desiderio di Costantino di ricondurre quella tradizione anche nella sua terra, la Valle d'Aosta. E bisogna dargli atto che è stata una straordinaria intuizione che continua a dare negli anni risultati pazzeschi e non penso di esagerare sottolineando che si tratta di uno degli

Chardonnay di maggiore eleganza e personalità prodotti nel nostro Paese.

Mi è piaciuto moltissimo anche Nebbiolo Sommet nato in casa Les Crêtes grazie anche all'importante contributo del bravo agronomo Federico Curtaz, grande esperto di questo vitigno. Inoltre, vista l'amicizia di Costantino con numerosi vecchi produttori dei fondovalle alluvionali, l'azienda ha potuto avvalersi di alcuni dei migliori vigneti vocati specificatamente per il Nebbiolo che in Valle d'Aosta, ricordiamo, viene tradizionalmente coltivato col nome di Picotendro.

Come già preannunciato durante il tasting abbiamo avuto la fortuna di poter degustare in assoluta anteprima una novità non ancora in commercio, al momento possiamo limitarci a dire che era un Pinot Nero e che non abbiamo dubbi che tra breve ne parleranno in tanti.

Anche questa volta Gino riparte con malavoglia. Sapevamo che la visita a Les Crêtes sarebbe stata una bella opportunità di approfondire la conoscenza con una delle aziende del vino "montane" più interessanti a livello mondiale. Ma la realtà ha superato le aspettative anche grazie ad Elena, Eleonora e Giulio che sono stati ambasciatori ideali non solo della loro azienda ma anche di questa straordinaria terra.