

L'eredità vinicola della famiglia Grosjean: dalla tradizione all'innovazione

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Agosto 2024



Il “**fattore umano**”, rappresentato dal grande amore che ciascuno dei suoi componenti ha per il lavoro e la propria terra, ha fatto diventare la famiglia Grosjean una delle famiglie di *vignerons* che hanno reso importante l'enologia valdostana. Amore rinnovato oggi dalla terza generazione dell'“era moderna”, con la conduzione cantina Grosjean Vins passata ai giovani Hervé, Didier, Simon e Marco.

La trasformazione nell'azienda di oggi è iniziata negli anni '60 del secolo scorso, con Nonno Dauphin che decide di investire completamente nell'attività vitivinicola arrivando a imbottigliare il proprio vino di ciliegiolo, presentato con successo all'“Exposition des Vins du Val d'Aoste” nel 1968.

Negli anni successivi i figli Vincent, Giorgio, Marco, Fernando ed Eraldo si specializzarono nei vari ambiti dell'azienda consolidandola.

Dal 1980, con l'approfondimento delle conoscenze enologiche e il perfezionamento delle tecniche agronomiche, c'è un'accelerazione dello sviluppo aziendale, con la **valorizzazione** dei territori, a cominciare dalla Vigna Rovettaz, uno dei più importanti cru della regione, incolto fino ad allora.

Nel 2000 viene costruita una **nuova** cantina per lavorare le uve sempre più abbondanti e per accogliere i primi visitatori.

Nel 2011 Grosjean Vins è la prima cantina della Valle d'Aosta a convertire i propri vigneti al metodo biologico, in anticipo di almeno 10 anni rispetto alle altre aziende. Un **salto di qualità** fortemente voluto per salvaguardare e assecondare una natura aspra ma allo stesso tempo generosa, che in questi luoghi impervi, battuti dal vento e baciati dal sole mantiene, naturalmente le vigne sane.

Nel 2015 la cantina viene ulteriormente ingrandita per adeguarla alla crescita produttiva arrivata a **140.000 bottiglie**, e per dedicare maggiore spazio alle degustazioni sempre più richieste da un crescente pubblico di appassionati.

Nel 2022 vengono acquisiti quattro nuovi appezzamenti, che hanno consentito di aumentare la superficie coltivata a vite di 180.000 metri quadrati (pari al 12% della precedente superficie vitata).

I vigneti

Quella praticata in Valle d'Aosta è una viticoltura eroica. Le vigne della famiglia Grosjean crescono su terreni difficilmente raggiungibili, ad altitudini oltre i **500 e fino a 900 m s.l.m.** con pendenze che arrivano fino all'80%, necessariamente terrazzati. Qui le lavorazioni richiedono fino

a 700-800 ore per ogni ettaro, contro le 150 medie di un vigneto italiano.

Le tecniche tradizionali di lavorazione dei terreni assieme all'agricoltura di precisione, come l'irrigazione goccia a goccia, permettono di portare a maturazione grappoli sani e di primissima qualità.

In cantina

Il processo di vinificazione seguito in cantina prevede solo le poche lavorazioni necessarie ad accompagnare i processi naturali. Favorendo e controllando la fermentazione naturale innescata dai lieviti presenti nell'uva, o di quelli appositamente selezionati solo se necessario, e reintroducendo la follatura al posto del rimontaggio, i vini Grosjean sviluppano qualità, finezza, leggerezza, riducendo al minimo l'uso di solforosa. Per i lunghi affinamenti, lo stile adottato è il Borgogna, con **l'utilizzo di piccole botti di legno di rovere**.

Vitigni e vini

La Valle d'Aosta è la più piccola regione d'Italia ma, al tempo stesso, una delle più ricche a livello enologico con quasi 20 varietà autoctone. Con orgoglio, la famiglia Grosjean coltiva ben 11 di queste varietà: Petite Arvine, Premetta, Gamay, Cornalin, Nebbiolo – Picotendro, Neyret, Fumin, Muscat, Chardonnay, Pinot Noir, Petit Rouge.

I 21 vini prodotti rappresentano una delle più importanti selezioni enologiche della Valle d'Aosta: piccole produzioni, nicchie di identità familiare e territoriale.

C'è la linea di vini biologici – con otto etichette – che vuole emozionare e al tempo stesso dimostrare l'impegno a preservare al meglio possibile il fragile ecosistema della terra per consegnarla intatta alle future generazioni.

La linea classica – nove etichette, dalla Borgogna fino ai vini piu' autoctoni e rari – esprime pienamente l'essenza dei **vini di montagna** con tanta freschezza, **mineralità** e una beva eccezionale.

Con il recente lancio di quattro bollicine Grosjean Vins è entrata anche nel mondo degli spumanti con due etichette metodo **Classico**, un metodo **Charmat-Martinotti** e un **Ancestrale (seconda fermentazione in bottiglia per ottenere l'effervescenza naturale)**, completando la gamma dei vini prodotti.

Infine ci sono le chicche, rappresentate dell'edizione limitata – 500 massimo 1.300 bottiglie – di vini che celebrano particolari annate o la storia della famiglia Grosjean-Le Frères, quella del nonno Dauphin e della moglie e dei loro cinque figli.

La terza generazione non intende però fermarsi qui. Dinamica e giovane ha già in serbo alcune interessanti sorprese, come la vinificazione di uve Nebbiolo raccolte nel comune di Quart per la produzione di un nuovo Clairet (uno dei vini più identitari e storici della viticoltura valdostana) e una zona dedicata interamente al Nebbiolo-Picotendro nel cru di Donnas.

Fumin



Da
l
co
lo
re
ro
ss
o
ru
bi
no

in
te
ns
o
e
co
n
se
nt
or
i
fr
ut
ta
ti
(m
or
as
ca
in
pa
rt
ic
ol
ar
e
ma
an
ch
e
no
te
sp
ez
ia
te
) ,

è
un
vi
no
da
l
sa
po
re
as
ci
ut
to
ta
nn
ic
o
ma
no
n
ag
gr
es
si
vo
co
n
ta
nn
in
i
mo
rb
id
i
e
lu

ng
hi
.

Vinificazione in acciaio con uve diraspate, senza aggiunta di lieviti selezionati, macerazione con le bucce per 20/30 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata. Viene successivamente affinato in barrique francesi per 12/15 mesi, passa alcuni mesi in bottiglia