

Maison Anselmet: un'azienda di grandi vini

Gli Anselmet hanno iniziato l'attività viti-vinicola nel 1585, data in cui si registra un primo atto di acquisto di un terreno coltivato a viti. In tempi un po' più moderni, il Capostipite è Renato Anselmet che pone una prima pietra miliare della Cantina nel 1978 con una produzione di ben 70 bottiglie.

Si deve aspettare però fino al 2001 per veder nascere la Maison Anselmet che oggi tutti conosciamo. Anno dopo anno viene ampliato il numero di vigne, la quantità di uva raccolta e il numero di etichette prodotte. Nel 2001 appunto, il testimone passa a Giorgio Anselmet che, dopo un ventennio di esperienza presso cooperative di produzione vinicola, inizia un percorso autonomo.

Gli studi presso l'Institut Agricole Regional di Aosta sono considerati un passaggio obbligato per l'agricoltore che vuole basare la propria attività sulla tradizione supportandola però con la tecnica più recente e attraverso le più avanzate tecnologie. Per Giorgio la formazione è un percorso continuo, infatti sono tuttora frequenti gli stage di perfezionamento in Borgogna, per acquisire la totale padronanza dei Pinot e degli Chardonnay.

Nel 2010 viene completata la nuova cantina. La struttura architettonica, studiata nel rispetto del paesaggio circostante è stata soprattutto pensata per gestire al meglio le fasi produttive dall'arrivo dell'uva alla sua messa in bottiglia; per ridurre al minimo lo stress degli acini; per monitorare la temperatura dei processi macerativi e fermentativi a controllo numerico; per automatizzare la gestione dei rimontaggi. È stato valutato nei minimi particolari anche il percorso di affinamento successivo alle fasi fermentative: tufo e umidità controllata in area affinamento, gradienti di temperatura controllata nel magazzino di stoccaggio del prodotto imbottigliato.

Le Vigne si sviluppano in ben 64 appezzamenti di dimensioni molto variabili da un migliaio di metri quadrati ai quattro ettari, e sono posizionate a quote significative per una vigna, tra i 600 e i 1000 metri sul livello del mare. Le pendenze sono talvolta impossibili tanto da richiedere sempre un lavoro assolutamente manuale di gestione della vigna e della vite, con sottrazioni di spazio alla montagna tramite l'addolcimento delle pendenze, con la realizzazione di muretti in pietra a secco o di contenimento in legno di castagno. La maggior parte sono vigne antiche, la più importante è stata impiantata due secoli fa nel 1800 e reinnestata il secolo scorso, e quindi con vitigni perfettamente integrati al terreno che li ospita, quasi a superare il terroir francese dei Gran Cru.

I Vitigni voluti da Giorgio sono sia internazionali sia autoctoni con una scelta di cloni calibrata in funzione del terreno (morenico, sabbioso, limoso, in un caso terra madre), delle precipitazioni, della raggiungibilità delle riserve d'acqua e della struttura radicale della vite.

Ad esempio gli internazionali, Chardonnay, Pinot Noir, Müller Thurgau sono impiantati ad alta quota, sino ai 1100 m s.l.m. del clone spumante dello Chardonnay, il Pinot Gris lo si trova nelle vigne più basse in Alta Valle (tra Aosta e Morgex). Gli autoctoni, Cornalin, Chambave Muscat, Petit Rouge tra i tanti, si ritrovano quasi esclusivamente a quote relativamente più basse sia in Alta sia in Media Valle (tra Saint Vincent e Aosta).

Il Territorio valdostano è favorito dalla struttura orografica che offre una sorta di protezione facendo sì che gli attacchi dei parassiti siano limitati, al punto che in valle sono necessari, nelle annate particolarmente piovose, non più di quattro trattamenti annuali. Le escursioni termiche

importanti fra giorno e notte favoriscono il contenimento dei solfiti e una percentuale di acidità molto favorevole, i terreni di origine morenica consentono poi di trasmettere ai grappoli un contenuto minerale estremamente interessante al punto da percepire in alcuni vini un contenuto di sapidità quasi marino. È il suolo stesso, oltre alla qualità del vitigno, a determinare poi il tipo di impianto a cui è sottoposta la vite: a Guyot, piuttosto che a Gobbelet o a cordone speronato a seconda della profondità a cui è reperibile l'acqua per le radici, della forza che può avere la linfa nel raggiungere e rafforzare i grappoli più periferici o della necessità di vendemmiare con qualche settimana di ritardo per le viti che crescendo in quota maturano più lentamente delle altre.

La Lavorazione delle uve inizia in vigna quando, durante la raccolta a mano, vengono identificati e rimossi gli acini marcescenti o ancora acerbi. In cantina avviene la seconda cernita, prima visiva da occhi allenati a riconoscere il 'cattivo' e mani veloci nel rimuoverlo. Arriva quindi il passaggio su una deraspatrice e poi via in caduta gravitazionale all'interno della cantina. A seconda dei vini si procede con pre-macerazioni, macerazioni, pre-fermentazioni e fermentazioni. Dalla Francia si è appresa l'arte del bâtonnage per il movimento della feccia svolto sia meccanicamente nei tini in acciaio sia manualmente in barrique.

Le Etichette. La produzione di Maison Anselmet, contenuta in termini di numero di bottiglie prodotte (100'000 unità nel 2015), è però piuttosto varia nella varietà di etichette. Quattro i vini top di gamma: lo Chardonnay élevé en fût de chêne che ha ricevuto riconoscimenti nazionali, europei (Decanter World Wine Awards) e nell'ultimo biennio anche al di fuori dell'Europa (WineSpectator); Le Prisonnier che non ha nemmeno bisogno della denominazione di Dop tanto è considerato un punto di riferimento, un vino da tavola venduto a Manhattan a oltre 600\$ la bottiglia; il Semel Pater, un Pinot Noir di grande selezione introdotto nel 2013 e dedicato al padre Renato il quale da' tuttora il proprio rilassato contributo in Azienda; il Petite Arvine ottenuto da un vitigno autoctono svizzero introdotto in valle negli anni 70 grazie al canonico Joseph Vaudan un pilastro dell'Institut Agricole Regional a cui Giorgio deve gran parte della propria formazione, il millesimo 2012 ha ottenuto la medaglia d'oro dal Decanter World Wine Awards.

A seguire i rossi con un Pinot Noir Tradition lasciato un po' meno in barrique, ma di grandissimo spessore; quindi Le Pellerin, Henri e Broblan, un Cornalin, quest'ultimo, ottenuto da tre cloni diversi impiantati da oltre vent'anni.

Da non dimenticare i bianchi come lo Chardonnay senza passaggi in barrique che garantisce sorprese inattese anche dopo un lustro di invecchiamento e poi Nix Nivis, il Pinot Gris, il Müller Thurgau e lo Chambave Muscat, un moscato vinificato in purezza che si trova solo in Valle d'Aosta e che regala note fruttate e grande impatto. Infine, ma non certo per importanza, le tre signore di Maison Anselmet: un Metodo classico 42 mesi sui lieviti PerlaBruna, frizzante e complesso; un uve stramature, Arline in continua maturazione; pacato e intrigante, Stephanie, è infine un Traminer fresco e immediato.

Maison Anselmet: a company of great wines

Anselmets started winemaking in 1585, during that year there was a first act of purchase of land planted with vines by an Anselmet.

In a bit more recent times, (1978), Renato Anselmet takes responsibility to place a first cornerstone of the winery with a first production of as many as 70 bottles. However, one has to wait until 2001 to see the birth of Maison Anselmet as we know it today. In 2001, in fact, the baton passes to Giorgio Anselmet that, after twenty years of experience in wine-producing cooperatives, begins an independent path. And year after year is expanded the number of vineyards, the amount of grapes harvested and the number of labels produced.

Studies at Aosta's IAR (Istituto Agricolo Regionale) are considered a necessary step for a farmer who wants to base its business upon tradition supported by the latest technology and through the most advanced technologies.

For Giorgio, training is a continuous path, in fact, are still frequent the trainings he attends in Burgundy to acquire total mastery of Pinot and Chardonnay.

In 2010 the new winery is completed. The external architectural structure is designed to respect the surrounding landscape, internal structure has been especially designed to better manage the production phases from arrival of grapes until bottling; with the main goal of minimizing stress of grapes; to monitor the temperature of macerate and fermentation processes numerical control; to automate the management of remontages.

It has been evaluated in details the environment during the fermentative stages: ceiling and walls of tuff walls and humidity-controlled during aging, as well as the temperature gradients in warehouse of the bottled product.

The vineyards. They develop in as many as 64 parcels of plot highly variable from one thousand square meters up to four hectares, are positioned at significant altitudes for a vineyard, between 600 and 1000 meters above sea level.

The slope is frequently so strong that vineyards need a completely manual management, with subtraction of the mountain area through the softening of the slopes and the construction of dry stone walls or containment barriers with chestnut logs. Most are ancient vineyards, the most important was planted two centuries ago and grafted in the last century; as a result, vines are perfectly integrated to the land that hosts them, becoming a terroir, a land of Grand Cru.

The Vines. The vines selected by Giorgio are both indigenous and international ones with a selection of clones calibrated depending on terrain (moraine sandy loam, in one case the mother earth), rainfall, accessibility of water reserves and the radical structure of the vine. International vines, Chardonnay, Pinot Noir, Müller Thurgau are implanted at high altitudes, Chardonnay used in sparkling wines can be found up to 1000 m above sea level, Pinot Gris it is located in the lower vineyards in the Upper Valley (between Aosta and Morgex). Native vines, Cornalin, Chambave Muscat, Petit Rouge among many, are almost exclusively found at relatively lower altitudes in both Alta and in Middle Valley (between Saint Vincent and Aosta).

The Territory. The territory of Valle d'Aosta is favored by the orographic structure that provides a sort of protection by ensuring that pest's attacks are limited, to the point that in the valley are needed, and solely in wet years, no more than four annual treatments. The important temperature gradient between day and night favors the containment of sulfites and assures a percentage of very favorable acidity, moreover the moraine lands allow to transmit to the grapes a mineral content extremely interesting, so as to let perceive in some wines a sapid flavor, almost marine. It is the soil itself, in addition to the quality of the grape, then to determine the type of system to which the screw is subjected: Guyot, rather than to Gobbelet or Cordon de Royat depending on the depth to which the water is available for the roots, the force that can have the sap in achieving and

strengthening the more peripheral clusters or the need to late-harvest for screws that grow more slowly than the others.

The Process. Processing of the grapes in the vineyard begins when, during the manual harvest, both rotten grapes and unripe ones are identified and removed. In the cellar it takes place the second sorting: recognizing and removing the 'bad parts' of grapes. Then comes the passage on a green wood remover and then off in the gravitational fall inside the cellar. Depending on the wine you proceed with pre-maceration, maceration, fermentation and pre-fermentation. France has taught the art of bâtonnage for the movement of the dregs; it is done automatically in steel vats, manually in barrels.

Labels. The production of Maison Anselmet, is quite low in terms of the number of bottles produced (95,000 units in 2016), however, it is rather diversified in terms of labels (15-18 different wines). Four top wines: Chardonnay élevé en fût de chêne that received awards National, European (Decanter World Wine Awards) and International (WineSpectator); Le Prisonnier does not apply for Dop is regarded as a point of reference, a table wine sold in Manhattan New York to over \$ 600 a bottle; Semel Pater, a Pinot Noir (Reserve) introduced in 2013 and dedicated to Renato (Giorgio's father) who still brings its contribution in the company; Petite Arvine obtained from a Swiss native vine introduced in the valley in the 70s thanks to canon Joseph Vaudan a Institut Agricole Regional pillar to which Giorgio Anselmet owes much of its own training, Decanter World Wine Awards' Gold medal.

Red wine's panorama is completed by a Pinot Noir (Tradition) with a short passage in french barrique, but of great depth; then Fumin, Le Pellerin (Merlot), Henri (Syrah) and Broblan a 100% Cornalin but from three different Cornalin's clones implanted since over a quarter of century.

Not to forget the whites such as Chardonnay with no steps in barrique that guarantees unexpected surprises even after an aging luster; and then Nix Nivis (Rieseling), Pinot Gris, Müller Thurgau and Chambave Muscat, a muscat vinified alone that is found in Aosta Valley only, that offers fruity notes and great impact. Last but not least, the three Ladies of Maison Anselmet: PerlaBruna a classic method who stays 42 months on the lees, crisp and complex; Arline from overripe grapes of Pinot Gris, Muscat, Gewurtz Traminer, evolving year by year; Stephanie, calm and intriguing, is a fresh, immediate Gewürtz Traminer.