

Storia di famiglia e filosofia della cantina

Forse conviene partire dalle figlie, Elena ed Eleonora classe 1977 e 1980, che, oltre ad essere raggianti come la madre Imelda, avevano il compito in Azienda di procurare coccinelle: sì, coccinelle! Venivano cercate e prelevate nei prati di montagna, nei dintorni di Ozein a mezz'ora da Aymavilles, inserite nei piccoli astucci di cartone e trasportate con cura in giornata per essere liberate in vigna ove avrebbero compiuto la loro opera divorando gli acari nocivi: alle bambine, divertite da molto più che un gioco, non restava che fermarsi a guardare. No, non è una fiaba, è stata una semplice scelta fatta dalla famiglia Charrère, che ha sempre, in tutta la sua storia, badato alle cose concrete.

Fu il trisnonno Bernardin Charrère, proveniente dall'attuale Alta Savoia ad immigrare in Aymavilles intorno al 1750. Lì costruì l'immobile ancor oggi esistente con cantine e frantoio per le noci. Il bisnonno Etienne continuò l'attività inserendo anche la produzione di sidro secondo necessità della moda e dell'economia del tempo mediante l'aggiunta di un'ulteriore macina. Il nonno Louis costruì poi un mulino per macinare frumento, segale ed orzo perché ancora una volta così voleva il mercato e chi è lungimirante sa riconoscere i segni del tempo adeguandosi.

Antoine, padre di Costantino, che gli successe, continuò l'attività fino al 1955 quando cominciarono ad arrivare da fuori valle oli d'oliva e macinati. Fu nuovamente necessario riconvertirsi e la linea scelta questa volta fu quella dei vini pregiati. Ancora una volta si pose l'attenzione al pubblico e per meglio distinguersi si cominciò un'opera di personalizzazione a livello colturale (crus vinificati separatamente), commerciale (indicazione locazioni geografiche di ciascun vigneto), e storico (fedeltà ai vitigni autoctoni che avrebbero fatto grande la Valle d'Aosta come il petit rouge, il fumin, il prié rouge, il tinturier).

Costantino, atletico professore di ginnastica, come la moglie peraltro, e maestro di sci, ha continuato l'opera del papà Antoine e della mamma Ida, dedicandosi con passione alla viticoltura. Dapprima selezionando vitigni che altrimenti si sarebbero persi nelle montagne valdostane: la Premetta (Prié Rouge), rarissimo vitigno in via di estinzione, le cui uve sono ora vinificate in purezza secondo un protocollo innovativo in spumante metodo classico e il Fumin, altro ceppo "autoctono", salvato dall'estinzione e vinificato con risultati eclatanti, tanto da meritarsi già nel 1999 l'attenzione della critica Nazionale con "Il sole di Luigi Veronelli".

In seguito, lasciato l'insegnamento, Costantino è spinto dal desiderio di dedicarsi completamente alla sua passione per il vino e realizzando quella che è ora Les Crêtes, produce i suoi vini in un contesto molto particolare, caratterizzato da montagne elevate, pendenze sabbiose e temperature alpine.

L'attenzione all'ambiente, tecniche di coltivazione specializzate abbinate alla ricerca e alla sperimentazione sono aspetti fondamentali per la nostra realtà, che ha un legame intrinseco e focalizzato con l'habitat circostante.

Ogni attività viene svolta con la massima dedizione e cura, in relazione alla qualità e alla passione che ci contraddistingue.

Ricordiamo che Les Crêtes segue a pieno le linee guida dei programmi europei di settore per quanto concerne i trattamenti fitosanitari, scegliendo di fare un utilizzo ridotto di fitofarmaci.

Dare valore al territorio significa tutelarne l'identità

La filosofia dell'azienda Les Crêtes continua a seguire i valori delle generazioni passate valorizzando il "terroir" con fedeltà e rispetto delle tradizioni. Lo sguardo, però, è sempre rivolto a quel futuro di innovazione che permette di esprimere appieno le potenzialità di un territorio vitivinicolo di montagna come quello valdostano: unico e irripetibile.

Aymavilles, impiantando nuovi vigneti anche in altri comuni della Valle d'Aosta.

Ed infine Il "Rifugio del Vino" un edificio di circa 170 metri quadrati costruito a fianco della storica cantina dell'Azienda. Un progetto ambizioso, l'unione del vino, della cultura della montagna, dell'architettura.

Il progetto, che ha avuto una menzione speciale nel concorso internazionale "Le cattedrali del Vino" della rivista Il gambero Rosso, evento collaterale della biennale di Venezia, è dell'Architetto Domenico Mazza di Courmayeur, l'ispirazione arriva dai nuovi rifugi alpini. L'impatto è d'effetto, con un tetto che ricorda nella forma le montagne e con una struttura in cui a dominare sono le vetrate. Entrando si potrà vivere un'esperienza sensoriale, con una zona dedicata alle essenze e una biblioteca con libri della Valle d'Aosta e del vino, tutto questo in un luogo in cui potersi accomodare, leggere, bere un bicchiere ed osservare il panorama.

La scelta dell'architettura e del nome "Rifugio" ha un doppio significato: "abbiamo le montagne più belle e vogliamo ricordarlo portando un rifugio in valle." E poi vale anche il concetto di rifugio inteso come posto dell'accoglienza. Un luogo insomma in cui ricercare l'autenticità di un territorio. Il paesaggio armonioso delle montagne valdostane, il clima e la cordialità delle persone rendono Les Cretes il luogo ideale per visite guidate e degustazioni.