

## Il fascino di un'oasi sconosciuta

Dal numero 63 di Venerdì 10 Maggio 2013



Colore dorato, vivo che quasi risplende di luce propria. Un nettare sublime che lentamente si muove nel bicchiere, prezioso e talmente raro da trovarlo in poche fortunate occasioni anche a esigua distanza dal suo territorio di origine. Profumi delicati e puliti di salvia e timo, pesca bianca, miele d'acacia e una **mineralità penetrante**, coinvolgente e profonda. In bocca è dinamico, verticale, capace di regalare un'esplosione di sensazioni grazie ad un equilibrio strepitoso fatto di freschezza e sapidità, emozionando attraverso attimi che sembrano durare in eterno.

Siamo tra le montagne Valdostane, nascosti in mezzo al verde, in una cascina piccola e curata dove, protetto dalla **Becca d'Aver** e dal **Monte Zerbion**, si crea un bacino dalle caratteristiche magiche. Quasi il 40% delle varietà floreali presenti sul territorio nazionale si sviluppano in questa zona; un microclima unico che si può paragonare ad un ambiente quasi mediterraneo anziché alpino. Una piccola **oasi xerotermitica** dove i profumi di salvia e timo, erbe aromatiche e macchia ubriacano gli animi ed entusiasmano appassionati e cultori di uno dei bianchi più famosi e apprezzati della regione: il Muscat di Chambave. Ci troviamo a Verrayes presso l'agriturismo "La Vrille" a conduzione familiare, dove Luciana Neyroz ed Hervé Deguillaume ci accolgono con un caldo benvenuto fatto di passione e semplicità ed un messaggio nitido di qualità nei loro prodotti. Una piccola azienda in cui la superficie vitata non arriva a occupare 2 ettari e mezzo di terreno ma che nasconde, al suo interno, piacevoli sorprese e importante competenza nei suoi due interpreti. Realtà dal valore inestimabile, dove il contatto tra uomo e natura è talmente diretto da non scorgerne quasi il confine ed è possibile godere davvero di un'emozione intensa e permanente.

L'azienda nasce nel 1991 ma solo dal 2005 si muove in maniera indipendente con la propria cantina vinificando diverse etichette in monovitigno quali **Fumin**, **Cornalin**, **Muscat de Chambave** e un uvaggio tra **Petit Rouge** e **Vuillermin** che prende il nome della sottodenominazione Chambave. Il Muscat de Chambave è uno dei vitigni più antichi del patrimonio ampelografico Valdostano ed è il cavallo di battaglia dell'azienda. Un vino secco e aromatico che conquista in ogni sua espressione. Dall'appassimento di queste uve su graticci nasce una piccola opera d'arte partorita dal perfetto connubio tra natura e lavoro dell'uomo. Dopo una semplice vinificazione e l'attenta analisi imposta da un severo disciplinare, il Muscat de Chambave prende il nome di **Fleutry**.

La Vrille  
Loc. Grangeon  
11020 Verrayes (AO)  
Tel. 0166 543018  
lavrille@gmail.com

**Alberto Levi**

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero 63

Tweet 2

0

Mi piace 17

Commenta l'articolo

1

**Bravo Albe**

10-05 | 09:21 [Daniele R.](#)

Davvero un bell'articolo e argomento molto interessante: lunedì porta na boccia!

SCRIVI UN COMMENTO