

LES CRÊTES®  
VALLE D'AOSTA



Viticoltori dal 1800

La **famiglia Charrère**, dalla Francia, nel 1750 si stabilisce in Valle d'Aosta ad Aymavilles, dove costruisce un mulino ad acqua ed implan- ta il suo primo vigneto, iniziando ad operare nell'agroalimentare. A metà '900 si specializza nella produzione di vini di qualità e nel 1989 Costantino, affiancato da Imelda, Elena ed Eleonora, fonda Les Cretes ampliando la proprietà originale.

**Il territorio**, che si sviluppa in un contesto alpino, presenta un microclima fresco, secco e ventilato caratterizzato da suoli di origine morenica, sabbiosi, drenanti e a forte componente minerale. L'areale produttivo si estende per 20 ettari ai piedi del Monte Bianco, suddivisi in diversi comuni lungo l'alveo della dora Baltea, a partire da Montjovet in bassa valle, per arrivare in alta valle a Villeneuve.

**I vigneti**, da varietà autoctone e internazionali, sono coltivati tra 600-900 m. di altitudine. Per le forti pendenze e per motivi di successione ereditaria, sono frazionati in micro-parcelle (estensione media inferiore a 1500 mq.) e caratterizzati da elevate densità d'impianto (8-9.000 piedi/ha). L'accorpamento più esteso si sviluppa nella zona Les Cretes di Aymavilles, dove la panoramica collina offre ai visitatori la sua torre medievale, oggi punto di degustazione aziendale.

**La gestione agronomica**, in prevalenza manuale, segue le pratiche della lotta integrata a tutela dell'ambiente e a salvaguardia del territorio. Le condizioni pedoclimatiche favoriscono inoltre una coltivazione a basso impatto ambientale. Le uve raccolte a mano, sono disposte in piccole casse, per proteggerne l'integrità e vengono trasformate con grande attenzione alla qualità alimentare.

**I vini**, sia bianchi che rossi, sapidi freschi ed eleganti, esprimono l'essenza del terroir di montagna. Le uve in fase di maturazione, subiscono una notevole escursione termica che ne arricchisce il profilo aromatico. La produzione complessiva annua è di circa 180.000 bottiglie.





## Petite Arvine Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / Vinificazione:** Petite Arvine 100%, bianco. Tradizionale, DOC di vitigno / Acciaio.

**Note organolettiche:** giallo paglierino. Al naso è floreale, con fragranti note di gelsomino, peonia, mela, susina e agrumi; vena sapida e fresca. Al gusto equilibrato, con sottofondo marino e vivida mineralità.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C.

**Abbinamenti:** piatti a base di pesce, coquillage, crostacei, carni bianche e in carpaccio, salumi, formaggi.

**Curiosità:** il vitigno è così chiamato per i suoi piccoli acini. Originario del Vallese svizzero, è introdotto in Valle d'Aosta negli anni '70, dove viene vinificato con pochi grammi di zucchero residuo, rivelando a pieno il suo carattere.



## Petite Arvine Fleur Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / Vinificazione:** Petite Arvine 100%, bianco. Tradizionale, DOC di vitigno / Acciaio.

**Note organolettiche:** giallo paglierino intenso. Al naso è agrumato e floreale con note di fiori bianchi, ginestra e zagara. Pieno, fresco e sapido. Ricco in polpa e persistente.

**Temperatura di servizio:** 10/12° C.

**Abbinamenti:** antipasti, salumi, pesce, crostacei, carni bianche, formaggi.

**Curiosità:** le uve di questa "Fleur" sono coltivate in forte pendenza nel vigneto vocazionale Devin Ross del comune di Montjovet in bassa Valle. La Zona è molto soleggiata perché completamente esposta a sud, caratteristica che aggiunge ricchezza e complessità alla freschezza tipica della Petite Arvine.



## Chardonnay Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / vinificazione:** Chardonnay 100%, bianco. DOC di vitigno / Acciaio.

**Note organolettiche:** giallo paglierino. Al naso è delicato e floreale, con note di banana, susine e ginestra. Al gusto morbido, sapido e minerale.

**Temperatura di servizio:** 10/12° C.

**Abbinamenti:** antipasti, primi piatti, flans, pesce, crostacei, carni bianche e rosse, formaggi.

**Curiosità:** con il clone Chardonnay musqué di Borgogna, messo a dimora nei nostri vigneti, otteniamo un vino fresco e minerale, che esprime a pieno il terroir valdostano.



## Chardonnay Cuvée Bois

Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / Vinificazione:** Chardonnay 100%, bianco. DOC di vitigno / Affinamento "sur lies" di 11 mesi in rovere francese con "bâtonnage".

**Note organolettiche:** giallo con riflessi dorati. Al naso è intenso e complesso, con profumi di frutta bianca e nitide note di nocciola e vaniglia, nuances minerali e di noce moscata, banana e cedro candito. Al palato consistenza fitta, ricca. Finale elegante, armonioso ed equilibrato.

**Temperatura di servizio:** 13/15° C.

**Abbinamenti:** grande cucina internazionale, primi piatti, fondute e flans, pesce, carni bianche e rosse, foie gras, formaggi.

**Curiosità:** il Cuvée Bois nasce dall'incontro di Costantino con il Conte Gagnard de la Grange, nobile viticoltore di Puligny Montrachet (Borgogna), noto negli anni 80 per il pregio dei suoi vini. Nella condivisione con il conte di un antico sistema di potatura "a gobelet", praticato anche in Valle d'Aosta, nasce un'amicizia da cui trae ispirazione l'élevage di questo vino, oggi ai vertici della qualità nazionale e internazionale.



## Neige d'Or

Valle d'Aosta DOP Bianco

**Vitigno / Vinificazione:** Blend di varietà a bacca bianca coltivate in Valle d'Aosta, bianco. DOC di colore / Parte in rovere da 30 hl e parte in legni francesi da 300 l. Permanenza "sur lies" per 11 mesi. Affinamento di 12 mesi in bottiglia.

**Note organolettiche:** giallo paglierino. Al naso è fruttato, floreale e speziato. Al palato, la precisa corrispondenza gusto-olfattiva accompagna armonicamente una polpa consistente e complessa. Chiusura persistente di grande eleganza.

**Abbinamenti:** grande cucina internazionale, risotti, carni bianche, pesce, formaggi freschi e cremosi.

**Temperatura di servizio:** 12° C.

**Curiosità:** Il Neige d'Or è la sintesi delle nostre conoscenze maturate su diverse varietà di uva a bacca bianca, con differenti tipi di affinamento. Quarant'anni di vini e storie di montagna gli danno vita, attraverso un'accurata selezione di uve.

Il suo nome è ispirato al candore e alla purezza della neve perenne che imbianca le cime valdostane.



## Torrette Superiore

Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / Vinificazione:** Petit Rouge 70%, Cornalin, Fumin, Mayolet 30%. Blend di autoctoni, rosso. DOC di zona / Acciaio.

**Note organolettiche:** rubino con sfumature viola. Al naso è floreale e fruttato (rosa appassita, viola, marasca). Le note olfattive si ripresentano in bocca accompagnate da un'inaspettata freschezza.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

**Abbinamenti:** cucina casereccia, primi piatti, carni, formaggi freschi e salumi.

**Curiosità:** il Torrette per estensione è il maggiore areale produttivo della Valle d'Aosta. È vinificato con una base prevalente di autoctono Petit Rouge e tradizionalmente consumato a tutto pasto.



## Pinot Nero

Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / Vinificazione:** Pinot Nero 100%, rosso, selezione di Borgogna. DOC di vitigno / Acciaio.

**Note organolettiche:** rubino. Al naso presenta fresche note di frutta rossa, sottobosco e salvia. Al palato, fruttato e sapido con fine struttura e tannino vellutato. Finale fresco e minerale.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

**Abbinamenti:** primi piatti, salumi, carni rosse e bianche, fondute, formaggi. La sua eleganza e struttura lo rendono ottimo anche con piatti a base di pesce azzurro.

**Curiosità:** questo Pinot Nero piacevole, fine elegante e fruttato, trova nella vinificazione in acciaio la sua massima espressione.



## Syrah

Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / Vinificazione:** Syrah 100%, rosso. DOC di vitigno / Acciaio e affinamento di 12 mesi in rovere francese.

**Note organolettiche:** rubino con sfumature grana. Al naso è leggermente speziato e tostato su sfondo di frutti di sottobosco. Al palato, morbido ed equilibrato, con buona sapidità e freschezza.

**Temperatura di servizio:** 17/18 °C.

**Abbinamenti:** primi piatti, fondute, carni rosse, caccagione, formaggi.

**Curiosità:** questo vino nasce dal vigneto vocazionale "Coteau la Tour", sovrastato dalla torre di guardia medievale del XIII sec., che domina il Castello di Sarre. Ampliata come sito nobile, nel 1846 sec. funge da rifugio di caccia del re Duca di Savoia Vittorio Emanuele II. Poi fino ad inizio del secolo scorso è dimora di un eremita e oggi punto di degustazione.



## La Sabla

Vino Rosso

**Vitigno / Vinificazione:** blend di varietà a bacca rossa, rosso / Acciaio.

**Note organolettiche:** colore porpora. Al naso è fruttato e floreale con sentori di lampone e viola. Al palato fresco, fruttato e intenso, sulle note del lampone. Finale persistente e speziato.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

**Abbinamenti:** antipasti, salumi e formaggi, primi piatti, zuppe e carni rosse.

**Curiosità:** prodotto dalla famiglia Charrière sin dal 1971, è oggi come allora un blend di varietà a bacca rossa vinificate con lunga macerazione, da vecchie vigne. Il marchio "La Sabla" è registrato per tutelarne la storicità.



## Fumin

Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / vinificazione:** Fumin 100%, rosso. Autoc-tono, DOC di vitigno / Acciaio con lunga macerazione e affinamento di 9/12 mesi in rovere francese.

**Note organolettiche:** rubino con riflessi viola. Al naso è fruttato, con caratteristici sentori di cuoio e spezie. Di grande carattere, al palato è succoso e fragrante con tannini morbidi e note di vaniglia, ginepro e tabacco. Chiusura persistente sulle note di liquirizia.

**Temperatura di servizio:** 17/18° C.

**Abbinamenti:** salumi, fondute, formaggi stagionati, carni rosse e cacciagione.



## Merlot le Merle

Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / Vinificazione:** Merlot 100%, rosso. DOC di vitigno / Acciaio macerazione di 12/18 giorni e affinamento di 12 mesi in legni francesi da 300 l.

**Note organolettiche:** rubino carico, luminoso. Al naso, un'esplosione di piccoli frutti rossi, mirtillo e mora in confettura accompagna le note floreali di viola e rosa. Al palato, la nota speziata si combina con i sapori di cacao tostato che rendono la chiusura in bocca suadente.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

**Abbinamenti:** salumi, carni bianche e rosse, cacciagione, brasati.

**Curiosità:** questo Merlot nasce dal desiderio di sperimentare ed innovare di Elena ed Eleonora. Di mettere in gioco la vocazionalità del terroir valdostano, coltivando e vinificando questa varietà internazionale, per ricavarne un Merlot di montagna, di grande consistenza ed eleganza. L'appellativo "Le Merle", in francese il Merlo, nasce dalla gara che durante la vendemmia si deve fare con i merli, che ne sono ghiotti.



## Nebbiolo Sommet

Valle d'Aosta DOP

**Vitigno / Vinificazione:** Nebbiolo 100%, rosso. DOC di vitigno / Acciaio 20 gg e affinamento di 12 mesi in rovere da 25 Hl.

**Note organolettiche:** rubino-cerasuolo luminoso. Al naso presenta note di mora, ciliegia e viola, con fondo balsamico. Al palato morbido e rotondo, dal frutto fragrante.

Di carattere e finezza, sapido e persistente, riflette appieno il terroir di montagna.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

**Abbinamenti:** salumi, carni bianche e rosse e formaggi.

**Curiosità:** Il Nebbiolo, importante vitigno italiano a bacca nera, è presente anche in valle d'Aosta, dove da secoli è coltivato nel fondovalle alluvionale di origine glaciale, in particolare nelle zone vocate di Arnad e Issogne. Qui prende il nome di Picotendro che riporta alle origini della viticoltura valdostana. Il Sommet nasce dal desiderio di approfondirne la vinificazione, coltivando tre piccoli vigneti in zona. Prende così vita il Nebbiolo "Sommet", che in francese significa Cima, proprio con uno sguardo rivolto alle montagne che lo circondano.



## Neblù Brut Rosé

Metodo Classico vino Spumante di Qualità

Fermentazione in bottiglia per 24 mesi. Metodo classico, dosaggio zero.

**Note organolettiche:** cerasuolo, brillante. Perlage fine e persistente. Al naso svela sentori di ciliegia, ribes e piccoli frutti rossi. In bocca secco e nervoso, fresco e sapido con note di mela verde. Lungo al finale.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

**Abbinamenti:** aperitivi, antipasti, primi piatti, pesce, crostacei, flans, carni bianche, formaggi.



## Les Abeilles

Vino da uve stramature

**Note organolettiche:** giallo dorato. Al naso presenta sentori di zabaione, crema pasticcera, miele, bacche aromatiche, caramello e albicocche secche. Al gusto, dolce e morbido, con rinfrescante vena sapida e lungo finale fruttato.

**Temperatura di servizio:** 14/16° C.

**Abbinamenti:** pasticceria, crostate di frutta, formaggi freschi e erborinati.

**Curiosità:** varietà vendemmiata in epoca tardiva, a precedere la prima nevicata. Le api (in francese Les Abeilles) sono attratte, proprio durante la vendemmia, dalla dolcezza delle uve in appassimento.

Il **"Rifugio del Vino"** nasce nel 2016 a fianco della cantina aziendale, a cui è strutturalmente collegato, come sala di degustazione emozionale.

Rifugio del vino perché sorge tra le catene montuose della nostra valle, con richiamo all'architettura tipica di alta montagna ed è dedicato a chiunque voglia intraprendere la conoscenza del nostro terroir, con i nostri vini e valori della tradizione.

È una costruzione concepita a protezione del vino, quale alimento e patrimonio autentico del nostro territorio e filosofia. Il suo profilo da lontano ricorda quello di un massiccio montuoso, perché nasce dalla compenetrazione di diversi volumi, tra loro indinati.

Sotto questa grande corte coperta, trovano spazio i diversi ambienti della produzione, della vendita e anche del loisir, tenuti insieme da un interessante percorso di visita.

**PUNTO VENDITA, DEGUSTAZIONI E VISITE GUIDATE\*:**

dal Lun al Ven 9.00 -13.00 / 15.00 -18.30

Sab 10.00 -13.00 / 15.00 -18.30

\*Per visite e degustazioni è richiesta la prenotazione tramite il sito [www.lescret.es.it](http://www.lescret.es.it) o all'indirizzo [info@lescret.es.it](mailto:info@lescret.es.it) o al tel. (+39) 0165 / 90 22 74

**PER OGNI ESIGENZA DIVERSA CONTATTACI.**

**UFFICI:**

dal Lun al Ven 8.30 -13.00 / 14.30 -18.00







**Les Crêtes**

**Società Agricola di Charrère & C. s.s.**

**50, SR20, 11010 Aymavilles (Valle d'Aosta) Italia**

**Tel. (+ 39) 0165 90 22 74 - Fax (+39) 0165 90 27 58**

**P.Iva / C.F.: 00 52 04 50 073**

**[www.lescretes.it](http://www.lescretes.it)**