



Valle d'Aosta Petite Arvine, Fumin e Torrette raccontati da 3 produttori della Doc

🕒 25 Marzo 2026 ✍️ Alessandra Piubello 📍 Valle d'Aosta



Les Crêtes, Grosjean e il giovane emergente Matthieu Betemps raccontano le proprie interpretazioni di tre (un bianco e due rossi) tra i vini più antichi e diffusi della denominazione, vera espressione di un gusto sempre più attuale e contemporaneo

Piccola e sempre più apprezzata per i suoi vini di montagna eroici, freschi e verticali, la **Valle d'Aosta Doc** ha ben 19 vitigni contemplati nel suo disciplinare di produzione, molti dei quali sono praticamente sconosciuti fuori dalla regione (ne abbiamo parlato **in questo articolo**, insieme con le recenti modifiche approvate per la denominazione). Ne abbiamo scelti alcuni, tra i più antichi e diffusi sul territorio, e ne abbiamo parlato con **Giulio Corti** di **Les Crêtes**, **Hervé Grosjean** e il giovane emergente **Matthieu Betemps**.

Les Crêtes e la passione per la Petite Arvine

«La nostra prima etichetta di Petite Arvine è del 1992», afferma **Giulio Corti**, contitolare di **Les Crêtes**, «seguita nel 2014 dalla Petite Arvine Fleur, vinificate entrambe in acciaio. La **Petite Arvine** possiede qualità uniche e irripetibili, tanto che nei prossimi 5 ettari che planteremo nei futuri tre anni, 4 saranno dedicati a quest'uva». La storica azienda, alla settima generazione, si estende su 35 ettari e produce 250.000 bottiglie distribuite in Horeca al 70%, 20% in vendita diretta e 10% in Gdo. L'export incide al 10%, principalmente negli Usa. La Petite Arvine è originaria del Vallese, in Svizzera, e sembra che sia stata introdotta in Valle d'Aosta (unica regione in cui è coltivata in Italia) negli anni Settanta del secolo scorso **dai canonici del Gran San Bernardo**, allora rettori dell'**Institut Agricole Régional** di Aosta.



Giulio Corti, contitolare di Les Crêtes

Petite Arvine, la vite dei ghiacciai

La Petite Arvine produce grappoli di piccola dimensione con acini anch'essi piccoli e di scarsa resa in mosto, ha maturazione tardiva e richiede esposizioni soleggiate ed è **predisposta all'allevamento in altura**, tanto che è soprannominata "vite dei ghiacciai". Il vino che ne deriva è caratterizzato da acidità alte e pH bassi, elementi che portano una buona longevità. La **Petite Arvine Fleur** viene da una vigna a Monjovet di circa 2 ettari a quasi 350 metri di altitudine. L'olfatto è polifonico, con note di frutta bianca matura, fiori di acacia, nocciola, sensazioni gessose. Il corpo è strutturato, eppure slanciato, vivido, percorso da una vena salina che irrorerà la beva. Un vino originale e di carattere con un finale lunghissimo e saporito.

Grosjean e l'anima burbera del Fumin

La presenza dei **Grosjean** in valle risale al XVII secolo, con poi l'uscita del primo vino nel 1968. **Hervé Grosjean**, trentasettenne enologo e comproprietario di terza generazione, produce circa 180.000 bottiglie dai 18 ettari di proprietà e attraverso l'acquisto di uve da conferitori storici che hanno vigneti spesso confinanti. L'export è del 40%, il canale distributivo privilegiato è l'Horeca, seguito dalla vendita diretta e dall'e-commerce. «La nostra prima etichetta di **Fumin**», ricorda Hervé, «risale al 1986: è da quarant'anni che lo produciamo. Per me è un vitigno che rispecchia l'anima burbera e robusta del puro valdostano. Mi ha sfidato tanto da insegnarmi la pazienza. Le **componenti acide e tanniche** che lo contraddistinguono necessitano di tempo: consiglio di non berlo giovane. La storia della viticoltura valdostana passa dal Fumin, è tra i più antichi e identitari vitigni autoctoni: la nostra famiglia ne produce ben quattro etichette».



Hervé Grosjean

Una selezione per l'anniversario

Da due vigne, Rovettaz e Merletta con una pendenza del 60%, è nata una selezione in occasione dei 50 anni dalla fondazione aziendale e poi riproposta nelle annate migliori. **50 anni diVini** profuma di bacche, radice di liquirizia, alloro, erbe alpine, con sensazioni balsamiche. Risuona nell'assaggio una sensazione atavica profonda, poi arrivano l'equilibrio dei tannini maturi ben armonizzati, la materia presente ma fine e una piacevolezza di beva. Un vino che resta nella memoria.

Nuove leve: Matthieu Betemps

Ad ogni appuntamento con la nostra rubrica, oltre a produttori di riferimento, segnaliamo sempre un giovane emergente. **Matthieu Betemps**, 29 anni, fonda la sua azienda nel 2017, mentre contemporaneamente continua a lavorare come cantiniere per Lo Triolet, fino a due anni fa. Nei suoi 2 ettari scarsi, tra proprietà e affitto, produce 15.000 bottiglie. «Il Torrette», racconta Betemps, «consente di

esprimerti in modalità diverse, con strutture differenti. Per me è il grande classico valdostano che mostra maggiormente la mano del produttore».



Matthieu-Betemps

Il Torrette di Betemps

Vino più prodotto in regione, il Torrette è composto per un 70% minimo da Petit rouge, che è anche il vitigno più coltivato, al quale si possono aggiungere Pinot noir, Gamay, Fumin, Vien de Nus, Dolcetto, Majolet e Prèmetta. Il **Torrette di Betemps** è composto per il 70% da Petit rouge e per il 30% da Fumin e proviene da vigne tra i 20 e i 30 anni. Profuma di viola e rosa, di fragranti frutti rossi e manifesta una sensazione fumé, con ricordi d'incenso. La tannicità è presente ma ben gestita, con equilibrio complessivo, dimostrandosi un buon compagno della tavola, dall'empatia immediata.