Dove la montagna incontra la passione: i vigneti eroici di La Source

Tra pendenze e muretti a secco, il lavoro di Stefano Celi dà vita a vini autentici, che racchiudono l’anima della Val d’Aosta e una dedizione senza pari

Terra di giganti di roccia e di contrasti affascinanti, dove **la viticoltura si fa eroica** e la passione sfida i pendii montani.

La **Valle d’Aosta** del vino, con i suoi piccoli appezzamenti e le viti che si aggrappano ai terreni scoscesi, custodisce un patrimonio vitivinicolo straordinario: una **sfida continua tra uomo e natura**, che si manifesta nella tenacia con cui i viticoltori trasformano ogni difficoltà in un’opportunità, per creare vini dal sapore autentico.

In questo panorama unico, **Saint Pierre** è la culla naturale della cantina **La Source**, il centro della denominazione **Torrette**, a poca distanza dal confine francese e a 7 km da **Aosta**. Un simbolo di vita e di rinascita, in un territorio affascinante quanto difficile da coltivare.

Stefano Celi, nei vigneti di Saint Pierre in Valle d'Aosta (Foto © Ufficio Stampa).

Stefano Celi: l'anima eroica di Cantina La Source

Alla guida dell'azienda c'è **Stefano Celi**, la dimostrazione vivente che seguire i propri sogni, anche quando sembrano audaci, può portare a risultati straordinari.

Agronomo di professione e già assessore regionale all'agricoltura, decide un giorno di seguire il suo grande amore, la terra: abbandona così il mondo della politica per immergersi completamente tra filari e fatica. **Vigne che lui stesso ha ripristinato**, prima nel 1995 con due soci e poi da solo nel 2003, con il cambio di nome dell'azienda in **La Source**, come la sorgente d'acqua scoperta durante la costruzione della cantina.

Una storia che è un inno ai valori autentici, un legame viscerale con la vigna che spinge a sfidare ogni avversità: lì, dove il lavoro meccanico è praticamente impossibile, **Stefano Celi** è l'instancabile custode dei suoi vigneti, domando la natura con pazienza e sapienza.

Un’oasi di passione e tradizione: le viti eroiche di Saint Pierre

Otto ettari di vigneti, situati tra i 650 e i 900 metri di altitudine, si arrampicano su terreni scoscesi e sabbiosi, in un susseguirsi di terrazze e pendenze, inaccessibili a qualunque mezzo meccanico.

Un vero e proprio luogo della memoria dei vecchi contadini di **Saint Pierre**: ne sono testimoni i vecchi muretti a secco dell’800, ancora datati sulla roccia, e le tradizionali raccolte per l’acqua piovana, sparse qua e là tra le vigne.

Il sapiente lavoro di Stefano Celi nei vini di La Source

Suoli poveri e sabbiosi, di natura morenica e con forti escursioni termiche tra giorno e notte donano vini eleganti, dallo straordinario profumo. Una produzione dove si avverte forte la natura del terroir e l’ottimo lavoro in vigna.

Predominano gli autoctoni ma non si disdegnano gli internazionali che qui, in **Val d’Aosta**, sono ormai di casa: vitigni “bilingue”, vista la vicina contaminazione francese e svizzera ma che, al contrario, hanno un’identità marcata tutta valdostana.

Di grande freschezza e sapidità, i vini valdostani di **Stefano Celi** sono dritti e puliti, puntano all’eleganza e sfidano volutamente le annate, anche nei bianchi. Domina l’acciaio, voluto per preservarne i profumi: l’uso del legno, infatti, è riservato solo al Syrah e al Torrette Superiore.

Tre bianchi e cinque rossi, per una produzione totale che si attesta sulle **40.000 bottiglie circa**.

Tra i bianchi di La Source, Ensemblo e Chardonnay (Foto © Malinda Sassu).

Eleganza e complessità: Chardonnay Valle d’Aosta Dop La Source 2022

Oltre all’autoctono **Petite Arvine**, ecco tra i bianchi una piccola perla di montagna che nasce ad alta quota, a circa 700 metri: espressione sapida e minerale dei bellissimi vigneti di **Aymavilles**, lo “**Chardonnay 2022**” mette in luce tutto il lato bianchista della produzione di **La Source**, con grande eleganza.

Vinificato in acciaio, è ricco al naso di delicatezze floreali e suggestioni gessose, che si accompagnano a toni fruttati di pesca e frutta tropicale, cedro ed erbe aromatiche. **Corpo pieno e morbido**, in bocca rivela tutta la sua intrigante sapidità, seguita da una grande acidità rinfrescante. Chiude con un lungo sorso dai cenni agrumati. Uno Chardonnay di montagna che conquista con tutta la sua eleganza già al primo sorso.

Si preannuncia invece già dal nome, che nel *patois* valdostano vuol dire “insieme”, il **Valle d’Aosta Dop Bianco Ensemblo 2019**, l’ultimo nato in casa **La Source**.

Parliamo, infatti, di assemblaggio di **Moscato** e **Gewürztraminer** in parti quasi uguali, che si completano con il 10-15% di **Müller Thurgau**. Pensato inizialmente per la produzione del passito, si è rivelato un ottimo connubio nella versione secca, con la sua anima intrigante di frutta e spezie e l’ottimo equilibrio al sorso.

Vini rossi valdostani che incantano per armonia e profumi

Incanta la produzione dei **cinque rossi aziendali**.

Il **“Torrette 2018”** è sorprendente nell’impatto olfattivo di viola, frutti rossi di sottobosco e ciliegia. Sottile la vena balsamica. Un vino estremamente profumato, dove domina l’autoctono **Petit Rouge** insieme al 30% di **Vien de Nus**, vitigno valdostano quasi scomparso. Facile la beva in questa versione base che vede solo acciaio e che si contrappone al **“Torrette Superiore 2018”**, dove il **Petit Rouge** sale al 90%, questa volta con l’aggiunta di **Fumin**, più selvaggio e strutturato. Un vino quasi dai sapori antichi, che sosta per un anno in tonneaux di diversi passaggi e mostra al sorso un tannino scorrevole e grande sapidità.

Un’eccellenza tra i rossi di La Source, il Syrah 2016 (Foto © Malinda Sassu).

Valle d’Aosta Dop Syrah 2016: l’eccellenza dalle vigne di Saint Pierre

Internazionale ma non troppo, il “**Syrah 2016?** di **La Source** nasce in quella che è forse la vigna di Syrah più alta d’Italia, a oltre 800 metri di altitudine. Di sicuro, la più bella di Saint Pierre, a sentire i vecchi della zona.

Un panorama spettacolare in un anfiteatro roccioso esposto a sud, molto caldo, dove, nel sottosuolo, riaffiora il terreno sotto quattro metri di roccia: una caratteristica fondamentale, che fa

sì che le radici delle viti trattengano l'umidità necessaria.

Un **Syrah leggero e di bella freschezza**, dalla profumazione intensa di rose rosse, delicatamente speziata ma esaltata dalla tipica nota di pepe. Di grandissimo impatto anche il fruttato maturo intenso. In bocca, il tannino si fa elegante e lascia spazio ad una pronunciata freschezza, lungo il finale sapido che ne accompagna la struttura. Un vino che sosta in tonneaux francesi di molti passaggi, quasi ad accarezzarlo e che si fa bere e ribere: una chicca prodotta in sole 4500 bottiglie.

Il Cornalin: il recupero della tradizione e della memoria

Il **Cornalin**, invece, è uno di quei vitigni autoctoni quasi scomparsi e riscoperto solo recentemente, simile al **Petit Rouge** ma più semplice, meno spigoloso e rustico. Vivace nel colore e nel naso di ciliegia e fragolina di bosco, pepe e fiori rossi. Tipica la sua nota balsamica. **Stefano Celi** lo vinifica in purezza, in vasche d'acciaio per preservarne l'anima schietta e autentica: l'annata 2018 in degustazione, infatti, mostra ancora una grande vena sapida e una bevibilità straordinaria, con un lungo finale speziato.

Visitare **La Source** significa immergersi in un mondo di passione, eroismo e buon gusto, anche nella recente apertura dell'**agriturismo con 7 camere** dove, in cucina troverete sempre lui, l'infaticabile Stefano.

Piccoli ma grandi, insomma, questa è l'anima vera della Valle d'Aosta e dei suoi vini, che sono la forza di volontà di chi la vive e la lavora.

Cantina La Source, di Stefano Celi
Loc. Bussan Dessous, 1 – Saint-Pierre (AO)
www.lasource.it

Data di creazione
21/06/2024
Autore
malinda-sassu