

# Le nouvel élan du domaine viticole de La Mongestine

**ARTIGUES** La propriété la plus à l'est des coteaux d'aix a changé de propriétaires

Loin là-bas sur une terre qui fleurit déjà plus le haut Var que Sainte-Victoire, La Mongestine marque la limite orientale de l'appellation des coteaux d'aix-en-provence. Installée dans la commune d'Artigues (Var), c'est aussi le prolongement naturel de l'un des plus beaux micro-terroirs de l'AOP, celui qui, à partir Jouques, en passant par Rians, concentre quelques-unes des plus jolies maisons de coteaux d'aix: Revelette, La Réaltière, Vignelaure...

En 2000, René Bencini, ingénieur dans le BTP, rachetait le domaine, quasi à l'abandon, et commençait par reprendre l'intégralité de l'encépagement: sauvignon, rolle, clairette, gre-

**"On veut créer plusieurs microcuvées qui pourront nous tirer vers le haut."**

nache blanc et roussanne pour les blancs; syrah, cabernet-sauvignon, grenache noir, merlot, cinsault et pinot noir pour les rouges et rosés. Mené à tambour battant, la reprise des 30 ha de parcelles était achevée en 2004. Douze ans plus tard, fin 2016, René Bencini a choisi de revendre son domaine.

Et c'est un entrepreneur aixois, Harry Gozlan, venu du monde de la high-tech financière (la société aixoise Smart Trade Technologies), qui a repris La Mongestine, des projets plein la tête et après une courte formation à l'Université du vin de Suze-la-Rousse (Drôme). Outre le goût du vin, "c'est à la fois l'idée de la complexité du projet, dans un univers de la viticulture où tout n'est pas maîtrisable et l'ampleur de la chaîne, de la vigne à la commercialisation, qui m'ont intéressé", confie Harry Gozlan.

Avec son épouse, Céline, il s'est immédiatement mis à la



Avec son épouse Céline, Harry Gozlan, cocréateur d'une PME à succès de l'Arbois, est désormais à la tête du domaine de La Mongestine, à Artigues.

/PHOTOS G.L.

tâche. "On a commencé par rénover les cuves béton, qui sont désormais thermorégulées, on a aussi investi dans un pressoir de plus", précise-t-il. Un nouveau caveau de vente est en cours d'aménagement, qui devrait être inauguré en début d'année prochaine. L'équipe de La Mongestine s'est aussi étoffée avec l'arrivée d'un nouveau responsable de cave, Arnault Thierry de Ville d'Avray, qui mène depuis une série d'expérimentations vinicoles originales et s'attache à donner un caractère à part au domaine.

## Tenir dans la durée

"On a dans l'idée de faire plusieurs microcuvées qui pourront nous tirer vers le haut", explique Arnault de Ville d'Avray. Une première cuvée 100% rolle, "non sulfitée, non collée et non filtrée", est en cours d'élevage; des raisins sont actuellement passerillées (desséchés avant pressage pour concen-

trer les sucres et complexifier arômes) hors souches, dans le grenier des chais. "On est aussi intéressé par la biodynamie (le domaine est déjà certifié en agriculture biologique, Ndlr), mais dans un second temps, parce qu'on ne peut pas tout mener de front", considère Harry Gozlan.

"On commence à avoir une bonne vision des terres du domaine et on voit comment on peut les travailler, en enherbement, en amendement naturel, mais pour servir la vigne, pas pour se faire plaisir en faisant paître des moutons", poursuit-il.

Reste désormais à tenir dans la durée, ce qui reste toujours un défi dans le monde de la viticulture.

**Guénaël LEMOUÉE**

glemouee@laprovence-presse.fr

Domaine de La Mongestine, en bordure de D561 (route d'Esparron) à Artigues, ☎ 06 15 08 26 89. Du lundi au vendredi, de 11 h à 17 h; le samedi, de 10 h à 17 h.

## LES VINS

Les vins de La Mongestine se déclinent en deux gammes principales: Les Monges (8,70 €) et M (de 10,50 à 12,50 €). Le domaine développe aussi plusieurs microcuvées comme le blanc Georgette (environ 30 €), assemblage de rolle et grenache, raisins macérés en vendanges entières, un an d'élevage en fût, non sulfitée: pas encore totalement en place mais plein de promesses, il faut l'attendre quelques mois. Les Monges ont particulièrement retenu notre attention: le rosé 2016, légèrement vineux et joliment charpenté, propose un très beau fruit, sans maquillage ni excès d'extraction; son pendant en rouge, toute en légèreté et fraîcheur, est également séduisant.