

AUJOURD'HUI
L'ALBUM FOOT 2019-20 + 6 STICKERS
 offerts* avec votre journal
La Provence

Salon **Studyrama**
Études Supérieures
 Samedi 11 janvier
AIX-EN-PROVENCE
 Arena du Pays d'Aix
 Invitation gratuite sur Studyrama.com

La Provence

N° 8246

Aix - Pays d'Aix

Samedi 11 janvier 2020

Samedi 11 Janvier 2020
www.laprovence.com

INTERVIEW EXCLUSIVE

FOOTBALL LIGUE 1

Pays d'Aix Nord 9

La Mongestine, l'électron libre des coteaux d'aix

Le domaine varois multiplie les contenants et les cuvées parcelles singulières

La Mongestine, le domaine qui ferme l'appellation coteaux d'aix à l'est, dans la commune varoise d'Artigues, en est devenu l'un des représentants les plus enthousiasmants depuis son rachat en 2017 par Harry et Céline Gozlan, investisseurs venus du monde de l'ingénierie financière.

À leur arrivée, ils ont trouvé un parcellaire d'un seul tenant (32 hectares de vignes regroupés autour du chai) et un terroir de petite altitude qui sent déjà plus le haut Var que la plaine aixoise, parfait pour tirer de belles acidités et de l'élégance en bouteille. Voilà pour le positif, restait le plus approximatif : des bâtiments en partie rénovés mais pour la plupart inachevés et surtout une collection de jeunes cépages assez épineux à mener en terres provençales : roussanne, pinot noir, sauvignon, merlot. Et qui, pour une partie des cuvées, ferme à La Mongestine les portes de



Maxime Gamard, régisseur de La Mongestine, devant l'un des fûts de pinot de noir. Le domaine multiplie les cuvées singulières appuyées sur de micro-sélections parcelles. /G.L.



l'AOP coteaux d'aix, plutôt appuyée sur le rolle pour le blanc ; le grenache, la syrah et le cinsault pour le rouge.

"L'intérêt, c'est qu'on est reparti d'une page blanche et qu'on avait le champ libre pour recréer une image de domaine", estime Harry Gozlan, qui s'est appuyé sur un binôme pour mettre en musique son projet : Maxime Gamard, le régisseur, et Arnault de Ville d'Avray dans le chai. Ses deux là fourmillent d'idées viticoles. Et ont su voir

dans le drôle d'encépagement de La Mongestine un terrain de jeu plutôt qu'un boulet à la patte. Le duo a eu la sagesse de d'abord s'appuyer sur les deux cuvées cœur de gamme du domaine, Les Monges (élevée en cuve inox) et la M (barriques et amphores), toutes deux étiquetées en coteaux d'aix (même si le M rouge devrait rejoindre les vins de pays cette année).

Ils avaient ensuite entamé un premier pas de côté avec le Bob Singlar, vin de France rouge de

merlot, pinot noir et roussanne joueur et gouleyant, petit chou-chou des bars à vins qui travaillaient au verre. Ils avaient poursuivi avec deux cuvées sans soufre ajouté plus complexes et ambitieuses, Auguste (rouge de syrah) et Georgette (blanc issu d'une macération de rolle, qui se positionne sur le marché des vins oranges).

La Mongestine affiche depuis trois nouvelles cuvées : un Bob Singlar rosé (premier millésime en 2019) et deux monocépages

en IGP coteaux du verdon, lancés l'an dernier. Dégustés en cours d'élevage pour le 2019, la Roussanne est déjà magnifique et le Pinot noir fleure bon le sud Bourgogne, la richesse provençale en plus.

"Aucun de nos vins ne voit le soufre avant la mise en bouteille", précise Maxime Gamard. Mais à part Les Monges rosé, nos vins sont tous filtrés pour gagner en stabilité et en droiture."

Côté vignes, déjà certifié agriculture biologique, le domaine

se dirige à son rythme vers la biodynamie. "Nous avons réalisé nos premières dynamisations (les préparations diluées spécifiques à la biodynamie, Ndlr) et on travaille déjà en chai selon le calendrier lunaire (pour les soutirages, les mises en bouteilles...)", poursuit Maxime Gamard.

Au risque même d'y perdre un peu l'amateur de vin, il se passe toujours quelque chose du côté de La Mongestine.

Guénaél LEMOUÉ