

Vin : La Mongestine passe à la biodynamie et s'étend

À Artigues, tout à l'est des coteaux d'aix, le domaine est en plein renouveau. Cette année, il change sa méthode culturale, replante et allège ses bouteilles

La Mongestine n'est pas vraiment un petit jeune, le domaine en tant que tel existe en fait depuis au moins les années 60-70. Mais il a connu des fortunes diverses au gré de propriétaires à la ligne viticole pas toujours très claire. En 2017, un couple d'Aixoïis, Harry et Céline Gozlan, fortune faite dans la Fin-Tech (les solutions techniques pour le monde de la finance), rachète les 120 hectares de cette propriété (pour 36 hectares de vigne) au fort potentiel mais presque totalement disparue des radars.

Tout à l'ouest du Var, le plateau de petite altitude (entre 400 et 600 m) d'Artigues, la pointe orientale de l'appellation des coteaux d'aix-en-provence, présente une climatologie rare dans la région (nuits fraîches et hivers rigoureux), qui est devenue de plus en plus pertinente avec le réchauffement des températures. Les quelques degrés de moins du plateau, c'est une acidité et une fraîcheur dans les vins que nombre de vignerons provençaux recherchent aujourd'hui.

Six nouveaux hectares

Autre spécificité du lieu, legs des anciens propriétaires, une collection de cépages hétéroclites et singuliers pour la région, pinot noir, roussane, marselan, merlot, aux côtés des plus habituels grenache, syrah, rolle, clairette ou sauvignon. L'équipe arrivée en 2017 s'est attachée à faire de ce catalogue inattendu une signature, notamment en roussane et pinot.

Les vins de La Mongestine sont vinifiés sans sulfites ajoutés. Un choix à la fois commercial et philosophique des Gozlan et de leur directeur, Maxime Gamard (qui, après un temps de salariat, intervient désormais en indépendant à La Mongestine). "L'acidité qu'on arrive à tirer ici est un protecteur naturel des jus et favorise donc les vinifications naturelles", explique ce dernier, qui avait impulsé la réflexion sur les vins nature dès 2017, sur un domaine certifié bio depuis 2014. Depuis la fin des dernières vendanges, La Mongestine s'est lancée dans le défi au-dessus, le passage à la certification biodynamique, avec l'appui technique du voisin Pierre Michelland, du domaine de La Réalitière, certifié Demeter depuis 2012.

"Je ne fais pas le fanfaron et je sais qu'un pépin peut toujours arriver, mais je pense qu'au regard de nos pratiques



Maxime Gamard (au premier plan) et Harry Gozlan, dans les vignes de La Mongestine. Le domaine produit des cuvées nature en AOP coteaux d'aix, IGP et vins de France. /PHOTOS G.L.

actuelles (quasiment plus d'usage du cuivre, rangs enherbés..., Ndlr), le choc ne sera pas trop grand pour nos vignes", estime Maxime Gamard.

Moins de verre, plus de vin

Du côté des parcelles, 2022 verra aussi la plantation de six nouveaux hectares de vigne, pinot noir, syrah et grenache blanc, des cépages déjà présents sur le domaine, "mais justement, explique Maxime Gamard, on ne voulait pas encore compliquer un catalogue déjà assez complexe".

Les choses vont aussi bouger en chai, avec le passage de toutes les cuvées en bouteille de verre allégées. "Bien sûr, ça nous permet des économies de matières premières, poursuit le consultant. Mais c'est surtout dans l'esprit du reste de notre fonctionnement de penser à notre coût carbone." "Le poids de certaines bouteilles aujourd'hui me semble tout simplement aberrant, abonde Harry Gozlan. Continuer à fonctionner avec elles, c'est un peu



comme utiliser la clim de la voiture toutes fenêtres ouvertes..."

Pour autant, le pari reste audacieux d'un point de vue marketing, notamment sur le marché français, où les cuvées qualitatives sont souvent singularisées par des bouteilles lourdes au fond très bombé. A contrario, la bouteille légère au cul quasi plat signe d'ordinaire les entrées de gamme. Désormais, à La Mongestine, ce sera donc bouteille allégée pour

tout le monde, du joyeux Bob Singlar à 10 € à la profonde Georgette, rolle de macération à 30 €.

"Oui mais au final, ça n'est pas le poids de la bouteille qui fait la qualité du vin qu'elle contient", philosophe Harry Gozlan.

Guénaël LEMOUËE

Domaine La Mongestine, le long de la RD 561 à Artigues (Var), ☎ 04 22 57 01 28, lamongestine.com

SIMIANE

Emploi et handicap à l'Ehpad



Les journées nationales "Duoday" permettent de faire découvrir un métier à une personne en situation de handicap. /PHOTO D.B.

L'Ehpad Korian Val des Sources accueille, à l'occasion d'une journée nationale, une personne en situation de handicap en duo avec un professionnel volontaire. Gilles, ancien informaticien en reclassement professionnel a souhaité participer à cette journée "Duoday".

Des rencontres enrichissantes

Au programme : découverte du métier, participation active et immersion en entreprise, auprès de Corinne Spezza, l'animatrice de la structure. À la suite d'une première expérience d'ateliers sur la nature pour adultes handicapés, Gilles

s'était découvert un profil d'animateur social. "Cette journée a été très enrichissante; j'ai beaucoup apprécié être auprès du public âgé. C'est une maison de retraite hors du commun, l'ambiance est familiale et festive, les résidents sont heureux de bénéficier des diverses animations qui rythment la journée", a-t-il déclaré à l'animatrice. Gilles souhaiterait se reconverter auprès du public âgé et peut-être revenir comme stagiaire très bientôt. Ce "duoday" sera renouvelé l'année prochaine. C'est une opportunité de rencontre pour changer de regard et, ensemble, dépasser les préjugés sur le handicap. D.B.

MIMET

Programme du Téléthon.

Le Téléthon de Mimet 2021 est organisé par la mairie, en faveur de l'association AFM Téléthon. Il a démarré hier et se poursuit selon le programme suivant ► Jusqu'à vendredi : réalisation par les enfants de la crèche de Mimet de cartes de Noël et de pain d'épices vendus au profit de l'association ► Samedi, à la grande salle polyvalente : à 9 h 30, départ de la randonnée organisée par l'office de tourisme et retour vers midi avec possibilité de repas sur place; de 10 h à 17 h : stands de vente d'objets artisanaux avec le concours d'associations mimétaines; de 10 h à 13 h : entraînements et initiations au basket animés par le basket club de l'Étoile; de 13 h 15 à 14 h 30 : audition musicale des élèves de l'école de musique à Mimet; de 14 h 30 à 15 h 30 : démonstration de judo par les élèves du judo club; de 14 h à 17 h : tournoi de tennis et séances d'initiation par le tennis club; de 14 h 30 à 17 h : jeux de société, atelier de bricolage pour enfants; de 15 h à 17 h : initiation au yoga avec Stéphanie et à la médecine chinoise avec Jérémy; de 18 h à 21 h : grand loto avec démonstration de danse de salon pendant l'entracte ► Samedi 18 décembre : stage de Takeda Budo par le Takeda Budokan Mimet.

→ Pour plus d'informations, contacter la mairie au ☎ 04 42 12 62 42.

VENELLES

Le cellier Quatre tours soutient les Restos du cœur.

Depuis de nombreuses années, la cave coopérative accompagne le lancement de la campagne des Restos du cœur. Une collecte sur le point de vente du cellier est organisée jusqu'au 7 décembre. Pour chaque bouteille vendue 0,50 euro sera reversé à l'association humanitaire et 1 euro pour l'achat d'une fontaine à vin. Une urne est à disposition des clients pour les dons spontanés. Pour vos cadeaux de fin d'année, n'hésitez pas à prévoir des achats utiles pour les familles dans le besoin. Pour tous renseignements, vous pouvez appeler la cave coopérative au ☎ 04 42 54 94 23.

→ Le cellier "Quatre tours", 56 avenue de la Grande Bégude.

GARDANNE

Territoriaux : le fin de la grève a sonné hier

La CGT et FO avaient tous deux déposé un préavis de grève en début de semaine dernière mais seuls les territoriaux de la CGT ont décidé de maintenir le mouvement après que la mairie a proposé un travail de concertation. Pour rappel, ces derniers ne voulaient pas voir leurs "avantages acquis" fondre comme neige au soleil. Parmi eux, les fameuses 1580 heures annuelles devant passer à 1607 au 1^{er} janvier 2022 à cause de la réforme du travail; la question des heures supplémentaires ou

encore le maintien de "l'association du personnel aux prises de décisions qui le concerne". C'est finalement hier en début d'après-midi que la grève a pris fin, avec "la signature d'un protocole municipal non négociable", résumait le maire Hervé Granier. Un protocole qui confirme notamment qu'il n'est pas question de toucher aux heures supplémentaires ou aux astreintes dans les services où les besoins se font sentir, que le passage à la réforme du travail se ferait "car dans l'obli-

"J'ai été intransigent."

HERVÉ GRANIER À PROPOS DE LA SIGNATURE DU PROTOCOLE

gation légale de s'y conformer" mais pas "en force", promettant que "la pénibilité sera étudiée en fonction des métiers". Quant au fait d'associer les agents aux prises de décisions de la direction, la volonté municipale a été réaffirmée et des réunions avec les représentants sont

d'ores et déjà prévues pour l'année 2022.

Par contre, "hors de question" pour le premier magistrat d'échelonner ni de réviser la quotité retenue "conformément aux déclarations et aux engagements précédents". Il a toutefois accordé la non retenue de la journée à ceux qui ont repris le travail dès la sortie de la rencontre d'hier. Le syndicat CGT, lui, s'engage à la "reprise seraine" du travail dès aujourd'hui.

C.P.

241852
Idées SERVICES

Goudronnage de Provence



Accès de villas, Enrobés noirs ou colorés
Gravillonnage, bordures.
Particuliers et professionnels

04.94.72.57.08
www.goudronnage-de-provence.fr

SPORTING MOTO, concessionnaire HONDA à AIX.



Venez essayer la gamme HONDA, scooters & motos.
Vente neuf & occasion.
Entretien et réparation de votre HONDA.

100 av du camp de menthe, (continuité chemin du club hippique)
04.42.90.50.50
Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 du Mardi au Samedi

20/09/20

20/11/15