



©Maison Gutowski

## Le Rosé de la Maison Gutowski (MG) Excitant, controversé et tout sauf attendu !

Nous avons pu déguster trois millésimes du MG-Rosé et nous avons été surpris. Les millésimes 2017, 2018 et 2019 du rosé de ce très prometteur domaine varois disposant d'une antenne à Genève étaient sur notre table. Aucun d'entre eux ne ressemblait à l'autre. Soit on était spontanément fan, soit on se posait des questions. Le consommateur connaît ces rosés d'été légers et faciles qui répondent à la mode aujourd'hui. Ici nous avons rencontré un rosé d'envergure, un rosé pour amateurs exigeants et souhaitant parfois sortir des sentiers battus. Une belle réussite, chaque millésime avec son identité comme nous vous les présentons dans cet article.

Les rosés de la Maison Gutowski ([Link](#)) ne sont en aucun cas des « chicky-micki-drops », et ne peuvent pas non plus être comparés à certains vins rafraîchissants, sans plus, qui nous a accompagnés avec plus ou moins de plaisir sur la terrasse cet été.

### Maison Gutowski

Web: <https://m-g-wine>

Facebook: <https://www.facebook.com/maisongutowski/>

Instagram: [https://www.instagram.com/m\\_g.wine/](https://www.instagram.com/m_g.wine/)

La comparaison avec les anciennes voitures de sport de la marque MG est peut-être un peu plus pertinente. Les millésimes 2017 et 2018 sont racés, mais montrent aussi un peu plus de caractère. Ils font clairement appel au goût personnel, aux préférences personnelles, tout comme les cabriolets anglais MG des années 50 et 60 ([Link](#)). Ceux-ci se sont toujours distingués des voitures de sport italiennes qui ont toujours attaché plus d'importance à de belles formes. Le millésime 2019 du MG-Rosé, en revanche, nous a semblé fermé, comparable à un MG-Coupé. Mais après mûre réflexion, la comparaison avec un roadster, forcément décapotable, sur lequel le toit ouvrant ne doit être activé qu'au bon moment pour pleinement profiter des sensations qui en découlent nous semble beaucoup plus opportune. Personnages raffinés, les Gutowski ne m'en voudront pas de cette comparaison.



©pxhere

La Maison Gutowski est un jeune et ambitieux domaine viticole de Provence. Fondé en 2012 par un couple franco-suisse de Genève. Aline et Grégori Gutowski sont des autodidactes. Ils ne sont pas nés dans le monde du vin. En tant qu'amateurs exigeants ils ont simplement transformé leur rêve en réalité. Aline est originaire du sud de la France, Grégori est suisse et a des racines polonaises. Ils se sont rencontrés pendant les études d'Aline dans la finance à Lausanne. Comme c'est souvent le cas dans la vie, l'arrivée de la nouvelle génération marque une période de changement et Aline a voulu devenir sa propre cheffe. Avec le soutien de son mari Grégori le rêve est donc devenu réalité. Au fait le domaine est basé à Brignoles, une ville française de plus de 17000 habitants, située dans le département du Var, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. La variété des sols de l'appellation Côtes de Provence a contribué à créer un terroir de grande qualité.



©Gutowski

Une sélection rigoureuse des parcelles avec de nombreuses vieilles vignes ainsi que la collaboration avec des techniciens de l'AOC Côtes de Provence et des œnologues expérimentés font ressortir le meilleur des sols, des vignes et des raisins autour du Massif des Maures. Les sols d'ardoise fournissent une minéralité avec une forte concentration de potassium et de magnésium. L'ardoise a une bonne capacité de rétention d'eau et permet à une note graphite typique de s'exprimer. Cela correspond d'ailleurs parfaitement à la syrah car un sol d'ardoise lui permet de mûrir plus lentement, ce qui lui apporte finesse et complexité. Les sols argileux et calcaires confèrent également fraîcheur et élégance au rosé. La volonté de créer chaque année un vin d'une qualité exceptionnelle est constamment accompagnée par les meilleurs spécialistes et on devine presque les ajustements techniques tant à la vigne qu'au cellier qui ont été requis pour chaque millésime de ce vin. Il n'est donc pas surprenant que le MG-Rosé ait obtenu entre 90 et 93 points sur 100 chaque année depuis cinq ans dans la presse internationale spécialisée.



Aline Gutowski und Johanna Dayer, die die Jahrgänge 2016 bis 2019 vinifiziert

©Gutowski



Gutowski



## La dégustation

### MG - Rosé Vintage 2019 - Grande Cuvée - Côtes de Provence

Un assemblage juteux et captivant de Cinsault, Grenache, Syrah et Rolle. Les vignes âgées ont bénéficié des sols limoneux du massif des Maures, des pentes argilo-calcaires du Thoronet et de Lorgues, et bien sûr de l'exceptionnel et toujours convivial ensoleillement de la Provence au Canet des Maures. Les raisins sont récoltés la nuit afin de conserver toute leur fraîcheur avant d'être pressés. La vinification par parcelle et par cépage a été effectuée séparément. Les raisins ont été pressés pneumatiquement pour éviter l'ajout de peaux, il n'a été opéré ni de macération ni de saignée. La fermentation alcoolique a été réalisée à basse température



Aline Gutowski

©Gutowski

dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées. La fermentation est délibérément effectuée à des températures relativement basses, 15°C étant la température idéale pour le profil souhaité. Si l'on va plus loin, on obtient des arômes de poire amylique, de bonbons anglais et de bananes. Cependant, la MG veut montrer les différentes facettes des cépages utilisés et maintient donc des températures modérées afin de ne pas les couvrir de notes de fermentation. Ensuite, une réduction biologique de l'acide a eu lieu, qui a cependant été interrompue après un court laps de temps pour conserver une acidité finement ciselée. La maturation du vin sur la levure lui donne les caractéristiques souhaitées. Les lies sont composées de mannoprotéines qui donnent au vin une texture grasse et crémeuse. Cela octroie au vin du volume en bouche et, avec l'acidité, certaines amplitudes dans la sensation.

Cépages: Assemblage classique pour la Provence donc de Grenache, Syrah, Cinsault et Rolle.

Alcool: 12.5 %

Nez impressionnant, intense, délicat, profond, harmonieux, avec le caractère intransigeant d'une main de fer dans un gant de velours. Il est à noter que ce vin est encore beaucoup trop jeune aujourd'hui et qu'il serait préférable de le conserver en cave pendant encore trois ans. Presque un infanticide ou - pour revenir à notre comparaison avec la MG Roadster - un trajet dans la bonne voiture bien qu'à la mauvaise période de l'année. Le bouquet est frais, attrayant et séduisant. Des parfums fins et purs de pamplemousse rose, de pétales de rose, de groseilles roses, de pêches de vigne, de framboises et d'autres petites baies rouges se révèlent. Cependant, l'intensité de l'année ensoleillée 2019 se remarque immédiatement dans l'intensité des arômes, sans toutefois déranger. En bouche la franchise et la précision, le raffinement sont mis en valeur. Juteuse, équilibrée, avec l'acidité nécessaire parfaitement intégrée, cette bouche complète la sensation d'un vin très délicatement vinifié. Il dégage de l'ensemble une certaine minéralité calcaire et en même temps une race fruitée, il procure beaucoup de plaisir. Un succès évident de la part de Gregori et Aline Gutowski et de la talentueuse œnologue Johanna Dayer, alors chef de projet d'Electus et maintenant associée directrice du Clos Tsampéhro et candidate au MW. Un désaccord subsiste par contre entre nous : Jean Francois attribue déjà 18/20 (93/100) sans attendre, je suis moi-même plus prudent et attribue actuellement **17 à 17,25 (89-90/100)** sans boule de cristal. Je pense cependant que la note de **17,5/20 (91/100)** devrait être possible pour les vrais fans dans 1-3 ans.

Disponible en Suisse au domaine ([MG-Shop](#)) pour CHF 106.- les six bouteilles et chez [hiltl-weine.ch](#) au prix unitaire de CHF 18.90.





## MG - Rosé Vintage 2018 - Grande Cuvée - Côtes de Provence

Là aussi, un bouquet complexe et élégant nous accueille. Mais cette fois-ci il est beaucoup plus mûr et plus frais. La jeunesse juteuse du millésime 2019 laisse ici place à une élégante et subtile minéralité. Produit de la même manière que le millésime 2019, le vin a grandi et évoque un Roadster MG en route vers l'épanouissement dans un parfum minéral et frais juste après une pluie d'été.

Cépages: Comme pour le millésime 2019 un assemblage des cépages classiques de la Provence, Grenache, Syrah, Cinsault et Rolle.

Alcool: 12.5 %.

Au nez des notes florales, généreuses et élégantes de pêches de vigne, un peu de pamplemousse rose, des groseilles presque blanches, des cerises rouges, des fraises des bois, un peu de groseilles à maquereau, une pointe de levure délicate, de la vanille et même un peu de cannelle. Ce mélange séduisant est accompagné d'une pointe d'amandes râpées et de poivre de Malaguette, de notes herbacées comme le foin fraîchement coupé, et de notes minérales, notamment d'ardoise et de pierres humides. Excitant et complexe, cela rend le connaisseur curieux. Le vin, plus complexe, dérouté aisément la faction des amateurs de proseccos d'été obsédés par le fruit et la facilité. Ce millésime 2018 est tout

sauf un rosé facile à boire et il divise de ce fait les esprits. En bouche, il est sec, soyeux, légèrement acide mais avec une texture peaufinée, presque légèrement pétillante, un corps relativement fin et bien constitué, il livre des arômes de baies rouges, des notes de brioche, paradoxalement de pommes jaunes peu mûres, de délicates notes herbacées, une minéralité crayeuse stricte et une longue finale minérale, agréable au palais, semblable à celle des baies. Cela donne clairement un **17,5/20 (91/100)** pour le tableau d'ensemble passionnant. Nous sommes impressionnés !

Ce vin n'est plus disponible.



©Gutowski

## MG - Rosé Vintage 2017 - Grande Cuvée - Côtes de Provence

Oui, bien sûr, cette édition de la MG est également complexe et élégante. Elle n'a ni la juteuse adolescence du millésime 2019 ni la figure du jeune adulte du millésime 2018. Il s'agit ici du millésime adulte de la MG, qui ne devrait pas être conservée plus longtemps mais apprécié maintenant. Prédicat sec, de baies, minéral et noblement mûri. Il s'agit de la MG-Roadster au toit ouvert pour les collectionneurs et les aventuriers, déjà un peu plus ancienne, qui, bien que légèrement rouillée, reste toujours en tête des préférences des amateurs et trouve son fidèle public à chaque réunion de véhicules de collection (oldies).

Cépages: Assemblage de 40% Grenache, 15% Syrah, 35% Cinsault et 10% Rolle.

Alkohol: 12.5 %

Rose clair pâle. Au nez encore des notes florales qui ont cependant tendance à se développer davantage vers des arrangements floraux secs. Des baies rouges des cerises et des fraises des bois, un peu de prunes rouges, de pêches de vigne, de pomelos, de groseilles blanches, un peu de groseilles vertes, une touche de brioche, des notes herbacées, une pointe d'amandes râpées et de poivre de Malaguette, ainsi que des notes minérales sèches et le parfum d'une carrière après une averse. Ici la faction classique d'amateurs de rosés recherche quelque chose de plus sucré et de plus facile à boire. Le connaisseur lui se réjouit, s'amuse et se tait.

En bouche, à nouveau sec, c'était clair. Une acidité tendre encore croquante mêlée à d'élégantes notes de levure, une fraîcheur encore élégante, un corps fin, sans être inutilement généreux, et d'une grande délicatesse propose des arômes de fruits rouges, des notes légèrement herbacées et bien sûr encore cette minéralité crayeuse qui correspond probablement à l'empreinte du MG-classique. La finale est de longueur moyenne, mais aussi agréable, un peu moins fruitée que 2019 et 2018, mais avec la minéralité typique. Pas tout à fait aussi élégant qu'en 2018, mais un **17,25/20 (90/100)** bien mérité pour une très belle performance.

Ce vin n'est plus disponible.

**Auteur:** Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser  
18 novembre 2020

**Service rédactionnel:** Jean François Guyard



Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert und lebt seit 2006 in der Schweiz. Er war lange Jahre als Anwalt, Firmenjurist sowie in der Geschäftsleitung aktiv und ist nun als Allrounder insbesondere in der Leitung von Projekten engagiert. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber und WSET 3-Absolvent besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Seine Leidenschaft für das Kochen verbindet er gerne mit der Kombination von passenden Weinen.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.