

CE VIN QUI VOIT LA VIE EN ROSE

MAISON-GUTOWSKI

ALINE ET GREG

www.m-g.wine

Et si je vous racontais que hier mes papilles gustatives ont salivé au goût de petits fruits rouges craquelant suavement dans ma bouche, votre esprit d'œnologue avisé m'imagine déjà avoir fait un nouveau voyage initiatique au pays du Languedoc... FAUX ! C'est au rosé que je me suis exqui...fiée... N'ai-je pas éveillé votre curiosité ? Quel charme savamment sciencé, quelle impertinence parfaitement maîtrisée, tant de qualificatifs pour vous présenter ce jeune couple franco-suisse nommé Gutowski, Aline et Greg, ainsi que leur tout et leur contraire, avec une fraîcheur désarmante... Du bagout il en faut assurément, déjà la production viticole est un monde à part où l'étiquette de l'illégitimité est vite accolée lorsque vous n'êtes pas nés dedans, mais en plus le choix audacieux de produire un rosé de qualité estampillé AOC Côtes de Provence est plutôt culotté...Et bien imaginez-vous, après une première production en 2016, vous retrouver déjà parmi les 200 principaux acteurs du vin au Villa d'Este Wine Symposium, et être les seuls à présenter une seule bouteille, un seul vin et rosé qui plus est ? N'est-ce pas là une jolie manière de

If I told you that yesterday my taste buds were wowed by the flavours and savours of juicy red berries fizzing elegantly around my mouth, the clever oenologist in you might think that I'd gone on a trip to the Languedoc...but you'd be WRONG! My sensory journey was all down to a glass of rosé... Curious yet ? Such charisma, such perfectly mastered insouciance - nothing but a glut of positives for the Gutowskis, Aline and Greg, this young Franco-Swiss couple, and everything they do with such disarming freshness... The gift of the gab is a given ; wine production is a different world and if you're not in the haloed circle from birth, you can quickly find your wine labelled as 'ineligible'. Taking the plunge and deciding to create a quality AOC (controlled mark of origin) Côtes de Provence rosé is a bold move and takes guts... Now imagine that you just produced your first harvest in 2016 and then you find yourself one of 200 key players in the wine industry at the Villa d'Este Wine Symposium - the only participants presenting one bottle, one variety of wine and a rosé to boot ! A great way to get people talking about you, right ? And what a roaring success, with already 4 distinctions





vous faire connaître ? Quel incroyable pari réussi, avec déjà 4 distinctions à leur actif et un florilège d'experts qui se plaisent à les déguster et en parler, ils peuvent déjà se sentir fiers de leur accomplissement. Mais au-delà de leur image au marketing bien rodé se cache un couple de vrais entrepreneurs, maîtres dans l'art de l'orchestration, exigeants aussi bien avec eux-mêmes qu'avec les professionnels dont ils se sont entourés après des journées de recherches, de rencontres, de démarches pour au final trouver LA parcelle, LA conseillère œnologue, les vignerons, tout cet ensemble, cette unité qui rendra possible le démarrage de cette aventure. L'amour du vin, à l'image de celui qu'ils se portent, se transmet aussi dans leurs choix, et c'est Aline qui a choisi de diriger les recherches en Provence puisqu'il s'agit de ses origines, « je l'aime mon Sud » me dit-elle simplement, et donc quoi de mieux qu'une fille du pays pour trouver l'émotion nécessaire à un bon produit, Van Gogh le dit si bien : « Il faut commencer par éprouver ce qu'on veut exprimer ». Et c'est Greg qui apporte au duo sa touche de chef d'entreprise averti, le charisme de l'entrepreneur, amoureux du vin avant tout, « qui peut se plaindre de travailler à produire du vin ? C'est un rêve de gosse devenu réalité ». En commun, ils ont aussi la même définition de leur cheval de course : « le rosé c'est le soleil, les vacances, les apéritifs prolongés et c'est bien cet esprit que nous désirons préserver, les distinctions sont venues se greffer comme un + ». Certes, mais personnellement lorsque le nectar est de qualité je peux aussi très bien m'imaginer l'accompagner d'un bon foie gras par exemple... je m'assure donc rapidement de cette probabilité en dégustant leur unique bijou et ne suis pas déçue... Sa robe rose, juste assez saumonée, est mise en valeur par l'éclat du pastel estival, la couleur est vraiment maîtrisée, ce qui est peut-être la technique la plus compliquée avec le rosé puisque 50% du préjugé commence déjà par l'aspect visuel. Puis vient sa structure, ronde et suave, rafraîchissante, et ce fameux goût de fruits rouges, mais aussi de nectarine avec une vraie note mentholée, le tout dans un parfait équilibre pour plaire à Monsieur gosier... En résumé, ce couple sans prise de tête a le mérite d'avoir vraiment réussi un produit très plaisant et accessible, aussi tentant qu'un fruit bien mûr que l'on trouve dans les marchés en Provence, et si vous voulez en savoir plus ou désirez passer commande, je vous encourage sans autre à aller sur leur site : www.m-g.wine

under their belt and a host of experts enjoying a tippie and discussing its merits. They should already feel proud of what they have accomplished. But beyond an on-point marketing image lies a couple of real entrepreneurs, masters of the art of orchestration, demanding of themselves and of the professionals that surround them after days of research, meetings and steps taken to finally source THE plot of land, THE consultant oenologist, the winemakers - all the factors that had to come together as one to get this adventure off the ground. The love of wine, like the love they have for each other, is revealed by the choices they make and it's Aline who decided to organise the research in Provence as this is where she comes from, "I love the south - my south - so much" she says simply, and what could be better than a girl from the area to find the passion necessary for a good product, as Van Gogh says so well : "You have to start by feeling what you want to express". And Greg brings his touch to this dynamic duo - as a talented CEO full of entrepreneurial charm, and above all, as a wine lover, "what is there to moan about when your job is making wine ? It's a childhood dream come true". They both also share the same definition of their champion wine : "rosé is sunshine, holidays, leisurely aperitifs and that's the spirit that we want to bottle, the awards have been an added extra". Sure, but I think when the wine is such good quality, I can also imagine a tippie being accompanied by some good foie gras for example... so I quickly put this to the test by sipping some of their unique jewel of a wine and I'm not disappointed... Its salmon pink colour is highlighted by a burst of summery pastel pink, the colour is right on the button, and this is perhaps the most complex technique to master when producing rosé because 50% of people usually draw their conclusions just by looking at the colour. Next comes the body of the wine, round and suave, so refreshing, and that famous bouquet of red berries and nectarine with a tang of menthol, and all perfectly balanced and a delight to drink...To sum up then, this easy-going couple have succeeded in producing a lovely, accessible wine, tempting as the ruip fruit findable in the Provence markets. For more information or to place an order, check out their website at : www.m-g.wine

