



Producteur : Les Vignerons d'Estézargues

Couleur : Rouge

Appellation : Côtes du Rhône villages

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Cave des Vignerons d'Estézargues /
Jean-Marie Granier

Géologie du sol : terroir typique de grands sols de
l'appellation. Argile mêlée aux galets de l'ancien lit du Rhône.
Certaines vignes situées entre 60 et 120 mètres d'altitude.

Encépagement : Grenache (50%), Syrah (30%) et
Mourvèdre (20%)

Vinification : Vignes en gobelet. Vieillessement en fût durant
six mois. Vinification sans soufre et à basse température, afin
de profiter au mieux du fruit et du potentiel terroir.

Élevage : La fermentation est courte, ce qui permet de
préserver l'intensité du fruit. L'élevage est soigné, créant une
structure gourmande. Pas de filtration, ni de collage.

Accord vin et mets : Magret de canard, gibiers et rôties.

Le domaine :

La Cave d'Estézargues a été créée en 1965, dernière-née des Côtes du Rhône gardoises. Elle récolte le fruit des 400 hectares travaillés majoritairement en appellation Côtes du Rhône et sa déclinaison villages Signargues, en référence à un plateau géologique de galets roulés où la vigne s'épanouit depuis des temps anciens.

En 1989, l'arrivée de Jean-François Nicq (désormais vigneron de domaine Les Foulards Rouges dans le Roussillon) est le point de départ d'une orientation plus qualitative avec une valorisation de la production. La vente de vin en vrac au négoce a laissé place au développement de la bouteille. Jean-François incite les viticulteurs à réduire les intrants au vignoble, voire à se convertir au bio, et les vins sont vinifiés naturellement et mis en bouteille par domaine afin de mieux révéler l'identité de chacun.

Issu de la propriété de Jean-Marie Granier, le Côte du Rhône La Montagnette, dont les vignes taillées en gobelet sont plantées sur une petite colline aux sols argileux recouverts de galets, est devenu l'un des premiers vins élaborés selon les principes du vin naturel sur les tablettes de produits réguliers à la SAQ.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Mar 2022

AUTHENTIQUE TERROIR

Ce vin, élaboré par Les Vignerons d'Estézargues, une cave coopérative qui réunit une dizaine de familles vigneronnes, est devenu un incontournable sur nos tablettes. D'une constance remarquable, il offre, chaque année, un des meilleurs rapports qualité-prix. Le 2020 le confirme encore. Issu d'un très bon millésime, il s'ouvre sur un nez délicat, fin, parfumé, avec des notes florales, de violette, et de fruits noirs mûrs. À l'aération apparaissent des arômes de crème de mûre et d'épices. La bouche est riche et soyeuse, bourrée de fruit, mais avec une acidité super fraîche qui apporte élan et tonus. Des tannins mûrs mais fermes s'égrènent en finale. Un vin très complet, issu d'une viticulture et de vinifications exemplaires, qui est une authentique expression de son terroir. À ce prix, bravo! À déguster avec saucisson sec, couscous aux merguez, hamburger à l'agneau, saucisses et légumes grillés.

Domaine La Montagnette Signargues Côtes du Rhône Villages 2020, 17,45\$ (11095949), 14,5%

Garde: de 3 à 5 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/54f768c0-687b-4bde-a277-8d3817545d7c__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal+share