



Producteur : Château Mourgues du Grès

Couleur : Blanc

Appellation : Vin de pays du Gard

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : François Collard

Géologie du sol : Galets roulés, appelés grès, reposant sur des marnes argilo-calcaires

Superficie : Coteaux orientés plein sud

Encépagement : Viognier (25%), Roussanne (25%), Grenache blanc (25%) et Marsanne (25%)

Vinification : Traditionnelle

Élevage : Élevé en cuves inox pendant environ 7 mois de façon à préserver tous les arômes du fruit et l’empreinte de son terroir.

Accord vin et mets : Viandes blanches et poissons en sauce

Le domaine :

Sine sole nihil - rien sans soleil - voilà la devise inscrite en latin sur le cadran solaire ornant l’un des murs du Château Mourgues du Grès, ancienne propriété agricole des Ursulines de Beaucaire dès le XVI^e siècle qui doit son nom aux religieuses appelées « mourgues » en provençal.

Ayant complété des études d’agronomie et d’œnologie, François Collard a repris la propriété jadis tenue par son père afin d’y exprimer la richesse et la pureté du fruit tout comme la minéralité du terroir.

À la vigne comme en cave, tous les gestes posés sont à l’écoute de la nature. Le travail à la vigne est attentif et se fait principalement à la main. La propriété travaillée selon les principes de la biodynamie est certifiée biologique depuis 2014, mais l’engagement écologique s’étend aussi à d’autres choix : proximité des fournisseurs, réduction de l’empreinte carbone, poids des bouteilles et recyclage en font également partie.

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'Actualité, Jan 2021

Même si elle est une interprétation délicieuse et élégante du terroir des Costières de Nîmes, la cuvée Terre d'Argence est plutôt commercialisée sous l'indication géographique protégée (IGP) Pont du Gard. C'est que le petit manseng — l'un des trois cépages qui la composent, avec le viognier et la roussanne — provient du sud-ouest de la France et n'est pas autorisé dans l'appellation costières-de-nîmes.

Domage, car l'assemblage, aussi inusité soit-il, donne un excellent vin blanc, dans lequel le profil aromatique du viognier se dessine tout en subtilité, plutôt qu'en exubérance. Il y a bien quelques notes de

fleurs et de peau de pêche, mais ce sont surtout l'amande verte et les accents iodés qui dominent au nez et qui persistent en une longue finale, relevée d'amers nobles.

Les rendements des vignes baignées de soleil sont naturellement limités et les vinifications sont réalisées sans ajout de soufre. La texture est ample, pleine et bien représentative de son terroir, mais un équilibre gras-acidité-amertume en parfaite équation laisse en bouche une sensation fraîche et désaltérante. Un vin blanc fort en caractère, parfait pour accompagner un poisson à chair grasse ou un chou-fleur rôti au four, servi avec des anchois et des câpres frites.

Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-blanc-de-soleil/>

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2020

Ce blanc a la forme et la force d'une enclume. Un monolithe de mystère. Un blanc bio d'une inertie considérable qui invite à user d'une patience de saint, ne serait-ce que pour anticiper le mouvement, au nez comme en bouche. Il faut s'ajuster et renverser le sablier du temps avec lui. Chaleur diurne et fraîcheur nocturne pour la tonalité, infusion des cépages marsanne, roussanne, viognier et grenache blanc à même l'esprit minéral du terroir pour l'expression, le tout bien sec, peu acide, vineux, légèrement amer et bien enveloppé. Cette cuvée Terre d'Argence serait un vin d'un autre monde que je n'en serais nullement étonné. Le plus étonnant est que, 24 heures plus tard, l'oxydation ménagée liquéfie cette même enclume sous nos sens, sans toutefois altérer sa force. Grand vin de terroir.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/592503/billet-un-millesime-2020-sur-pause>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Nov 2020

Organic. One of my favourite wine styles, and a cuvée that rocks it every vintage. The aromatics are complex yet subtle. As it warms and you swirl the glass, you'll find various degrees of stone fruits, honey, acacia and a rocky mineral note. The mouth is expansive, rich, but far from heavy as the minerality takes hold on the finish, tightening up the wine. If you want a true winter white, this is it.

Grape varieties: viognier, marsanne, roussanne, grenache blanc.

Residual sugar: 1.6 g/L.

Serve at: 10-14 C.

Drink now-2024.

Food pairing ideas: mid-weight fish with sauce, scallops, seafood risotto.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-nov-20-2020>