



**Producteur :** Château Mourgues du Grès

**SAQ (CCNP) :** 12102629

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 17.95 \$

---

**Appellation :** Costières de Nîmes

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** François Collard

**Encépagement :** Grenache (45%), Syrah (35%), Mourvèdre (15%) et Marselan (5%)

---

**Vinification :** Cuve inox

**Élevage :** Un élevage en cuve

---

**Accord vin et mets :** A servir vers 14°, en accompagnement de grillades, viande rouge et charcuterie

---

---

### 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<sup>e</sup> 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 :

Éditions Debeur, Debeur.com Magazine, Sep 2021

Château La Tour de Béraud, un vin rouge gouleyant, ample et généreusement fruité

Le nom du domaine provient de la Tour de Béraud, une tour d'observation du 14<sup>e</sup> siècle, construite dans la région de l'appellation Costières de Nîmes, située dans le sud de la France.

Il s'agissait d'un des éléments de la ligne de défense contre les invasions, qui allait de la Camargue à la vallée du Rhône. Le Château La Tour de Béraud est un produit bio élaboré par le vigneron François Collard. Nous l'avons aimé pas seulement parce qu'il porte le même nom qu'Huguette Béraud, vice-présidente des Éditions Debeur, mais aussi par son côté simple et généreux.

Il s'agit d'un assemblage de 45% de Grenache, de 30% de Syrah, de 15% de Mourvèdre et de 10% de Marselan. «Ce petit domaine familial est un des rares à utiliser le cépage Marselan issu d'un croisement entre le Cabernet-sauvignon et le Grenache noir» (selon saq.com). Nous avons eu beaucoup de plaisir à déguster ce vin rouge gouleyant, généreux et ample, un vin gorgé de fruit avec de belles notes épicées et une petite touche minérale.

Un vin à servir en même temps qu'un carré d'agneau ou de porcelet grillé, un canard à l'orange ou encore des rognons de porc sauce madère.

<http://www.debeur.com/site/index.php?mact=News%2Ccntnt01%2Cdetail%2C0&cntnt01articleid=1825&cntnt01returnid=58>

**Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jun 2021**

Un vin sudiste à la fois gourmand, frais et équilibré.

Il affiche une belle coloration rubis de moyenne intensité et subtilement violacée, signe qu'il n'y a probablement pas eu d'excès d'extraction lors de la cuvaison; de pénétrants parfums jouant dans la sphère des fruits rouges et noirs (framboise, mûre, griotte) participent à la composition de son bouquet, complétés par des notes de fines herbes sauvages à l'arrière-plan; la bouche permet de découvrir des beaux tanins mûrs et lisses qui tapissent le palais, sans créer aucune lourdeur; ce vin sec procure une finale inspirante et sapide.

Un parfait exemple qu'il est possible d'élaborer un vin généreux, agréable à boire, à prix modéré.

Il sera un bon compagnon de vos viandes grillées, rôties ou braisées, les saucisses épicées, ainsi qu'avec les fromages moyennement relevés.

<https://clubdgv.blogspot.com/2021/06/chateau-la-tour-de-beraud-chateau.html>

**Vinformateur.com, Jun 2021**

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 en symbiose avec la nature. Le travail à la vigne se fait principalement à la main. La propriété travaillée selon les principes de la biodynamie est certifiée biologique depuis 2014.

Ce vin se distingue au nez avec des notes de fruits rouges et noirs très mûrs, de réglisse, et d'épices qui laissent présager un vin gourmand et voluptueux.

La bouche est d'une belle ampleur et d'une belle générosité. Les saveurs de fruits rouges et noirs avec une pointe de cerises noires et de cacao lui apportent un côté des plus juteux. Belle intensité, beau volume avec des tanins charpentés et tissés bien serrés. Beaucoup de cœur!

Vous ferez de beaux accords avec une tajine d'agneau, des viandes de gibier et tout ce qui va sur le BBQ.

<https://vinformateur.com/coups-de-coeur/coup-de-coeur-vins-blancs/trouvailles-et-coups-de-coeur-bio/>

**Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021**

\*\*\*\*GRAPPE D'OR\*\*\*\*

Cet assemblage de carignan, de marselan, de grenache et de syrah est une étiquette parallèle du Château Mourgues du Grès. Miam! Le 2018 est encore plein de jeunesse et de fougues, offrant aux papilles une explosion de goûts fruités, sur une finale délicatement anisée qui rappelle le shiso – une plante alimentaire japonaise que tous mes amis semblent avoir cultivée cet été. À boire au courant de la prochaine année pour

profiter de son fruit.

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Sep 2020**

Anne et François Collard sont connus pour les excellents vins du Domaine Mourgue du Grès. Le couple est également derrière le Château La Tour de Béraud. Le rouge se démarque par la présence dans l'assemblage du marselan, un cépage issu du croisement entre le cabernet-sauvignon et le grenache auquel s'ajoutent carignan et syrah. C'est un vin au caractère rustique par ses tanins charpentés.

*<https://www.journaldemontreal.com/2020/09/04/cinq-vins-pour-profiter-de-la-longue-fin-de-semaine>*