



Producteur : Château Mourgues du Grès

SAQ (CCNP) : 10259753

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 18.40 \$

Appellation : Costières de Nîmes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Anne et François Collard

Superficie : 30 ha de coteaux et de terrasses de galets (grès) sur le versant sud de la Costières

Encépagement : Syrah (50%), Grenache (40%), Mourvèdre (5%) et Marselan (5%)

Vinification : Vendange manuelle / trie à la vigne / érafflage total / Vinification traditionnelle / Remontage en cours de fermentation / Macération longue

Élevage : élevage des vins rouges sur lies fines en cuve pendant 9 mois. Mise sans filtration

Accord vin et mets : viandes rouges, charcuteries, fromages corsés

Le domaine :

« Sine Sole Nihil », rien sans le soleil n'est possible. Voilà la vision de François et Anne Collard, et cela se transpose bien dans les Galets Rouges 2020. Un lumineux assemblage vinifié sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat de fruit. Combiné à un terroir de gros galets, l'effet de la brise nocturne venant de la Méditerranée aura un résultat très concluant: rondeur, fraîcheur et équilibre. Sur des notes de violettes et cassis au nez, on poursuit sur une bouche généreuse avec un cran de profondeur, tout en offrant un grain fin et serré. À apprécier dès maintenant, et à proximité d'un BBQ idéalement.

Sylvain Poirier, avril 2021

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 XVIIe 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 :

Claude Lalonde, Vininformateur.com, Sep 2021

Très beau vin rouge bio qui au premier nez démontre une certaine retenue pour mieux s’exprimer après un léger passage en carafe. Il se révèle sur des notes de mûres, de cassis, de poivre avec un soupçon d’eucalyptus.

En bouche la texture est veloutée, l’acidité bien fraîche et les tannins équilibrés presque charpentés, ronds et fondus. Des saveurs éclatantes de poivre, de mûres, de cerises noires apportent un côté bien juteux qui persiste de façon appréciable. Très beau rapport qualité/prix.

<https://vininformateur.com/prix/decouvrez-la-vallee-du-rhone/>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Sep 2021

Un vin que les habitués retrouvent toujours avec autant de plaisir.

Doté d’une robe rubis subtilement violacée, ce vin engendre des parfums fruités (framboise, cerise noire, cassis), entremêlés de fines herbes de Provence, avec une touche de cuir et une pointe de réglisse; la bouche est fraîche et sa matière au grain fin et dense appelle à la gourmandise; un petit côté sauvage sympathique apparaît avec un peu d’oxygénation; finale nette où se dessine un délicat profil minéral. Friand et séduisant, voilà un vin de plaisir immédiat; le soleil, le vent et le terroir sont ici au rendez-vous. Polyvalent, ce vin saura accompagner votre repas du début à la fin, selon votre menu; charcuteries, pâtés, viandes blanches et rouges mijotées ou grillées, ainsi que les fromages moyennement relevés lui siéront à merveille.

<https://clubdgv.blogspot.com/2021/09/galets-rouges-chateau-mourgues-du-gres.html>

Véronique Rivest, La Presse, May 2021

Voici un vin plus corsé et charnu, empreint du soleil du Midi, mais aussi juteux, gourmand et tonique. À base de syrah, avec aussi du grenache et un tout petit peu de mourvèdre et de marselan, il s’ouvre sur des arômes fruités, floraux, avec une pointe animale, sanguine. La bouche offre un fruit mûr et une texture presque dodue, équilibrés par une acidité fraîche et de légers tanins qui apportent juste ce qu’il faut d’aspérités. Très harmonieux, il appelle la nourriture. À servir légèrement rafraîchi avec des côtelettes de porc au romarin, une pizza de légumes grillés aux herbes, un hamburger à l’agneau avec tapenade.

http://plus.lapresse.ca/screens/da7ba53f-7bc8-4534-ae91-2e4a09476208__7C__0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, May 2021

À découvrir, un très beau rouge bio aux saveurs fruitées juvéniles. Ce bel assemblage de syrah (60%), grenache (30%), mourvèdre (5%) et marselan (5%) déborde d’arômes de fruits des champs et d’épices douces. Dans un ensemble moyennement corsé, doté d’un bel équilibre et d’une texture veloutée séduisante, ce superbe rouge offre un immense plaisir lorsque accompagné d’une pizza à la pancetta et tomates fraîches. Excellent rapport prix-plaisir. Bonne dégustation!

<https://lesconseillersduvin.ca/galets-rouges-2020-costieres-de-nimes-chateau-mourgues-du-gres/>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2021

Un classique au répertoire des vins de Côtes-du-Rhône à la SAQ. Adossée à la Méditerranée, l'appellation Costières de Nîmes profite d'un climat sec et chaud, ce qui explique notamment qu'on retrouve plus de 25% des producteurs certifiés biologiques. Assemblage dominé par la syrah auquel on ajoute grenache, carignan et marselan. Le tout est vinifié sans soufre et en cuve béton. Fruité explosif avec des notes de garrigue, de poivre et de cassis. C'est ample, juteux, frais et de longueur appréciable. Un des meilleurs rapport qualité/prix sous les 20\$.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/04/30/avant-quil-nen-reste-plus>

Sylvain Poirier, N/D, Apr 2021

Un lumineux assemblage de 60% Syrah, 30% Grenache, 5% Mourvèdre et 5% Marselan est vinifié sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat de fruit. Léger ajout à la mise, après un élevage en cuve béton. Combiné à un terroir de gros galets, l'effet de la brise nocturne venant de la Méditerranée aura un résultat très concluant: rondeur, fraîcheur et équilibre. Sur des notes de violettes et cassis au nez, on poursuit sur une bouche généreuse avec un cran de profondeur, tout en offrant un grain fin et serré. Fait à noter, le Château Mourgues du Grès est en conversion biodynamique et les prochaines cuvées seront certifiées Demeter. À apprécier dès maintenant, et à proximité d'un BBQ idéalement

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

La constance de ce vin n'a jamais failli au cours de la dernière décennie. J'ai donc toujours certaines attentes. Et ce 2019, les comble une fois de plus. Un vin délicieux, animé d'un très léger reste de gaz, qui ne fait qu'accentuer la fraîcheur ressentie et rehausser ses arômes floraux, mais qui se dissipe assez vite à l'aération. Intensité aromatique, tanins tendres et très bonne longueur.