



Producteur : Château Mourgues du Grès

SAQ (CCNP) : 11095877

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 17.70 \$

Appellation : Costières de Nîmes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : N/A

Encépagement : Roussanne (35%), Grenache blanc (30%), Vermentino (25%) et Marsanne (10%)

Aspect visuel : Jaune pâle aux reflets clairs

Aspect gustatif : Parfumé, au nez une dominante de chèvrefeuille et de melon miel. Un blanc vibrant, frais et intense pourvu d'un bel équilibre..

Aspect olfactif : Fruits frais et notes florales

Conservation : 3 à 4 ans

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 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, [Vinformatteur.com](http://vinformateur.com), Jun 2021

Ce blanc particulier fait partie de la gamme 'Galets' qui est un assemblage de Grenache Blanc, de Roussanne et de Vermentino (Rolle). L'exposition Nord des parcelles en fait un terroir «frais» en climat méditerranéen, ce qui lui confère beaucoup de vivacité.

Les vins sont vinifiés sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Un léger ajout à la mise en bouteille assure la stabilité du vin.

Ce vin se découvre sur des effluves pures et éclatantes de poires, d'agrumes, d'amandes grillées, de pâte d'amandes avec une pointe d'anis.

La bouche est particulièrement goûteuse avec des saveurs de fruits blancs, d'amandes et de pommes qui conjuguées à une texture veloutée et une acidité surprenante lui apportent un profil aromatique simplement délicieux.

Belle amplitude en bouche avec une finale sur les agrumes. Beau coup de cœur!

Vous ferez de beaux accords avec une brandade de morue, des viandes blanches (rôti de porc) et fromages.

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

Karyne Duplessis Piché, La Presse, Feb 2021

À défaut de partir dans le Sud cet hiver, ce blanc aromatique remplit notre verre du soleil chaud qui baigne la Méditerranée. D'ailleurs, sur le mur du Château Mourgues du Grès, on a gravé la devise SINE SOLE NIHIL, qui signifie «Rien sans soleil». Dans le sud de la France, à 25 minutes du pont du Gard, plus précisément dans les Costières de Nîmes, François et Anne Collard élaborent ce blanc à base de grenache blanc, de roussanne et de vermentino. Son attaque vive et saline s'intègre aux arômes de fruits exotiques et invite à un deuxième verre.

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2021-02-10/connaissiez-vous-les-gouts-des-quebecois.php>