



Producteur : Château Mourgues du Grès

Couleur : Rouge

Appellation : Costières de Nîmes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : François Collard

Encépagement : Grenache (45%), Syrah (30%), Mourvèdre (15%) et Marselan (10%)

Vinification : Cuve inox

Élevage : Un élevage en cuve

Aspect gustatif : Texture duveteuse. Rappelle le bleuët ou la mûre.

Aspect olfactif : Expression fuité et fraîche.

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^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 :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2023

Après un 2019 marqué par une année solaire, on devine un semblant de retour à la normale avec ce délicieux rouge des Costières de Nîmes, une appellation située tout au sud des Côtes du Rhône. Anne et François Collard, que l'on connaît aussi pour les excellents vins du Domaine Mourgues du Grès, nous proposent un rouge bourré de fruits et d'énergie. La présence dans l'assemblage du marselan, un cépage issu du croisement entre le cabernet-sauvignon et le grenache, ajoute du caractère à un vin qui n'en manque déjà pas. De jolies saveurs de cerise, d'eucalyptus et de garrigue ponctuent la finale.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/03/10/quatre-vins-a-mettre-dans-ses-valises-lorsquon-va-dans-le-sud>

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

[Coup de coeur]

Le domaine d'Anne et François Collard est une institution des Costières de Nîmes, et à liste titre. Non seulement leurs vins sont impeccables à tous les échelons, mais ils offrent un excellent rapport qualité-prix-plaisir.

[...]

La Tour de Béraud est une étiquette parallèle du Château Mourgues du Grès. Un assemblage de grenache, de syrah, de mourvèdre et de marselan - un croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache développé à Montpellier u début des années 1960. Gourmand et bourré de soleil, comme toujours, le vin me semble un cran plus concentré en 202; des saveurs compactes de fruits noirs, de la mâche et une finale sapide.

André Maccabée, Cité Boomers, Jun 2022

Le 1er vin est un de l'année dernière que nous ramenons, il en reste encore un peu du Château La Tour de Béraud 2019 qui avait été dégusté sur le bord du lac comme vous pouvez voir. Un bio du vignoble familial de François Collard, un assemblage de grenache dominant, 45%, de la syrah 30%, et deux M en finale, du mourvèdre 15%, et un atypique si on veut du marselan 10%. Ce vin avec une robe de soirée, nous donne des nuances complexes de fruits rouges et noirs bien choisis, à point pour une bouche pure, élégante, bien intense. Avec notre pizza maison et son prix de 17,95\$, tout est parfait. Dans environ 16 magasins, faut faire vite.

<https://www.citeboomers.com/belles-bouteilles-pour-la-fete-des-peres/>

Rouge FM 107.5, iheartradio.ca, Mar 2022

Un pain de viande maison, une grosse lasagne, des brochettes de bœuf...

Ce très joli assemblage de grenache, de syrah, de mourvèdre ainsi que d'une petite pointe de marselan, nous en offre beaucoup pour seulement 18 dollars! C'est bio, c'est frais, c'est goûteux et c'est très bon! Une bouteille qui pourra être allongée encore 3 bonnes années dans la noirceur et la fraîcheur de votre réserve personnelle.

Château la Tour de Beraud – François Collard

Rhône - France

Code: 12102629

Prix: 18\$

Disponibilités: 400 bouteilles et 80 succursales en province

Servir à 16 degrés Celsius

<https://www.iheartradio.ca/rouge-fm/rouge-fm-quebec/chronique-vin/costieres-de-nimes-2020-1.17451942>

Véronique Rivest, La Presse, Mar 2022

FIN ET ÉQUILIBRÉ

Les conditions climatiques de 2020 dans la vallée du Rhône méridionale ont donné des vins très complets,

moins puissants que ceux de 2019, avec plus d'élégance, de fraîcheur et d'éclat aromatique. Et c'est tout à fait le cas ici! Le nez est tout en finesse, fruité et floral, avec des notes de mûre, d'anis, de garrigue, de violette, et une pointe sanguine. Le fruit mûr donne une texture caressante en bouche, et une acidité fraîche et de légers tannins apportent du tonus et du relief. Il fait preuve d'une tenue et d'une complexité surprenante à ce prix. À essayer avec: côtelettes d'agneau ou de porc aux herbes, saucisses grillées, fricassée de poulet aux olives noires, aubergines farcies.

Château La Tour de Béraud Costières de Nîmes 2020, 18\$ (12102629), 13,5% Bio

Garde: 2 à 3 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/68d0bef0-5a90-4bba-ae57-ab19cddac314__7C__0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2022

Le couple Anne et François Collard du Domaine Mourgues du Grès est également derrière le Château La Tour de Béraud, un petit domaine situé lui aussi sur les costières. 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. Le 2020 est toujours aussi juteux et charpenté avec des notes de prune, de cassis, de poivre et une pointe de cacao.

18\$

France 13,5%

1,7 g/L - Biologique

Code SAQ: 12102629

<https://www.journaldemontreal.com/2022/03/18/une-date-de-peremption-sur-le-vin>