PONT DU GARD TERRE D'ARGENCE BLANC

2021 · Blanc · France / Vallée du Rhône

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 (50%), Petit manseng (35%) et Roussanne (15%)

Vinification : Traditionnelle. Vinification sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Un léger ajout à la mise en bouteille assure la stabilité du vin.
Élevage : Elevage pendant un an pour 2/3 en cuve inox et 1/3 en grands foudres de façon à préserver tous les arômes du fruit et l'empreinte de son terroir.

Aspect visuel : Robe brillante d'un jaune doré.
Aspect gustatif : Puissante, fruitée (pêche, abricot) et florale (verveine et acacia). Finale longue et minérale avec une touche saline liée aux brises marines.
Aspect olfactif : Intense de fruits frais à chair jaune (abricot, pêche), avec des notes grillées et florales (aubépine, verveine).

Accord vin et mets : Viandes blanches, poissons en sauce, cusisines indiennes et fromages (Cantal ou Pélardon des Cévennes).
Conservation : À décanter si possible. S'apprécie dès maintenant ou dans 5 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 XVIe 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 :

Alain Pérocheau, HippoVino!, Apr 2023

Mourgues du Grès Terre d'Argence Blanc 2021: voici une excellent vin blanc bio de la vallée du Rhône, à un prix de 25$, tout à fait raisonnable compte-tenu de la qualité du contenu de la bouteille. Un nez assez discret mais une bouche ensoleillée, riche en saveurs fruitées, surtout pamplemousse et pêche; une texture douce en bouche, mais une belle fraîcheur et une jolie pointe minérale. Le tout est fort agréable à l'apéro mais encore plus avec des pétoncles et crevettes en sauce crème. Il peut aussi accompagner les viandes blanches avec une sauce aux champignons.

https://www.hippovino.com/infos/hebdo/premier-apercu-du-millesime-2022-a-bordeaux-24-avril-2023

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Apr 2023

Le Château Mourgues du Grès est situé dans la commune de Beaucaire, dans l'appellation Costières-de-Nîmes, autrefois appelée Costières-du-Gard, au sud-ouest de la vallée du Rhône.
On fait pousser de la vigne dans cette région depuis le VIIIe siècle avant notre ère. En effet les Grecs y étaient, il y a de cela déjà plus de 2 500 ans.
Notons que de l'appellation Costières-de-Nîmes sont issus des vins rouges (43%), des vins rosés (48%, ainsi que des vins blancs (9%). Près de 41% de la production est exportée.
Le Château du Mourgues du Grès tire son nom du fait que ce domaine agricole appartenait à des religieuses (Mourgues signifie religieuses en provençal), soit les Ursulines de Beaucaire. Le mot "grès" signifie pour sa part "galets" car ceux-ci abondent dans la région. Cette propriété appartient à Anne et François Collard, ce dernier étant revenu en 1990 au domaine familial pour succéder à son père.
Reflétant sa région très ensoleillée, la devise latine de la maison est Sine Sole Nihil (Rien sans le soleil).
Le vignoble comprend 65 hectares cultivés selon les principes de la biodynamie. Pour les vins rouges, on utilise principalement le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, et accessoirement le Carignan, le Cinsault et le Marselan.
Pour les vins blancs, ce sont le Grenache Blanc, le Vermentino et la Roussanne qui sont mis de l'avant, secondés par le Viognier et la Clairette.
Le répertoire de la maison comporte 12 cuvées de vins tranquilles réparties dans les 3 couleurs. De ce nombre, 5 de celles-ci sont actuellement présentes sur les tablettes de la SAQ (voir ici).
Le vin mentionné en titre fait partie de la gamme Terre d'Argence (nom d'un terroir entre Rhône et Camargue) qui regroupe deux cuvées (en rouge et en blanc.).
Il porte l'appellation Pont du Gard qui permet l'utilisation d'un assemblage un peu inusité, soit l'association de deux cépages du Rhône (Viognier, Marsanne), avec un du Sud-ouest (Petit Manseng).
Notons que le Viognier est issu de vieilles vignes qui fournissent un faible rendement de 35 hectolitres à l'hectare.
La vinification en cuves inox s'est déroulée sans soufre. Seulement une très petite quantité fut utilisée lors de la mise en bouteille pour assurer la stabilisation du vin. Le vin a été élevé pendant un an, les 2/3 en cuves et l'autre tiers en demi-muids.

[...]
[Accord met et vin]
Coquilles Saint-Jacques gratinées
Voir cette recette
Notes de dégustation:
Même s'il affiche un profil qui allie fraîcheur et légèreté, le dégustateur averti s'apercevra qu'il ne manque pas de longueur et ni de profondeur.
Doté d'une robe brillante de teinte jaune doré clair, ce vin distille des notes florales, ainsi que des arômes de pêche, de pomme jaune et d'abricot. En bouche, c'est la saveur de la pêche subtilement mûre qui se manifeste de prime abord apportant un certain toucher de bouche velouté, émaillée d'une touche de fruits exotiques qui en rehausse sa fraîcheur. Belle finale, longue et se terminant sur une délicate impression saline.
Si les petits détails font pour vous une grande différence.
Il fera la part belle aux coquillages et crustacés possédant de la texture (pétoncles, homards, etc.), aux viandes blanches (veau, porc) nappées d'une sauce légèrement crémée, ainsi qu'avec les fromages peu puissants, principalement ceux à pâte ferme.
[Accords met et vin]
Côtelette de veau sauce à la crème et au thym, champignons
Tomme des demoiselles
Fromagerie du Pied-de Vent

https://clubdgv.blogspot.com/2023/04/terre-dargence-blanc-chateau-mourgres.html

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Apr 2023

Si vous aimez les rouges de cette belle propriété du sud de la vallée du Rhône, vous tomberez aussi sous le charme de ce vin blanc ample, issu de viognier, de petits mansengs et de roussanne cultivés dans la zone des Costières de Nîmes. Le petit manseng, cépage du sud-ouest de la France, se fond à merveille aux viognier et roussanne, livrant un vin à la fois généreux, gorgé de soleil, frais et salin. Un vin blanc de texture, long et assez complexe, à servir autour de 12 °C, avec une tarte salée au fenouil.

https://www.journaldemontreal.com/2023/04/07/celebrer-paques-en-famille