COSTIÈRES DE NÎMES LES GALETS ROUGES

2021 · Rouge · France / Vallée du Rhône

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 : Anne et François Collard
Géologie du sol : Gress.
Superficie : 30 ha de coteaux et de terrasses de galets (grès) sur le versant sud de la Costières
Encépagement : Syrah (75%) et Grenache (25%)

Vinification : Vendange manuelle. Tri à la vigne. Éraflage total. Vinification traditionnelle sans souffre. Remontage en cours de fermentation. Macération longue.
Élevage : Élevage des vins rouges sur lies fines en cuve pendant 9 mois. Mise sans filtration.

Aspect visuel : Robe rubis profonde, reflets violets sur sa jeunesse.
Aspect gustatif : Fruité, doucement épicé et légèrement floral.

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 souffre 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 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 :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Feb 2023

Organic. With 75 per cent syrah, the accent is on the florals and peppery finish. You can feel the grenache on the mid-palate, adding to its softness. The 2021 has nicely layered tannins with enough bite if you want to drink this with a less fatty steak. Grape varieties: syrah, grenache. Residual sugar: 1.8 g/l. Serve at 16 C. Drink now-2025. Food pairing idea: Vegetarian friendly, ratatouille, sausages.

https://montrealgazette.com/life/wines-of-the-week-the-gsm-blend-has-roots-in-southern-cote-du-rhone