



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 soufre. 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 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 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 :

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>

Sandrine Vincent, Clin d'oeil, Apr 2022

4 VINS ÉCOLOGIQUES POUR TRINQUER À LA SANTÉ DE LA PLANÈTE

En cette journée de la Terre, on en profite pour faire des choix conscients, jusque dans notre verre de vin. On le sait, la culture du raisin peut être dommageable pour l'environnement, mais ces viculteurs ont décidé de faire les choses différemment. Tour de piste.

(...)

2. Château Mourgues Du Grès Costières de Nîmes Les Galets 2020 - 18,50\$, à la SAQ

Ce vin rouge et généreux produit par François Collard présente un mélange de syrah et grenache. Il est issu de l'agriculture biologique, donc sans pesticides et engrais chimiques. Un vin passe-partout qui plaît aux palets novices comme aux experts.

<https://www.clindoeil.ca/2022/04/22/4-vins-ecologiques-pour-trinquer-a-la-sante-de-la-planete>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2021

L'indispensable légèreté du vin de soif

La cuvée d'entrée de gamme de François Collard est pimpante de jeunesse, gorgée de fruit et de notes de cacao et de tabac blond. Un vin de soif façon méditerranéenne, composé de syrah (75%), de grenache ainsi que d'une pointe de marselan et de mourvèdre. Souple et joufflu en attaque, charnu et savoureux en fin de bouche. Servez-le avec des aubergines grillées nappées d'huile d'olive.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/11/05/lindispensable-legerete-du-vin-de-soif>

Claude Lalonde, Vinformateur.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://vinformateur.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