



**Producteur :** Château Mourgues du Grès

**SAQ (CCNP) :** 10259753

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 19.80 \$

---

**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, légèrement épicé et 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 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 :

**Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Dec 2023**

Le TOP 5 du mois de novembre 2023

Parmi les dizaines de cuvées dégustées en novembre 2023, j'ai réalisé pour vous un palmarès de 5 vins qui selon moi proposent plusieurs belles caractéristiques en regard du prix demandé.

J'ai retenu des vins qui sont encore disponibles dans certaines succursales de la SAQ.

1. Château Kefraya, Vallée de la Bekaa, 2018, Liban, 27,65\$
2. Thema, Ktima Pavlidis, Macédoine, 2022, Grèce, 22,65\$
3. Porto tawny, Feist, Colheita 2003, Sogevinus, Douro, Portugal, 49,25\$
4. Galets rouges, Château Mourgues du Grès, Costières-de-Nîmes, 2022, France, 19,50\$ (biody.)
5. Semillon, Nieto Senetiner, Mendoza, Tupungato, 2021, Argentine, 16,65\$

Bonnes dégustations!

<https://clubdgv.blogspot.com/2023/12/le-top-5-du-mois-de-novembre-2023.html>

**Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Nov 2023**

Cépages : 75% Syrah, 25% Grenache (avec une pointe de Marselan et de Mourvèdre)

SAQ #: 10259753

[...]

Alcool: 13%

Sucre: 3 g/litre

Culture: Biodynamique

Servir: 16° Celsius

Carafe: 15 min.

À boire: 2023-2026

Provenance: échantillon reçu

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 VIII<sup>e</sup> 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, 6 de celles-ci sont actuellement présentes sur les tablettes de la SAQ (voir ici).

Le vin mentionné en titre fait partie de la gamme Les Galets qui comprend trois cuvées, soit une dans les trois couleurs. Le sol du vignoble du domaine est en effet recouvert de galets appelés "gress" qui résultent de la moraine glaciaire du Rhône à l'époque du Quaternaire et qui caractérisent les Costières du Nîmes au sud de la vallée du Rhône.

Après la vendange manuelle et l'éraflage, les baies sont vinifiées sans soufre pour préserver l'éclat du fruit. Le vin est élevé sur ses lies en cuve de béton de 12 à 15 mois. Mise en bouteille avec un faible ajout de soufre pour assurer la stabilité du vin.

Inventaire: 20 novembre 2023, dans 135 succursales du Québec.

[Accord met et vin]

Filet mignon, sauce poivrade

Notes de dégustation:

Friand et séduisant, ce vin biodynamique procure un plaisir immédiat; le soleil, le vent et le terroir sont ici au rendez-vous.

Bénéficiant d'une proportion de Syrah un peu plus importante dans ce millésime, ce vin semble gagner en droiture et en précision. Il se drape dans une robe rubis passablement violacée et libère quelques notes de violette qui dansent au-dessus de parfums de mûre et de framboise couronnés de fines herbes, avec un soupçon de cuir. La bouche suit, fraîche et fruitée, bien coulante grâce à la souplesse des tannins. Même si ce vin est bien nourri, il demeure d'une surprenante légèreté.

Voilà une agréable proposition qui mérite tout à fait son prix.

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.

[Accords met et vin]

Lapin en morceaux et crosses de fougères

Coq au vin

<https://clubdgv.blogspot.com/2023/11/galets-rouges-chateau-mourgues-du-gres.html>

**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, Vininformateur.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://vininformateur.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\\_\\_\\_.html?utm\\_content=email&utm\\_source=lpp&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=internal%20share](http://plus.lapresse.ca/screens/da7ba53f-7bc8-4534-ae91-2e4a09476208__7C___.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share)

**Nick Hamilton, Les conseillers du vin, May 2021**

A 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