



Producteur : Château Mourgues du Grès

SAQ (CCNP) : 13944781

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 33.75 \$

Appellation : Costières de Nîmes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : François et Anne Collard

Géologie du sol : Terroir de galets (le gress) sur des marnes argilo-calcaires.

Encépagement : Grenache blanc (75%), Roussanne (20%) et Viognier (5%)

Vinification : Pressurage en grappe entière.

Élevage : Fermentation et élevage en ½ muids de chêne pendant un an.

Accord vin et mets : À carafier et servir autour de 15°C sur de la volaille à la crème, dorade sauce au beurre, veau aux giroles, tomme de chèvre.

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 XVII^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 :

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Dec 2022

Les raisins sont cultivés dans la zone des Costières de Nîmes, mais l'ensemble comporte un soupçon de petit manseng, non autorisé dans l'appellation, d'où le repli en IGP Pont du Gard. Autorisé ou pas, ce cépage du Sud-Ouest se fond à merveille aux viognier et roussanne, livrant un vin tout aussi frais, sapide et

minéral. Un vin blanc de texture et de tenue; une amertume fine met le fruit en relief et ajoute à sa longueur en bouche. – Le guide du vin 2023 (p. 73)

<https://us5.campaign-archive.com/?e=c0d6c9259c&u=070326022b2c32d2d675c028a&id=bae2b53966>

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.

[...]

Collard sélectionne les meilleures parcelles pour son blanc haut de gamme, vinifié sans ajout de SO₂ depuis 2015. Les vieilles vignes de grenache blanc sont bien enracinées dans leur terroir calcaire, où elles puisent une fraîcheur et une tension minérale qui font contrepoids à son volume alcoolique. Les fermentations et l'élevage en fûts de chêne apportent de délicates notes boisées, qui se marient à l'abricot et à la pâte d'amande. un excellent vin blanc; long, harmonieux, racé.

Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2022

J'ai toujours eu un faible pour les blancs nimbés de mystère. Une mouvance lente, paisible, éthérée s'en dégage, comme si le ciel pouvait attendre. Cet assemblage bio où domine le grenache blanc invite à se caler entre deux roches, deux fûts, deux unités de temps, le jour et la nuit. Sec, ample et riche de sève, ce vin passionne et interroge

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/752016/le-canon>

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

Avec la mode des vins naturels et légers, on oublie que certains blancs du Sud élaborés soigneusement peuvent donner naissance à de grands moments de dégustation.

C'est précisément le cas avec cet assemblage dominé par le grenache blanc auquel on ajoute de la roussanne et du viognier. Le tout est vinifié et élevé un an en grand foudre. Il en ressort un vin à la robe dorée. Beaucoup d'éclat au nez avec des notes déjà complexes de cire, d'agrumes confits, de gingembre et de poivre blanc. C'est surtout en bouche que la magie se manifeste. On sent une matière glycinée, presque riche, s'articulant autour d'une acidité basse, mais disposant d'amers de grande qualité et d'un fruité qui demeure frais, ce qui laisse une impression d'un vin bien sec, sans lourdeur et d'une étonnante buvabilité. Longue finale savoureuse, certes légèrement capiteuse (le vin affiche quand même 14,5% d'alcool!), où s'entremêlent des tonalités de mangue séchée et de lime. C'est l'essence même de ce que devrait être un grand blanc sudiste. Pas vraiment un vin de piscine, mais plutôt de table. Il a fait un accord magnifique avec le saumon à la cajun. Bref, ça mérite 4 étoiles!

Mourgues du Grès, Les Capitelles blanc 2018, Costières de Nîmes, France

31,25\$ - Code SAQ 13944781 – 14,5% - 2,6 g/L – Bio

<https://www.journaldemontreal.com/2022/08/26/grand-blanc-du-sud>