



Producteur : Les Vignerons d'Estézargues

Couleur : Rouge

Unité : 8

Format : 1.5l

Prix : 38.90 \$

Appellation : IGP Pont du Gard

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Cave des Vignerons d'Estézargues

Géologie du sol : Galets

Encépagement : Grenache noir (35%), Marselan (25%), Syrah (25%), Mourvèdre (13%), Caladoc (1%) et Carignan (1%)

Âge moyen des vignes : 35 ans

Vinification : Fermentation spontanée sans intrant chimique.

Élevage : 6 mois en cuves de béton.

Accord vin et mets : Passe-partout : plutôt viandes que poissons. Bon candidat pour l'apéro et les grillades.

Le domaine :

Cette cuvée a été conçue avec l'un de nos partenaires préférés. La Cave d'Estézargues a cette particularité d'être de taille plutôt modeste pour une cave coopérative ; seulement une dizaine de familles d'adhérents fournissent les raisins, pour la majeure partie vinifiés et embouteillés séparément par domaine.

L'approvisionnement est constitué aujourd'hui à 70% de raisins bio.

Pour notre Sac, le vin est le résultat de notre propre assemblage de différentes cuvées de la cave. C'est dans le Sac est un vin bio vinifié sans intrants chimiques avec pour seul but de régaler par son côté fruité et fluide. Le conditionnement en sac réduit considérablement l'empreinte carbone par rapport à la bouteille de verre. Un petit geste pour l'environnement.

Revue de presse :

Véronique Rivest, *La Presse*, Nov 2022

SUCCULENT ET EN SAC

On connaît bien la coopérative Les Vignerons d'Estézargues, entre autres pour son très bon Domaine La Montagnette Côtes-du-Rhône. Voici un autre vin d'un excellent rapport qualité-prix, avec le bénéfice ajouté d'un emballage écoresponsable, qui réduit énormément son empreinte carbone. Longtemps associés à des vins bas de gamme, les vignerons peuvent pourtant très bien contenir des vins de qualité. C'est le cas ici, avec

le Coteaux du Pont du Gard 2021, un assemblage de grenache, syrah, mourvèdre et marselan. Le nez, tout en fruit, est alléchant : ça sent le soleil, les fruits bien mûrs et la garrigue. Des arômes de cerise, de pomme rouge et de mûres se mêlent à des notes d'épices avec un peu de cuir et de violette. Très sec, il est ample, moyennement corsé et surtout très frais. De légers tanins ajoutent juste ce qu'il faut de relief et en font un vin très passe-partout.

Cave des Vignerons d'Estézargues C'est dans le sac Coteaux du Pont du Gard 2021, 29,70\$, 1,5L (14805601), 14%, bio

Garde: à boire, se garde jusqu'à six semaines une fois entamé

https://plus.lapresse.ca/screens/e2a31c3f-c424-4837-982e-4a3e67b2d12c__7C__0.html

Michelle Bouffard, Quench Magazine, Jun 2022

Made by the respected Southern Rhône cooperative Les Vignerons d'Estézargues. Established in 1965, the co-op started to make natural wine in the 1980s. C'EST DANS LE SAC is a project developed by the import wine company réZin. The owners wanted to offer a well-priced organic wine with a reduced carbon footprint. Full body with supple tannins and generous notes of cassis and plum mingling with black pepper and garrigues aromas. A gentle touch of licorice and violet adds complexity. Good for you, and good for the planet.

<https://quench.me/drinks/reducing-your-carbon-footprint-one-wine-purchase-at-a-time/>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2022

I could write 1,000 words about this. It comes in a bag. It's organic. Most important, it's really, really good for what works out to \$15 for 750 mL, which is why it's in this under-\$17 category. Once open, it lasts for six weeks. It's environmentally friendly, especially for reducing shipping weights. Did I mention it's really good? It's the ideal table wine, full of fruit, with a touch of tannin, dry and light while still showing some decent body. The problem? Not enough to go around. Hopefully the SAQ orders more, because this will redefine alternative packaging in quality wine. Serve fresh and keep the bag upright, as there is a bit of deposit. And if you're looking for the perfect camping wine, this is it. Grape varieties: grenache, marselan, syrah, mourvèdre. Residual sugar: 2 g/L. Serve at: 15 C. Drink now. Food pairing ideas: apéritif, white meats, mid-weight fish.

Coteaux du Pont du Gard IGP 2020, C'est dans le sac, Les Vignerons d'Estézargues, France red, \$29.95 for 1.5 L, SAQ# 14805601.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-may-13-2022>

Olivier De Maisonneuve, Fugues, May 2022

Quelle nouveauté géniale, que cet assemblage de grenache noir, de syrah, de mourvèdre et de marsellan. Un rouge bio fait sans intrants chimiques, non filtré. Le nez est aromatique avec des accents de violette, de crayon-feutre au raisin et de fruits noirs cuits. La bouche est assez ample, dense et sans brûlure d'alcool. Les tannins sont aussi présents que bien intégrés. Beau fruité. Le sac est parfait pour une virée au parc, pour s'y faire de belles grillades sur le hibachi. On le sert un peu rafraîchi et, avec son 15% d'alcool, on le savoure à l'ombre. Plus solaire que rhodanien, côté style, mais très réussi.

https://www.fugues.com/2022/05/11/cest-dans-le-sac/?fbclid=IwAR1YD7JAUT1xFDnoO5oF47WxkJZx5YPQU-Idx5WRwHMdaHn-HO5v oa7DK_4

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2022

Le vin en sac est une superbe invention et on en reçoit de plus en plus qui sont d'excellente qualité, comme celui-ci de la cave coopérative des vignerons d'Estézargues, dans la vallée du Rhône. La même qui nous offre La Montagnette, un autre excellent rapport qualité-prix que vous connaissez sans doute.

C'est dans le sac est un assemblage de grenache, syrah, mourvèdre et marselan, produit spécialement pour l'agence réZin qui les représente. C'est un vin bio de fermentation spontanée, vinifié sans intrant et élevé six mois en cuve de béton. C'est un vin puissant et bien corsé, aux notes de violette, poivre blanc et réglisse en finale.

Un vin fantastique à servir lors d'un BBQ convivial, à emporter au chalet ou à la pêche et même dans un party de piscine. À noter que ce type d'emballage est non seulement écologique, mais il permet aussi de conserver le vin plus longtemps, en l'occurrence jusqu'à six semaines après l'ouverture du sac.

Cave des Vignerons d'Estézargues C'est dans le sac 2020

29,95\$ - 14805601 - 13,5% - 2 g/l - Bio (1,5 litre)

<https://www.latribune.ca/2022/04/14/a-boire-a-paques--519ca1b499447dec7a52c637a5d2bea4>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Apr 2022

Les vins ensachés et les vinières (appelés BIB pour "Bag in box" par nos cousins français) ont une connotation négative dans l'esprit de la plupart des amateurs du Québec. Pourtant, ils ne sont pas tous égaux.

Si la plupart de ces vins ont été importés en vrac en poche de plastique de 20,000 litres, transportés dans une flexi-tank, puis retravaillés et conditionnés au Québec, d'autres tels celui mentionné en titre ont été entièrement élaborés et ensachés sur leurs lieux de production.

Quant on sait que les premiers (les vins importés en vrac) sont filtrés à outrance et davantage sulfités pour éviter les déviations suite à leur transport de masse, on ne peut certes pas les placer sur le même pied que les seconds. Il s'agit bien de deux mondes différents puisque les vins conditionnés sur place conservent mieux leur qualités organoleptiques et ce, sans trop de manipulations.

Les vignerons d'Estézargues

Cette cave coopérative créée en 1965 est située tout près d'Avignon dans le village d'Estézargues et elle regroupe 10 vignerons. On n'y utilise pas de levures sélectionnées et ne pratique pas les filtrations, collages ou quelques technologies qui dénatureraient le vin.

Pus de 400 hectares de vignes sont cultivées en agrobiologie et en culture raisonnée.

Ce producteur a un vin référencé comme produit courant à la SAQ qui est réputé et bien connu, soit le Côtes-du-Rhône La Montagnette.

Le vin ensaché mentionné en titre est un assemblage de 4 cépages issus de vignes cultivées en bio. Après la fermentation spontanée (avec les levures indigènes) en cuves inox, le vin est élevé pendant 6 mois en cuves de béton.

On mentionne qu'il peut se conserver durant 6 semaines après son ouverture. Bien entendu, vous n'êtes pas obligés d'attendre si longtemps pour passer au travers!

Inventaire: au 15 avril 2022, dans 49 succursales du Québec.

(Ce vin faisant partie de la catégorie des produits de spécialité en achat par lot, il sera donc disponible pour un temps limité).

Notes de dégustation:

Prix très compétitif pour ce vin rouge rhodanien bio, si l'on considère qu'il revient à moins de 15\$ la bouteille de 750 ml.

Doté d'une robe passablement foncée de couleur pourpre/violacée, ce vin propose des parfums relevant de la sphère aromatique de la mûre, de la cerise noire et de la prune. On y décèle également de subtiles notes de violette. Il livre une bouche charnue et fruitée légèrement acidulée, ce qui lui apporte la fraîcheur souhaitée afin d'obtenir une puissance alcoolique fort bien maîtrisée. Les tanins sont abondants, mais souples et bien mûrs, en faisant un vins facile et agréable à boire.

Son format et son emballage s'avèreront fort pratiques lors des réunions de groupe et les repas en plein air (pique-niques, excursions, etc.)

Servi légèrement rafraîchi ce vin conviendra bien aux viandes grillées et aux plats simples et sans prétention (hamburgers, sandwiches, etc.)

C'est dans le sac, Vignerons d'Estézargues, Vallée du Rhône, IGP Pont du Gard, 2020, France

Cépages: 35% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Marselan

Code #: 14805601

Prix: 29,95\$ (1.5 litre)

Alcool: 13,5%

Culture: Agrobiologique

Sucre: 2 gr/litre

Servir: 16° Celsius

À boire: 2022

Provenance: échantillon reçu

<https://clubdgv.blogspot.com/2022/04/cest-dans-le-sac-vignerons-destezargues.html>

Jean Aubry, Le Devoir, Apr 2022

Oui, l'affaire est dans le sac! Surtout si elle est négociée par la Cave des vigneronns d'Estézargues, où brillent 10 vigneronns qui n'ont pas peur de se mouil-ler. Ils le font sans prétention en proposant l'assemblage classique méridional, avec une tonne de fruits, de la matière à vous décorer les dents et de la puissance à vous scotcher le palais. Au frigo, le sac!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/697065/les-vins-de-la-semaine-c-est-dans-le-sac-2020-igp-pont-du-gard-france>

Janine Saine, Tout sur le vin, Mar 2022

Un rouge languedocien vraiment «dans le sac» et arrivant à point pour les beaux jours à venir. Fidèle aux saveurs régionales et surtout bien élevé avec quatre cépages culte (grenache noir, syrah, mourvèdre et marselan) de la région. Fruité, épicé, riche et rondelet jusqu'en finale, ce vin de coopérative regroupant dix vigneronns et certifié biologique, est élaboré sans compromis ni intrants chimiques qui pourraient en altérer les saveurs. Présenté dans un contenant métallique écologique de 1,5 L, il sera idéal pour le barbecue en terrasse, léger pour les excursions de pêche, et convivial pour les pique-niques en montagne. BIO. (29,95\$)

<https://www.toutsurlevin.ca/bons-vins-bons-prix-savoie-bordeaux-grece-languedoc/>

Claude Lalonde, Vinformateur.com, Mar 2022

C'est dans le Sac, vin rouge bio du Rhône!

Ce vin qui provient de la Cave des Vignerons d'Estézargues est un assemblage personnalisé de l'agence Rézin de cépages typiques de l'appellation. En effet, l'agence choisit des assemblages parmi les meilleurs

jus des producteurs. La vinification qui suit les principes de l'agriculture bio consiste en une fermentation spontanée, sans intrant chimique. Le vin est élevé pendant 6 mois en cuves béton afin de conserver les arômes et saveurs fruitées.

De plus sachez que ce format pratique de 1.5 l conserve le vin 6 semaines après son ouverture.

Notes de dégustation

Il se découvre sur des arômes charmeurs de fruits rouges et noirs bien mûrs ainsi que des notes d'épices douces d'une bonne intensité.

En bouche il se caractérise par une bonne amplitude aromatique supportée par des tannins charpentés, charnus et tissés serré et une acidité bien fraîche. Les saveurs de fruits noirs, de prunes, de réglisse ainsi qu'un soupçon de fruits rouges bien mûrs et d'épices douces se prolongent en une finale sur les fruits noirs.

Vous ferez de beaux accords avec des plats méditerranéens.

C'est Dans Le Sac, vin rouge bio du Rhône, Cave des vigneronnes d'Estézargues, IGP Pont du Gard, format 1.5 l, 2020, 29,95\$, cépages: Grenache noir 35%, Syrah 25%, Mourvèdre 25%, Marselan 15%, sucre : 2 g/l, alc.: 13.5%, code SAQ: 14805601.

Cette cave est constituée de dix vigneronnes unies au sein d'une même coopérative avec chacune son identité, son savoir-faire, son encépagement et son terroir.

Chacune exprime son terroir à travers des cuvées spécifiques ou des cuvées regroupant tous les vigneronnes. Les levures sélectionnées, les filtrations et collages ainsi que toutes les technologies dénaturant le vin sont proscrites. Les vinifications se font sans soufre* et à basse température afin de profiter au mieux du fruit et du potentiel du terroir.

<https://vinformateur.com/vins/cest-dans-le-sac-vin-rouge-bio-du-rhone/>

Karyne Duplessis Piché, C'est encore mieux l'après-midi - Radio-Canada, Mar 2022

Bio et écolo

Vous n'êtes pas snob de vin? Cette suggestion est pour vous! Élaboré dans la région du Gard, dans le Sud de la France, par la cave de vigneronnes d'Estézargues, ce vin est vendu dans un sac! Cet emballage en rebute plus d'un. Pourtant, il séduit par ses parfums de bleuet, de cerise et de thym. Cet assemblage de grenache noir, de marselan, de syrah et de mourvèdre a du corps et de la structure. Parfait duo avec le jambon dans le sirop. En plus de son emballage écologique, son format économique permet de servir toute la famille à la cabane.

https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/c-est-encore-mieux-l-apres-midi/segments/entrevue/395564/suggestion-vin-karyne?fbclid=IwAR2L_9hzJFq_s_mfSFJhmPMuV5j6nKWzLKuw8EOTPbaQQbZ6usWLseWFw

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Mar 2022

Une nouveauté sur nos tablettes! Un vin rouge bio du Côte-du-Rhône en format pratique de 1,5 litres. C'est un assemblage de grenache noir, de syrah, mourvèdre et de marselan, composé sur mesure pour l'entreprise québécoise qui la distribue. La personnalité de ce vin est remarquable et originale, car le vin a été produit en fermentation spontanée – c'est-à-dire que ce sont des levures indigènes (micro-organismes présents dans la nature) qui ont fait le travail de fermentation alcoolique. Le vin est aussi sans intrants et a été élevé en cuve de béton. En résulte, un vin moins «net», plus vivant, avec un fruité exaltant qui a la personnalité de son terroir. Assez tannique, mais quand même facile à boire, c'est un vin sympathique aux notes de prune, de groseille et d'épices chaudes. Un petit dépôt est perceptible dans le vin, mais, ne vous en faites pas c'est normal vu son état très «pur», sans artifices. Parfait pour emmener avec nous au chalet!

Se garde 6 semaines après ouverture!

Cave des Vignerons d'Estézargues C'est dans le sac 2020

Vin rouge, 1,5 L

France, Côtes-du-Rhône

Code SAQ: 14805601

Prix: 29,95\$

https://journalmetro.com/explorez/2796500/vins-et-plaisirs-vivement-le-printemps/?fbclid=IwAR2j90YFyOTn5alf_--KFEZmYw-kgccwWioHCYHnL93Yovjm_WkBVLSNIHA

André Maccabée, Cité Boomers, Mar 2022

Le litre et demi bio: C'est dans le sac

Celui des Caves de Rauzan a fait fureur l'été dernier, il ne reste plus rien. Cette année, c'est un nouveau qui vient d'arriver en litre et demi et en sac. Une cuvée spéciale Rézin avec la Cave d'Estézargues, une petite cave coopérative, seulement une dizaine de familles d'adhérents fournissent les raisins, pour la majeure partie vinifiés et embouteillés séparément par domaine. L'approvisionnement est constitué aujourd'hui à 70% de raisins bio. Pour ce vin en sac, c'est un assemblage de différentes cuvées de la cave. C'est dans le Sac est un vin bio vinifié sans intrants chimiques avec pour seul but de régaler par son côté fruité et fluide. Le conditionnement en sac réduit considérablement l'empreinte carbone par rapport à la bouteille de verre. Un petit geste pour l'environnement. Ce vin est un IGP Pont du Gard, 35% de grenache noir, de la syrah et du mourvèdre en parts égales à 25% et du marselan en finale. Dégusté en comités mixtes sur 2 soirs, voici le résumé des fiches de dégustations du vin servi dans une carafe pour un peu d'aération. Une belle robe de soirée avec des reflets violets, Un vin de caractère complexe, mais avec du charme. Un nez complexe, du fruit rouge et noir, et une touche épicée. La bouche aromatique, bien parfumée en reprises des notes du nez n'a rien d'un petit vin. Achetez-en vite 2-3 pour la belle saison, il devrait partir vite. 29,95\$ en ligne 500 fois et dans les magasins d'ici la fin du mois: <https://www.saq.com/14805601>

<https://www.citeboomers.com/contenant-eco-pour-la-belle-saison-t-contenu-pour-la-belle-saison/>

Michelle Bouffard, Magazine VÉRO, Dec 2021

Pour notre palais... et la planète

Vous connaissez la Montagnette Côtes du Rhône Villages? Ce vin rouge est issu de la même cave coopérative, celle des Vignerons d'Estézargues. Établi en 1965, leur domaine s'est converti au vin nature dans les années 80. Aujourd'hui, sous la houlette d'Armelle Rouault, leurs vins sont produits avec la même approche. C'est dans le sac est un projet écoresponsable mis sur pied par l'agence d'importation réZin. Il nous offre une empreinte carbone réduite, soit 96 g/L de CO2 comparés à 525 g/L pour une bouteille de vin allégé. Généreux et enveloppant avec des tannins souples, des notes de petit fruit noir et de poivre, ce vin bio est aussi bon au goût que bon pour la planète!

<https://veroniquecloutier.com/cuisine/5-vins-pour-se-rechauffer-lame>

Karyne Duplessis Piché, Extra Brut Vol. 1 - No 1, Dec 1969

La pandémie, les changements climatiques et les récents événements géopolitiques ont engendré plusieurs défis dans le monde du vin. Au cours des derniers mois, la pénurie et la montée fulgurante des prix de tout le matériel nécessaire pour embouteiller le vin préoccupent. Or, cette situation est peut-être l'occasion pour

les vignerons d'adopter des pratiques plus écoresponsables.

DEVENIR PLUS VERT

[...]

L'agence d'importation privée Rézin, au Québec, a proposé à la Cave d'Estézargues une alternative audacieuse: ils commercialisent à la SAQ un vin...dans un sac. le format équivaut au vinier, sans l'emballage de carton. Une manière de contourner le problème d'approvisionnement en bouteilles et d'être écoresponsable.