



**Producteur :** Les Vignerons d'Estézargues

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 8

**Format :** 1.5l

**Prix :** 40.60 \$

---

**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 à 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 :

Michelle Bouffard, *Le Devoir- Cahier spécial - Plaisirs*, Apr 2025

Le Mois de la Terre nous donne l'occasion d'adopter de nouvelles habitudes pour réduire notre empreinte environnementale, y compris dans la sélection d'un vin. La bouteille de verre présente la plus grande empreinte carbone. Or, le contenant n'a aucune influence sur la qualité du vin. Étant donné que plus de 90 % des vins sont bus dans la semaine suivant leur achat, faut-il vraiment embouteiller la grande majorité dans du verre ? La réponse est non.

Connue pour La Montagnette, un incontournable à la SAQ, cette cave coopérative nous fait une proposition audacieuse, et c'est une réussite : un vin bio, élaboré selon les principes des vins nature et présenté dans une poche à vin. Composé de grenache, de mourvèdre, de syrah et de marselan, C'est dans le sac offre les repères du Rhône Sud avec une dose de fraîcheur qui équilibre la maturité du fruit. Les nuances d'olive noire, d'herbes séchées et de poivre sont en symbiose avec des notes de prune et de cassis, et les tanins souples et charnus viennent structurer la générosité du fruit. Idéal pour les viandes grillées. Le sac peut facilement être réutilisé pour un autre liquide, en l'occurrence pour l'huile d'olive achetée en vrac. (À consommer dans les six semaines suivant l'ouverture.)

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/862870/vigne-verre-non-bouteille-lourde-oui-contenants-differents>

**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](https://plus.lapresse.ca/screens/e2a31c3f-c424-4837-982e-4a3e67b2d12c__7C___0.html)