SHI FU MI - VIGNOBLE ANNE COLLARD

Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 15273722
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 19.65 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Anne Collard
Géologie du sol : Près de 70% de galets roulés reposent sur des sables filtrants et des argiles profonds. Les vignes profitent de la brume matinale de la confluence du Rhône et du Gardon et sont ventilés et assainis par le Mistral.
Encépagement : Grenache (90%), Syrah (8%) et Mourvèdre (2%)

Vinification : Macération courte (1 semaine).
Élevage : Élevage de 10 mois sur lies fines en cuve béton et inox.

Aspect visuel : Rouge cristallin et translucide.
Aspect gustatif : Un rouge léger, gourmand et gouleyant. Juteux et agile sur des arômes frais de quetsche, d'orange sanguine et de lilas. Finale vive, tannin coquin.

Accord vin et mets : Apéro, entre potes, votre meilleure recette de cake salé et tout ce qui se grignote avec les doigts.

Revue de presse :

Michelle Bouffard , Le Devoir , Jul 2026

Bien connue pour son travail au Château Mourgues du Grès, à Costières de Nîmes, dont elle est copropriétaire, Anne Collard mène également un projet personnel en Côtes-du-Rhône Villages. Shi Fu Mi, qui signifie « roche, papier, ciseaux », offre encore cette année un rouge friand au fruit éclatant et aux tanins soyeux. On attribue les généreuses nuances de griotte, de canneberge et de cerise au grenache, majoritaire dans l'assemblage, tandis que le soupçon de prune bleue et de cassis provient de la syrah et du mourvèdre. Un flirt saisonnier auquel il est impossible de résister. Délicieux avec une ratatouille ou une pissaladière. Bon. Certification biologique. À boire maintenant.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/996551/six-vins-rouges-parfaits-ete

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jul 2025

Essentiellement des grenaches noirs habillement infusés telle une tisane aux herbes fruitées dont la fraîcheur apaise et le coulant séduit illico. Clairet comme la couleur cerise vive et pâle des bordeaux d'une autre époque, le vin d'Anne Collard fait parti de cette bande de copains que l'on invite dans un pique-nique festif où le vin bien rafraîchi se joue de victuailles à volonté. Un vin maîtrisé, fort estival.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-8ae?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

Nadia Fournier, L'actualité, Jun 2025

Copropriétaire du château Mourgues du Grès, dans les Costières de Nîmes, Anne Collard travaille en parallèle sur son propre vignoble situé dans la zone des Côtes-du-Rhône-Villages. Son Shi Fu Mi (roche-papier-ciseaux) est une ode au grenache dans ce qu'il a de plus gouleyant et affriolant. La syrah et le mourvèdre y jouent un rôle de soutien, apportant un soupçon de tanins et de vigueur. Un délicieux vin rouge de soif qu'on pourra servir autour de 10-12 °C, sachant qu'il se réchauffera bien assez vite dans le verre.

https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-biologiques-a-moins-de-20/

SAQ.com, Apr 2024

Roche, papier, ciseaux, go! Symbolisant le sol, le cépage et le travail de la vigne, cette étiquette habille du grenache vinifié en vin de plaisir! Surfant sur la vague de ces rouges clairs que l'on sert frais, cette cuvée nature d'Anne Collard embrasse un style gouleyant et digeste. Le pinard que l'on a envie de savourer entre amis autour de saucissons et terrines.

https://www.saq.com/fr/15273722