SHI FU MI - VIGNOBLE ANNE COLLARD

Rouge · France / Vallée du Rhône

Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 15273722
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 19.95 $

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 :

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/

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, May 2025

Anne Collard est copropriétaire du château Mourgues du Grès, dans les Costières de Nîmes. Son Shi Fu Mi (version franco-japonaise du jeu roche-papier-ciseaux) connaît un succès fou depuis son arrivée à la SAQ. Un rouge du Rhône gouleyant et facile à boire, relevé de saveurs pures de fruits rouges et d'épices. La texture porte la suavité et la rondeur du grenache, auquel la syrah et le mourvèdre apportent vigueur et tonus. La bouteille parfaite à garder en réserve au frais, pour les barbecues improvisés.

https://www.journaldemontreal.com/2025/05/16/5-vins-rouges-a-20--ou-moins-parfaits-pour-la-terrasse

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, May 2024

Cépages: 90% Grenache, 8% Syrah, 2% Mourvèdre
SAQ #: 15273722
[...]
Alcool: 13,5%
Sucre: 1,9 gr/l
Servir: 15° Celsius
À boire: 2024-2025
Provenance: échantillon reçu
Autre: vin nature selon la SAQ
Ce vin est issu du nouveau projet d'Anne Collard, une vigneronne bien connue de la vallée du Rhône méridional qui exploite conjointement avec François Collard le Château Mourgues du Grès.
Les lecteurs désirant en apprendre davantage sur de ce domaine pourront lire ceci.
Poussée par sa passion pour le Grenache, celle-ci décida d'acquérir en 2019 un domaine d'une trentaine d'hectares près de la commune de Comps.
Celle-ci est secondée à la viticulture par son fils Romain qui est ingénieur agronome, ainsi que par son mari François aux vinifications.
Les vignes plantées sur un sol de galets roulés, sont cultivées selon les principes de la biodynamie. Les vins recevront la certification à compter du millésime 2022.
Le répertoire de ce domaine compte jusqu'à présent 3 cuvées, soit 2 vins d'appellation Côtes-du-Rhône, ainsi que le vin mentionné en titre qui porte l'appellation Vin de France puisque les proportions des cépages de son assemblage ne se conforme à aucune appellation rhodanienne.
À titre informatif, la cuvée générique des Côtes-du-Rhône de ce domaine fut la première il y a quelques mois à débarquer au Québec (voir ici). Cet arrivage disparut très rapidement, tout comme cela est en train de se produire pour le vin dont je vous parle maintenant.
Shi Fu Mi réfère au jeu Roche, Papier, Ciseaux en japonais (Pierre, Feuille, Ciseaux). Ce vin léger est

obtenu en mettant principalement de l'avant le Grenache. Les cépages sont vinifiés sans sulfites avec une macération courte d'une semaine.
Le vin est élevé pendant 10 mois sur ses lies fines en cuves de béton et d'acier. Une quantité minimale de sulfites est ajouté lors de la mise en bouteille.
Inventaire: au 15 mai 2024, dans 27 succursales du réseau.
[Accord met-vin]
Pique-nique sur l'herbe
Notes de dégustation
Le rapide succès remporté ici par ce vin démontre bien que le Québec qui est un marché mature, est une terre de prédilection pour des vins originaux comme celui-ci.
À l'œil, ce vin se découvre paré d'une étonnante robe de teinte rubis plutôt clair et très subtilement violacée. Des notes de petits fruits des champs (fraise et de framboise) et d'agrumes (écorce d'orange) émaillées de fines herbes, marquent son bouquet. La bouche égrène de belles et pures saveurs fuitées en adéquation avec les impressions olfactives, participant à la souplesse et la légèreté de ce vin. Belle acidité bien dosée, juste assez soutenue pour élever la matière. Agréable sensation à la fois fraîche et gourmande en finale.
Un vin de soif original à glisser sur toutes les lèvres, à servir suffisamment rafraîchi.
Étant sans prétention, on pourra accompagner cette cuvée avec les plats simples de tous les jours.
Également un vin idéal pour les pique-niques!
[Accord met et vin]
Tacos au bœuf haché épicé

https://clubdgv.blogspot.com/2024/05/shi-fu-mi-vignoble-anne-collard-2021.html

Véronique Rivest, La Presse, May 2024

Anne Collard est propriétaire avec son mari, François, du domaine Mourgues du Grès, dans les Costières de Nîmes. Mais son amour du grenache l'a emmenée dans le sud du Rhône pour y explorer ses expressions. La viticulture est en bio et en biodynamie – les vins seront certifiés à partir du millésime 2022. Ce vin est une ode au fruité du grenache. Le nez est tout plein de pomme rouge, de cerise, de jujube à la framboise, avec des notes de poivre, d'épices, de garrigue. La bouche est toute aussi fruitée, avec de l'éclat et beaucoup de fraîcheur. Elle fait aussi preuve de matière : large et ample, avec une pointe de chaleur. Tout le caractère fruité, rond, gouleyant du grenache, avec une matière mûre et peu de tanins. Servir frais avec des ailes de poulet, des penne arrabiata, un burger maison, voire une morue avec tomates, olives et pommes de terre.
Garde: de 1 à 2 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-05-11/fete-des-meres/les-vins-de-la-semaine.php

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