



Producteur : Château Mourgues du Grès

SAQ (CCNP) : 11095877

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 18.65 \$

Appellation : Costières de Nîmes

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : François et Anne Collard

Encépagement : Grenache blanc (60%), Roussanne (20%) et Vermentino (20%)

Aspect visuel : Jaune pâle aux reflets clairs.

Aspect gustatif : Parfumé, au nez une dominante de chèvrefeuille et de melon miel. Un blanc vibrant, frais et intense pourvu d'un bel équilibre.

Aspect olfactif : Fruits frais et notes florales.

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 XVI^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'Actualité, Dec 2023

Les vins de ce domaine familial du sud de la vallée du Rhône sont toujours impeccables. Le blanc de la gamme Les Galets brille lui aussi par sa constance, sa qualité et son authenticité. Le grenache blanc, la roussanne, le vermentino et la marsanne affichent, comme toujours, une acidité plutôt modérée, mais dans les sols calcaires des Costières de Nîmes, ces cépages donnent un vin blanc d'une fraîcheur remarquable, dont la finale saline, relevée de notes de fleurs, de melon et d'amandes, appelle un plateau de fruits de mer ou une sélection de mezza.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/les-meilleurs-vins-a-petit-prix-pour-recevoir/>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2023

There's a touch of vermentino for some quiver, but this is a classic textural southern Rhône wine. Layers of pear, apricot, white flowers and honeysuckle. Superb value. Grape varieties: grenache blanc, roussanne, vermentino. Residual sugar: 1.2 g/L. Serve at: 10-12 C. Drink now. Food pairing ideas: apéritif, shrimp brochettes with lemon and herbs.

<https://montrealgazette.com/life/food/wines-of-the-week-richer-white-grapes-are-gifts-from-southern-france>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2023

C'est l'exemple parfait pour comprendre que le Rhône méridional peut produire des blancs rafraîchissants et désaltérants. Situé dans l'appellation Costières-de-Nîmes, la partie la plus au sud des côtes-du-rhône, ce domaine familial se distingue avec son terroir de galets roulés comme on en retrouve à Châteauneuf-du-Pape. Toute la production est élaborée avec soin et minutie, en témoigne cette cuvée «d'entrée de gamme» absolument délicieuse. Assemblage de grenache blanc, vermentino et roussanne donnant des parfums aguicheurs de poire, d'agrumes et de tilleul. Matière ample, soutenue et portée par une acidité vibrante. On achète les yeux fermés.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/04/28/fascinants-vins-du-rhone-le-sud-partie-1>

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.

Costières de Nîmes 2021, Les Galets Dorés, France

Le «petit blanc» du domaine me surprend encore. Un assemblage éprouvé de grenache blanc (60%), de roussanne, de vermentino et de marsanne qui offre un joli bouquet de fleurs et d'amande fraîche. La bouche présente une acidité modérée, mais la finale laisse sur une délicate amertume, qui accentue la sensation de salinité.

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jun 2022

Classic southern Rhône blend of grenache blanc and roussanne but with a touch of vermentino to give the wine some underlying vibrancy. But ultimately this is a wine that you drink for its texture and rather unique fruit profile. As it warms, the subtle nose unfolds to layers of pear, stone fruits, delicate flowers and a touch of honeysuckle. Start this off at 8C for that first sip but let it warm to get the most out of both the mouthfeel and the aromatics. Grape varieties: grenache blanc, vermentino, roussanne. Residual sugar: 1.8 g/l. Serve at 10-12 C. Drink now. Food pairing idea: aperitif, shrimp brochettes with lemon and herbs.

<https://montrealgazette.com/life/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-june-18-2022>

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Jun 2022

Quel joli vin qui nous vient de l'appellation Costières-de-Nîmes, au sud-ouest de la vallée du Rhône! Le mot «grès» réfère aux galets qu'on retrouve dans les sols de la région. Des galets «dorés», car ils sont réchauffés par le soleil très présent dans cette région. C'est donc un vin ensoleillé, qui vient à point pour l'été, que nous propose Anne et François Collard, vigneron. Élaboré à partir des cépages typiques de la région, soit le grenache blanc, la roussanne et le vermentino, ce vin a été élaboré selon les principes de la biodynamie. Vinifié en cuve inox et avec un minime ajout de soufre pour la stabilité du vin, il a été fait avec beaucoup de rigueur. Élégant et rafraîchissant, on l'appréciera avec des plats de volaille ou des poissons et fruits de mer additionnés de beurre ou de fines herbes. De jolies notes de fruits à chair blanche (poire surtout), de fleurs blanches et d'agrumes le distinguent. À boire sans hésiter, de préférence, à l'extérieur dans un cadre bucolique à souhait!

Vin blanc bio, 750 ml

France, Vallée du Rhône

Code SAQ: 11095877

Prix: 17,85\$

<https://journalmetro.com/explorez/2846432/vins-et-plaisirs-6-suggestions-pour-deguster-a-la-fete-des-peres/>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2022

Les vins de François Collard sont toujours impeccables, du plus modeste aux cuvées haut de gamme. Même après une quinzaine d'années – et autant de millésimes – le « petit blanc » du domaine me surprend encore. Un assemblage éprouvé de grenache blanc, de roussanne, de vermentino et de marsanne qui offre un joli bouquet de fleurs et d'amande fraîche. La bouche présente une acidité modérée, mais la finale laisse sur une délicate amertume, qui accentue la sensation de salinité.

<https://www.journaldemontreal.com/2022/06/10/du-vin-a-toutes-les-sauces-barbecue>

Véronique Rivest, La Presse, May 2022

Domaine exemplaire des Costières de Nîmes, Mourgues du Grès nous offre toujours des vins d'un très bon rapport qualité-prix. Les Galets Dorés, un assemblage de grenache blanc surtout, avec un peu de roussanne et de vermentino, est de ces vins qui s'expriment surtout en bouche. Le nez est retenu, avec de délicates notes de poire et d'agrumes. En bouche, le vin est sec, ample, avec une certaine mâche, équilibrée par beaucoup de fraîcheur. De très jolis amers aux accents d'écorce d'agrumes allongent la finale. Très harmonieux, il accompagnera une brandade de morue, des crevettes en salade ou à l'orange, une guédille de homard, du poisson grillé avec huile d'olive et herbes.

Château Mourgues du Grès Les Galets Dorés 2021 Costières de Nîmes, 17,70\$ (11095877), 13,5%, bio

Garde: de 1 à 2 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-05-22/les-vins-de-la-semaine/des-mediterraneens-plus-que-bien.php#:~:text=Domaine%20exemplaire%20des%20Costi%C3%A8res%20de,s'expriment%20surtout%20en%20bouche.>

Janine Saine, Tout sur le vin, Jan 2022

Le vigneron François Collard nous offre ce remarquable blanc rhodanien de facture bio, où sont assemblés avec savoir-faire, grenache blanc, roussanne et vermentino. Parfumé et riche de saveurs rondes, ce joyau pour le palais s'étire sur une longue finale ponctuée d'une fine acidité. Excellent avec un feuilleté aux crevettes. BIO. (17,70\$)

<https://www.toutsurlevin.ca/deux-vins-bien-elabores-a-des-prix-dexception/>

Michelle Bouffard, Quench Magazine, Jan 2022

Last time I enjoyed this wine I was on a terrasse in Avignon. It was the perfect white to enjoy on a warm autumn day with my piece of grilled John Dory. While Mourgues Du Grès is a natural with grilled white fish, it is fantastic with many of the scented vegetarian recipes of Yotam Ottolenghi. The slightly oily texture and fresh acid combined with the notes of white flowers, lemon and dried herbs make this wine shine with Ottolenghi's celeriac roasted whole with coriander seeds and olive oil.

Château Mourgues Du Grès Les Galets Dorés 2020, Costières de Nîmes France \$18
(Grenache Blanc 60%, Roussanne 20%, Vermentino 20%)

<https://quench.me/drinks/no-to-dry-january/>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Dec 2021

Probablement l'un des meilleurs vins blancs de moins de 20\$ du sud de la France.

Passablement aromatique, ce vin à la brillante robe jaune doré clair évoque de jolies notes florales, ainsi que des parfums de fruits à noyau (pêche, abricot) et de fruits exotiques (ananas, papaye), agrémentés d'une pointe de caillou mouillé. Il propose une bouche complexe, légèrement ronde et bien en chair, où les saveurs gourmandes se prolongent sur une finale subtilement saline entremêlée d'un soupçon d'amande amère.

Malgré la générosité de son fruit, ce vin respire la fraîcheur et évite toute lourdeur.

Idéal compagnon de la gastronomie, amusez-vous à le marier à des poissons à chair grasse et aux fruits de mer, à certaines recettes de viandes (volailles, porc, jambon, veau), ainsi qu'aux fromages qui ne sont pas trop relevés.

<https://clubdgv.blogspot.com/2021/12/les-galets-dores-chateau-mourgues-du.html>

Mandi Robertson, The Suburban, Dec 2021

This wine is slender and fresh on the palate that pushes and pulls against lemon curd, peach, pear, and hints of vanilla fig. The plump palate is balanced with a fantastic acidity and such a wonderfully persistent finish. Truly a sublime wine that has a great balance between ripe fruit and mineral acidity.

https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-five-white-wines-under-20/article_d63f808c-522e-11ec-9421-47ea6f6ab1e9.html