



Producteur : Château Mourgues du Grès

SAQ (CCNP) : 11095877

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 19.60 \$

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%), Vermentino (20%) et Roussanne (20%)

Vinification : Avec levures indigènes.

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 XVIIe 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, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2024

Les vins de la famille Collard sont toujours impeccables, bien campés dans leur terroir des Costières de Nîmes, où la vigne jouit de la chaleur et de la lumière du sud, mais aussi de sols calcaires, qui donne des vins étonnamment frais sous un climat méditerranéen. Le blanc de la gamme Les Galets mise sur un assemblage de grenache blanc, roussanne, vermentino et marsanne. Son acidité est plutôt modérée, mais le vin n'en est pas moins tonique et digeste, avec des saveurs d'amande fraîche, de jasmin et de melon. Un

régal avec un poisson entier grillé ou une salade de fenouil et d'asperges aux amandes rôties.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/05/24/cinq-vins-parfaits-pour-les-salades-et-les-grillades>

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 mezze.

<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/>

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.>