



Producteur : Château Mourgues du Grès

SAQ (CCNP) : 11874264

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 25.75 \$

Appellation : Vin de pays du Gard

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : François Collard

Géologie du sol : Galets roulés, appelés grès, reposant sur des marnes argilo-calcaires

Superficie : Coteaux orientés plein sud

Encépagement : Viognier (50%), Petit manseng (35%) et Roussanne (15%)

Vinification : Traditionnelle. Vinification sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Un léger ajout à la mise en bouteille assure la stabilité du vin.

Élevage : Elevage pendant un an pour 2/3 en cuve inox et 1/3 en grands foudres de façon à préserver tous les arômes du fruit et l'empreinte de son terroir.

Aspect visuel : Robe brillante d'un jaune doré.

Aspect gustatif : Puissante, fruitée (pêche, abricot) et florale (verveine et acacia). Finale longue et minérale avec une touche saline liée aux brises marines.

Aspect olfactif : Intense de fruits frais à chair jaune (abricot, pêche), avec des notes grillées et florales (aubépine, verveine).

Accord vin et mets : Viandes blanches, poissons en sauce, cuisines indiennes et fromages (Cantal ou Pélardon des Cévennes).

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 :

Alain Pérocheau, HippoVino!, Apr 2023

Mourgues du Grès Terre d'Argence Blanc 2021: voici un excellent vin blanc bio de la vallée du Rhône, à un prix de 25\$, tout à fait raisonnable compte-tenu de la qualité du contenu de la bouteille. Un nez assez discret mais une bouche ensoleillée, riche en saveurs fruitées, surtout pamplemousse et pêche; une texture douce en bouche, mais une belle fraîcheur et une jolie pointe minérale. Le tout est fort agréable à l'apéro mais encore plus avec des pétoncles et crevettes en sauce crème. Il peut aussi accompagner les viandes blanches avec une sauce aux champignons.

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/premier-apercu-du-millesime-2022-a-bordeaux-24-avril-2023>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Apr 2023

Le Château Mourgues du Grès est situé dans la commune de Beaucaire, dans l'appellation Costières-de-Nîmes, autrefois appelée Costières-du-Gard, au sud-ouest de la vallée du Rhône.

On fait pousser de la vigne dans cette région depuis le VIII^e siècle avant notre ère. En effet les Grecs y étaient, il y a de cela déjà plus de 2 500 ans.

Notons que de l'appellation Costières-de-Nîmes sont issus des vins rouges (43%), des vins rosés (48%, ainsi que des vins blancs (9%). Près de 41% de la production est exportée.

Le Château du Mourgues du Grès tire son nom du fait que ce domaine agricole appartenait à des religieuses (Mourgues signifie religieuses en provençal), soit les Ursulines de Beaucaire. Le mot "grès" signifie pour sa part "galets" car ceux-ci abondent dans la région. Cette propriété appartient à Anne et François Collard, ce dernier étant revenu en 1990 au domaine familial pour succéder à son père.

Reflétant sa région très ensoleillée, la devise latine de la maison est Sine Sole Nihil (Rien sans le soleil).

Le vignoble comprend 65 hectares cultivés selon les principes de la biodynamie. Pour les vins rouges, on utilise principalement le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, et accessoirement le Carignan, le Cinsault et le Marselan.

Pour les vins blancs, ce sont le Grenache Blanc, le Vermentino et la Roussanne qui sont mis de l'avant, secondés par le Viognier et la Clairette.

Le répertoire de la maison comporte 12 cuvées de vins tranquilles réparties dans les 3 couleurs. De ce nombre, 5 de celles-ci sont actuellement présentes sur les tablettes de la SAQ (voir ici).

Le vin mentionné en titre fait partie de la gamme Terre d'Argence (nom d'un terroir entre Rhône et Camargue) qui regroupe deux cuvées (en rouge et en blanc.).

Il porte l'appellation Pont du Gard qui permet l'utilisation d'un assemblage un peu inusité, soit l'association de deux cépages du Rhône (Viognier, Marsanne), avec un du Sud-ouest (Petit Manseng).

Notons que le Viognier est issu de vieilles vignes qui fournissent un faible rendement de 35 hectolitres à l'hectare.

La vinification en cuves inox s'est déroulée sans soufre. Seulement une très petite quantité fut utilisée lors de la mise en bouteille pour assurer la stabilisation du vin. Le vin a été élevé pendant un an, les 2/3 en

cuves et l'autre tiers en demi-muids.

[...]

[Accord met et vin]

Coquilles Saint-Jacques gratinées

Voir cette recette

Notes de dégustation:

Même s'il affiche un profil qui allie fraîcheur et légèreté, le dégustateur averti s'apercevra qu'il ne manque pas de longueur et ni de profondeur.

Doté d'une robe brillante de teinte jaune doré clair, ce vin distille des notes florales, ainsi que des arômes de pêche, de pomme jaune et d'abricot. En bouche, c'est la saveur de la pêche subtilement mûre qui se manifeste de prime abord apportant un certain toucher de bouche velouté, émaillée d'une touche de fruits exotiques qui en rehausse sa fraîcheur. Belle finale, longue et se terminant sur une délicate impression saline.

Si les petits détails font pour vous une grande différence.

Il fera la part belle aux coquillages et crustacés possédant de la texture (pétoncles, homards, etc.), aux viandes blanches (veau, porc) nappées d'une sauce légèrement crémée, ainsi qu'avec les fromages peu puissants, principalement ceux à pâte ferme.

[Accords met et vin]

Côtelette de veau sauce à la crème et au thym, champignons

Tomme des demoiselles

Fromagerie du Pied-de Vent

<https://clubdgv.blogspot.com/2023/04/terre-dargence-blanc-chateau-mourgres.html>

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Apr 2023

Si vous aimez les rouges de cette belle propriété du sud de la vallée du Rhône, vous tomberez aussi sous le charme de ce vin blanc ample, issu de viognier, de petits mansengs et de roussanne cultivés dans la zone des Costières de Nîmes. Le petit manseng, cépage du sud-ouest de la France, se fond à merveille aux viognier et roussanne, livrant un vin à la fois généreux, gorgé de soleil, frais et salin. Un vin blanc de texture, long et assez complexe, à servir autour de 12 °C, avec une tarte salée au fenouil.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/04/07/celebrer-paques-en-famille>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Dec 2022

Blanc. François Collard a repris ce château en Rhône sud en 1990 qu'il travaille en bio. Il nous présente ici un blanc d'assemblage du sud: viognier (50%), petit manseng (35%) et roussanne (15%). Le petit manseng n'étant pas autorisé dans l'appellation Costière de Nîmes, le vin est plutôt en appellation Pont du Gard. C'est un blanc gras aux arômes de miel et aux accents du sud qui se mariera bien avec les poissons gras.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=fac2fa140c>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Dec 2022

Les raisins sont cultivés dans la zone des Costières de Nîmes, mais l'ensemble comporte un soupçon de petit manseng, non autorisé dans l'appellation, d'où le repli en IGP Pont du Gard. Autorisé ou pas, ce cépage du Sud-Ouest se fond à merveille aux viognier et roussanne, livrant un vin tout aussi frais, sapide et

minéral. Un vin blanc de texture et de tenue ; une amertume fine met le fruit en relief et ajoute à sa longueur en bouche. – Le guide du vin 2023 (p. 73)

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=bae2b53966>

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.

[...]

Les raisins sont cultivés dans la zone des Costière de Nîmes, mais l'ensemble comporte un soupçon de petit manseng, non autorisé dans l'appellation, d'où le repli IGP Pont du Gard. Autorisé ou pas, ce cépage du Sud-Ouest se fond à merveille aux viognier et roussanne, livrant un vin tout aussi frais, sapide et minéral. Un vin blanc de texture et de tenue; une amertume fine met le fruit en relief et ajoute à sa longueur en bouche.

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Apr 2022

Le Terre d'Argence blanc est composé de raisins cultivés à l'intérieur de la zone des Costières de Nîmes, mais son assemblage – vieilles vignes de viognier, de petit manseng et de roussanne – l'empêche d'en revendiquer l'appellation. Le petit manseng, un cépage du Sud-Ouest, n'est pas autorisé dans le décret de cette AOP du sud de la vallée du Rhône. Mais bon, petit manseng ou pas, chaque année, le terroir transcende le cépage et donne un excellent vin blanc frais, salin et très typé... des Costières de Nîmes. Biologique 25,45\$

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=cf242534ae>

Nadia Fournier, L'Actualité, Jan 2021

Même si elle est une interprétation délicieuse et élégante du terroir des Costières de Nîmes, la cuvée Terre d'Argence est plutôt commercialisée sous l'indication géographique protégée (IGP) Pont du Gard. C'est que le petit manseng – l'un des trois cépages qui la composent, avec le viognier et la roussanne – provient du sud-ouest de la France et n'est pas autorisé dans l'appellation costières-de-nîmes.

Domage, car l'assemblage, aussi inusité soit-il, donne un excellent vin blanc, dans lequel le profil aromatique du viognier se dessine tout en subtilité, plutôt qu'en exubérance. Il y a bien quelques notes de fleurs et de peau de pêche, mais ce sont surtout l'amande verte et les accents iodés qui dominent au nez et qui persistent en une longue finale, relevée d'amers nobles.

Les rendements des vignes baignées de soleil sont naturellement limités et les vinifications sont réalisées sans ajout de soufre. La texture est ample, pleine et bien représentative de son terroir, mais un équilibre gras-acidité-amertume en parfaite équation laisse en bouche une sensation fraîche et désaltérante. Un vin blanc fort en caractère, parfait pour accompagner un poisson à chair grasse ou un chou-fleur rôti au four, servi avec des anchois et des câpres frites.

Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-blanc-de-soleil/>

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2020

Ce blanc a la forme et la force d'une enclume. Un monolithe de mystère. Un blanc bio d'une inertie considérable qui invite à user d'une patience de saint, ne serait-ce que pour anticiper le mouvement, au nez comme en bouche. Il faut s'ajuster et renverser le sablier du temps avec lui. Chaleur diurne et fraîcheur nocturne pour la tonalité, infusion des cépages marsanne, roussanne, viognier et grenache blanc à même l'esprit minéral du terroir pour l'expression, le tout bien sec, peu acide, vineux, légèrement amer et bien enveloppé. Cette cuvée Terre d'Argence serait un vin d'un autre monde que je n'en serais nullement étonné. Le plus étonnant est que, 24 heures plus tard, l'oxydation ménagée liquéfie cette même enclume sous nos sens, sans toutefois altérer sa force. Grand vin de terroir.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/592503/billet-un-millesime-2020-sur-pause>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Nov 2020

Organic. One of my favourite wine styles, and a cuvée that rocks it every vintage. The aromatics are complex yet subtle. As it warms and you swirl the glass, you'll find various degrees of stone fruits, honey, acacia and a rocky mineral note. The mouth is expansive, rich, but far from heavy as the minerality takes hold on the finish, tightening up the wine. If you want a true winter white, this is it.

Grape varieties: viognier, marsanne, roussanne, grenache blanc.

Residual sugar: 1.6 g/L.

Serve at: 10-14 C.

Drink now-2024.

Food pairing ideas: mid-weight fish with sauce, scallops, seafood risotto.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-nov-20-2020>