COSTIÈRES DE NÎMES FLEUR D'ÉGLANTINE

2024 · Rosé · France / Vallée du Rhône

Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 14446441
Couleur : Rosé
Format : 750ml
Prix : 21.25 $

Appellation : Costières de Nîmes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Château Mourgues du Grès
Géologie du sol : Galets (grès).
Superficie : 30 ha de coteaux et de terrasses de galets (grès) sur le versant sud de la Costières.
Encépagement : Grenache (60%), Mourvèdre (30%) et Syrah (10%)

Vinification : Pressurage direct pour un vin aérien à la robe délicate. Vinification sans soufre.
Élevage : Rosé de saignée. Élevage sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et la régularité du vin.

Accord vin et mets : Poissons et légumes grillés (telle l'aubergine), associations sucré-salé (porc à l'ananas, poulet à l'orange), tarte à la tomate, viandes blanches, cuisines exotiques.

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 XVIe 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.
La cuvée Fleur d'Églantine n' a pas toujours été composée de cinsault. François a planté ce cépage en 2015 notamment car il a l'avantage de donner des gros grains juteux, très bien adaptés à l'évolution actuelle du climat. Malgré la chaleur, ce cépage méridional garde toute sa délicatesse et sa fraîcheur, ce qui est fort

agréable pour une dégustation en plein été.
Lorsque ce cépage a été planté, Anne et François Collard étaient loin d'imaginer que toute une histoire dormait sous leurs pieds et attendait d'être découverte. En effet, en creusant, ils sont tombés sur d'autres type de pierres que les galets, des pierres plus calcaires. Intrigués ils ont continués de creuser pour finir par découvrir un ancien cénotaphe romain entouré de plusieurs centaines d'objets diverses, dont des amphores et des jarres. Belle preuve qu'une vie agricole était déjà présente et que les romains se délectaient déjà , il y a plus de 2 milles ans, de vins faits dans la région.
Partir d'une bouteille et découvrir toute une histoire, c'est aussi cela, la magie du vin.

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2024

Le vin de la semaine: une fleur de Méditerranée
Ce rosé élégant, issu de la biodynamie, fera un malheur avec une salade de tomates au feta et aux herbes.
Château Mourgues du Grès, Fleur d'Églantine 2023, Costières de Nîmes, France
Code SAQ: 14446441 [...] Biodynamie
Les vins de la famille Collard sont toujours impeccables, bien campés dans leur terroir des Costières de Nîmes, où la vigne est gorgée de la lumière et de la chaleur du Sud. Cela rappelle du même coup la devise latine du domaine: «Sine sole nihil» — sans le soleil, rien. Cela dit, tout solaires soient-ils, les vignobles de Mourgues du Grès profitent aussi de l'influence des sols calcaires, qui confèrent aux vins une fraîcheur étonnante, même sous un climat méditerranéen.
Le 2023 brille d'un rose pâle et se montre plutôt sobre au premier nez. Les arômes de fruits rouges et blancs, puis de fleurs, se révèlent au fur et à mesure que le vin s'ouvre et gagne quelques degrés de température. S'ajoutent en bouche des saveurs de zeste d'agrumes et de pêche, et des accents évoquant le minéral, lesquels font écho à une perception saline en finale. En somme, un excellent rosé de style provençal, soyeux, long en bouche et élégant. Certifié biodynamique et abordable en plus! Comment ne pas l'aimer?
Santé!

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-une-fleur-de-mediterranee/

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2023

If you love the elegance of Provence but want a touch more fruit, this is your pink wine. Just lots of great fruit with a touch of dried herbs. Grape variety: grenache, mourvedre, syrah. Residual sugar: 1.2 g/l. Serve at 8-14C. Drink now-2024. Food pairing idea: Aperitif, bouillabaisse.

https://montrealgazette.com/life/fifteen-cant-miss-roses-for-your-summer-pleasure

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Jun 2023

Un rosé pâle au nez plutôt discret.
C'est vif, doté d'une belle acidité.
Fruité léger sur une touche de caramel.
Légèrement tanique et alcool bien marqué.
Assez savoureux.

https://www.vinquebec.com/revues/mourgues-de-gres-fleur-deglantier-rose-2022/

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, May 2023

François Collard a repris ce château en rhône sud en 1990 qu'il travaille en bio. Rosé de saigné composé majoritairement de grenache (60%), complété de mourvèdre (30%) et de syrah (10%). À ce prix-là, pourquoi pas ! Rappel: on emploie "rosé de saigné" généralement lorsque l'on a une cuve de rouge en macération et qu'on en retire du jus pour faire un rosé, ce qui permet de faire le rouge restant dans la cuve plus concentré, car le ratio peaux/jus change soudainement.

Véronique Rivest, La Presse, Sep 2022

VALEUR SÛRE
Le magnifique domaine Château Mourgues du Grès, qui cultive ses vignes en bio et en biodynamie, est bien connu au Québec. Sa cuvée Les Galets, en rouge et en blanc, offre toujours un excellent rapport qualité-prix et une expression juste du terroir des Costières-de-Nîmes. Anne et François Collard élaborent ce rosé avec une majorité de grenache, un peu de mourvèdre et un soupçon de syrah. Une couleur délicate précède un nez qui l'est aussi. Il s'ouvre sur des arômes très fins de pêche et de cerise, avec aussi des notes de garrigue et de fleurs. Très sec, avec un joli gras qui caresse le palais, il fait preuve de matière et de tenue en bouche. Des notes d'agrumes et de zestes apportent de la fraîcheur. Rosé classique du sud de la France, il est tout indiqué pour une tarte aux tomates, des petits farcis, une salade de légumes grillés.
Château Mourgues du Grès Fleur d'Églantine Costières-de-Nîmes 2021, 20,05$ (14446441), 13%, bio
Garde: 1 ou 2 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/ed39ab79-221b-4f4c-8470-09efd6948649__7C___0.html

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2022

Un autre de mes rosés coups de cœur de l'été, précis, complet et super satisfaisant, aux effluves de zeste d'orange en finale. Le rosé est complémentaire à table avec plusieurs mets comme le homard, le saumon et la pizza, mais aussi avec des plats tomatés qui sont relevés au piment fort, quel qu'il soit, de l'Espelette à l'Habanero.

https://www.latribune.ca/2022/09/01/le-bon-vin-pour-les-mets-epices-fd687d97956931f5e50e1efd363ac204

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Aug 2022

Organic. It's been quite a spectacular summer for rosés, with no lack of excellent wines to suggest. This one is pretty special. As one would expect from a southern French pink, the nose is nuanced, but with great complexity ranging from floral notes to peach and red berries. If you're looking for a rosé with a touch more texture, you'll find it here. The classic grenache softness shows itself. The finish is dry and fruit-driven, and that richer texture continues. Great rosé for a fish dinner.
Grape varieties: grenache, mourvèdre, syrah.
Residual sugar: 1.2 g/L.
Serve at: 8-12 C.
Drink now-2024.
Food pairing ideas: apéritif, poached salmon.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-aug-26-2022

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Aug 2022

2. Un parfumé et enveloppant rosé du Sud de la France.
Costières de Nîmes 2021
Fleur d'Églantine - Château Mourgues du Grès
Rhône - France
Code: 14446441
Prix: 20,05$
Disponibilités: 360 bouteilles en ligne et 125 succursales en province
Sucre résiduel par litre: 0 gramme
Servir à 10-11 degrés Celsius
À déguster avec: une entrée de saumon fumé, une assiette de chèvre chaud et/ou des bruschettas.
Voici un autre top rosé du sud de la France qui nous en offre beaucoup pour seulement 20 huards. Délicats parfums, gustatif rond, gras et bien huileux avec une finale rassasiante et hyper désaltérante. C'est bio, c'est bien sec et fort réussi ! Les plus patients oseront l'oublier 2 bonnes années en cave.

https://www.salutbonjour.ca/2022/08/13/3-savoureuses-cuvees-pour-les-belles-journees-dete

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

François Collard a repris ce château en Rhône sud en 1990 qu'il travaille en bio. Rosé de saigné composé majoritairement de grenache (60%), complété de mourvèdre (30%) et de syrah (10%). À ce prix-là, pourquoi pas! Rappel: on emploie "rosé de saigné" généralement lorsque l'on a une cuve de rouge en macération et qu'on en retire du jus pour faire un rosé, ce qui permet de faire le rouge restant dans la cuve plus concentré, car le ratio peaux/jus change soudainement.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=a75d4a673f