COSTIÈRES DE NÎMES LA TOUR DE BÉRAUD

2023 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 12102629
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 20.50 $

Appellation : Costières de Nîmes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : François Collard
Encépagement : Grenache (100%), Syrah (100%), Marselan (100%) et Carignan (100%)

Vinification : Cuve inox.
Élevage : Un élevage en cuve.

Aspect visuel : rubis soutenu
Aspect gustatif : d'une ampleur exceptionnelle, des tanins soyeux. Arômes de violette, de réglisse et fruits mûrs. Un élevage en cuve privilégie la force du terroir
Aspect olfactif : intense de fruits noirs, fond épicé croquant

Accord vin et mets : À servir vers 14°C, en accompagnement de grillades, viande rouge et charcuteries.

Le domaine :

La Tour de Béraud est une Tour à Feu du XIVème siècle située sur le revers Sud de la « Costière ». A 63 mètres d'altitude, elle domine la vaste plaine de Beaucaire qui s'étend jusqu'à Aigues Mortes. Elle permettait d'observer et prévenir les invasions. Ce maillon du réseau défensif raccordait la Camargue à la Vallée du Rhône. Notre vignoble se situe à proximité de cette tour. Son terroir est composé de galets roulés (le grès) et de marnes argilo-calcaires en coteaux et terrasses.
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, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, May 2025

Anne et François Collard pratiquent la biodynamie sur les deux propriétés des Costières de Nîmes : Mourgues du Grès et La Tour de Béraud. L'assemblage repose sur le trio classique de cépages rouges rhodaniens (grenache, syrah, mourvèdre), complétés d'une pointe de marselan. Servi frais, autour de 14-15 °C, le 2023 formait un accord presque parfait avec un collier d'agneau braisé et des légumes grillés. La bouche est assez dense et les tanins, veloutés et mûrs, sont enrobés d'une chair fruitée gourmande. Un vin rouge solaire et pourtant croquant et très frais. Toujours aussi bon !

https://www.journaldemontreal.com/2025/05/23/5-vins-a-25--ou-moins-a-decouvrir-en-attendant-lete

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2024

En plus de leur gamme (très) complète du Château Mourgues du Grès, Anne et François Collard produisent, au Château La Tour de Béraud, un autre très bon vin rouge, mettant en lumière le terroir des Costières de Nîmes. Cet assemblage de grenache, de syrah, de mourvèdre et de marselan —un croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache— offre à nouveau un excellent rapport qualité-prix-plaisir dans sa mouture 2022. Le nez sent le cacao et la cerise noire; la bouche suave, caressante et gorgée de fruits mûrs est ponctuée de parfums d'herbes fraîches et soutenue par une saine acidité. Un rouge passe-partout, juste assez charnu, qu'on gagnera à servir autour de 15 °C.

https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-bios-incontournables-a-moins-de-20/

Nick Hamilton, Les Conseillers du Vin, May 2024

Ce beau rouge bio de tous les jours (moins de 20$), offre un excellent rapport prix-plaisir. Difficile de ne pas succomber au charme de ce rouge jeune et fringant. Élaboré avec les cépages grenache (45 %), syrah (30%), mourvèdre (15%) et marselan (10%), ce cru moyennement corsé déborde de fruit mûr. Tannins souples, texture veloutée, bonne sève et persistance. Afin que son nez fruité et floral s'exprime pleinement, carafez-le 30 minutes avant le service. Il accompagnera parfaitement les grillades de veau, porc ou volaille.

https://lesconseillersduvin.ca/chateau-la-tour-de-beraud-2022-costieres-de-nimes/