# COSTIÈRES DE NÎMES TERRE D'ARGENCE ROUGE

**2022 · Rouge · France / Vallée du Rhône**




**Producteur :** Château Mourgues du Grès
**SAQ (CCNP) :** 11659927
**Couleur :** Rouge
**Format :** 750ml
**Prix :** 29.65 $

**Appellation :** Costières de Nîmes
**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

**Vinification :** traditionnelle avec des macérations s'échelonnant de 3 à 4 semaines.
**Élevage :** Élevé en cuve pendant 18 à 24 mois de façon à préserver tous les arômes du fruit et l'empreinte de son terroir.

**Aspect visuel :** Couleur profonde, signe de noblesse et de caractère.
**Aspect gustatif :** Vin très dense et fin au palais évoquant prune, cassis et garrigue (sauge et genévrier). Les tanins sont fins et soyeux.
**Aspect olfactif :** Exubérant de petits fruits noirs très murs rehaussés de fraîcheur épicée et notes d'encens.

**Accord vin et mets :** À carafer 1 à 2 heures avant le service. Gibier (civet de lièvre ou sanglier), agneau au thym, daube, entrecôte vigneronne et viandes en sauce.

## 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.

## Revue de presse :

**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.
[...]
Fruit d'une sélection de vieilles vignes de syrah et de grenache, fermentés et élevés en cuves pour les deux tiers. La couleur est sombre, les parfums aussi, marqués par la prune, la camerise, l'olive noire. En bouche, du volume , une assise solide, des notes d'épices qui se juxtaposent au fruit, et une sensation somme toute assez fraîche, malgré ses 14,5 d'alcool bien sentis.

**Marc André Gagnon, VinQuébec, Sep 2022**

Un vin délicieux; d'une grande fraicheur, du corps et bien texturé.
Des saveurs rappelant les bleuets.
Cépages syrah, complété de mourvèdre et de grenache.
Appellation Costières de Nîmes.
Bio. Alc. 14,5 %. Sucre 2,3 g/l..

*https://www.vinquebec.com/revues/mourgues-du-gres-terre-dargence-rouge-2019/*

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

La mer Méditerranée n'est pas reconnue pour ses eaux fraîches, mais les vignobles qui l'entourent profitent tout de même de vents forts, comme le Mistral, qui berce les vignes et assainit la vendange. Le Terre d'argence offre une interprétation profonde et sérieuse du terroir des Costières de Nîmes. Ample et généreux, mais surtout complexe, avec une longue finale minérale qui rappelle certains vins d'altitude de Gigondas. Excellent rapport qualité-prix. Il pourra se bonifier d'ici 2026.
25,10$
France 14,5%
2,3 g/L – Biologique□□□□
Code SAQ : 11659927

*https://www.journaldemontreal.com/2022/01/14/cinq-vins-de-mer-et-de-montagne-pour-debuter-lannee*