COSTIÈRES-DE-NÎMES LES CAPITELLES BLANC

2022 · Blanc · France / Vallée du Rhône



Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 13944781
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 35.25 $

Appellation : Costières de Nîmes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : François et Anne Collard
Géologie du sol : Terroir de galets (le gress) sur des marnes argilo-calcaires.

Vinification : Pressurage en grappe entière.
Élevage : Fermentation et élevage en ½ muids de chêne pendant un an.

Accord vin et mets : À carafer et servir autour de 15°C sur de la volaille à la crème, dorade sauce au beurre, veau aux girolles, tomme de chèvre.

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 :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Feb 2025

Situé dans l'appellation Costières de Nîmes, la partie la plus au sud des Côtes du Rhône, le domaine familial Mourgues du Grès se démarque par sa production d'une qualité impeccable. Je vous le dis tout de go: ce vin est un secret bien gardé. À mon palais, ce blanc d'exception se compare à des vins vendus au moins le double du prix. Le 2018 était une bombe. Le 2021 est tout aussi bon, voire plus raffiné. Dominante de grenache blanc (75%) complétée par le viognier et la roussanne. On est en présence d'un blanc de

«structure», non par son acidité (plutôt basse ici), mais par la masse de ce qu'on appelle les «extraits secs», la matière constitutive du vin. Un nez plus complexe que le précédent avec des parfums d'aubépine, d'amande, d'agrumes, de lavande, de gingembre, de grillé et de poivre blanc. C'est ample, presque huileux, sans jamais paraître lourd ou pataud. Long, capiteux, cylindrique et salin, tout en restant d'une étonnante buvabilité. Un tour de force. Lui aussi, il faut le servir pas trop froid. On l'ouvrira deux à trois heures avant le service (ou 30 minutes en carafe). Il pourra se bonifier cinq à huit ans en cave. ⊠⊠⊠⊠ Excellent

https://www.journaldemontreal.com/2025/02/01/les-grosses-quilles-du-samedi-blancs-du-sud

Natalie Richard, Sommelière Aventurière, Jan 2025

Un assemblage soyeux et réconfortant de Grenache (75%), Roussanne (20%) et Viognier (5%). Riche et enveloppant, sans manquer de fraîcheur, ce blanc capiteux vinifié en grappe entière, fermenté et élevé pendant un an en demi-mui de chêne, ne vous laissera pas indifférent et saura harmoniser vos plus belles soirées d'hiver. Le Château Mourgues du Grès est considéré comme l'un des meilleurs vignobles de la Costière de Nîmes, depuis que François Collard a pris la relève de son père en 1990, en collaboration avec son épouse Anne. Sine Sole Nihil – rien sans soleil – c'est la devise inscrite en latin sur le cadran solaire ornant l'un des murs du Château, ancienne propriété des Ursulines de Beaucaire au 16e siècle et qui doit son nom aux bonnes sœurs : le mot « religieuses » se traduit par « mourgues » en provençal. Le domaine familial s'est agrandit depuis 2019, Anne Collard a acheté 30 hectares de vignes, à six kilomètres du château. Elle mène son projet en collaboration avec l'expertise de son fils Romain au vignoble et de son mari François à la cave, pour élaborer seulement deux cuvées, en petite quantité. Le nouveau millésime du Côtes du Rhône Anne Collard, vinifié au Château Mourgues du Grès dans de nouvelles installations, sera disponible bientôt.

https://natalierichard.com/trio-dhiver/