COSTIÈRES-DE-NÎMES LES GALETS ROSÉS

2025 · Rosé · France / Vallée du Rhône



Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 15160656
Couleur : Rosé
Format : 750ml
Prix : 21.85 $

Appellation : Costières de Nîmes
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Château Mourgues du Grès
Géologie du sol : Terroir constitué de galets roulés aussi nommés le grès. Ces cailloux ont été charriés par la moraine glaciaire du Rhône et reposent sur des marnes argilo-calcaire.
Encépagement : Syrah (52%) et Grenache (48%)

Vinification : Macération pré-fermentaire : entre deux heures (syrah, grenache) et 4 heures (mourvèdre). Fermentation sous contrôle de température. Pas de fermentation malolactique.
Élevage : Élevé en cuve pendant 6 mois environ afin de favoriser son caractère fruité et frais. Élevage sur lie (2 à 3 mois) avec brassage si nécessaire. Vinification et élevage sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit.

Accord vin et mets : Rouget, thon, cuisine exotique et les associations sucré-salé

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, L'Actualité, May 2025

En règle générale, on classe les rosés en deux familles : les pâles, qu'on dit de style provençal, et les foncés, plus vineux et structurés. La cuvée Galets Rosés annonce, dès le premier nez, qu'elle appartient à la seconde famille. Les vignerons Anne et François Collard ont laissé macérer les raisins avec leurs peaux pendant quelques heures avant de les presser. Pendant la macération, plusieurs éléments contenus dans les peaux vont migrer vers le moût. C'est notamment le cas des polyphénols, dont font partie les tanins, qui donnent aux vins leur structure, et des anthocyanes, responsables de la couleur des vins rouges et rosés. Si vous n'êtes pas fervent de vins rosés, mais vouez une affection croissante aux rouges légers, vous trouverez peut-être un heureux compromis dans ce rosé foncé élaboré dans les Costières de Nîmes, dans l'extrême sud de la longue vallée du Rhône. Le couple vigneron a su tirer le meilleur du grenache et de la syrah et créer un vin à la fois ample, vineux et presque chaleureux, et pourtant tonique et harmonieux. Les saveurs de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs sont précises et perdurent en bouche, soulignées d'amers délicats et d'une trame saline. En somme, un rosé plus complexe que la moyenne, qui offre un plaisir certain à table, avec des gnocchis aux épinards et au beurre de sauge ou encore une simple pizza margherita. À servir autour de 10 °C à 12 °C.

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rose-bio-de-france-pour-la-table/

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Jul 2024

Ce rosé à la robe saumonée soutenue et légèrement orangée développe des saveurs bien présentes de petits fruits rouges.

https://clubdgv.blogspot.com/2024/06/25-vins-roses-qui-risquent-le-plus-de.html

Patrick Désy et Nadia Fournier, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2024

Le domaine d'Anne et François Collard est une référence des Costières de Nîmes et leurs vins sont autant d'incarnations authentiques de ce terroir sous-estimé du sud de la vallée du Rhône. Cette année encore, les Galets Rosés arbore un profil vineux et structuré, plus près d'un vin de Tavel que d'un rosé de Provence. La texture est gourmande et savoureuse, mais elle est encadrée d'une certaine tanicité et d'amers de qualité, qui portent les saveurs en longueur. Servez-le à table pour l'apprécier à sa juste valeur.

https://www.journaldemontreal.com/2024/06/14/10-bonnes-bouteilles-de-vin-a-offrir-pour-la-fete-des-peres

Nadia Fournier, L'Actualité, Jul 2023

Les fidèles des cuvées Galets Rouges et Galets Dorés —vendues depuis plusieurs années à la SAQ— ne seront pas surpris d'apprendre que le rosé de la même gamme est purement savoureux. Grenache, syrah et une pointe de mourvèdre macèrent avec les peaux pendant quelques heures avant le pressurage, puis on fait fermenter le tout à température contrôlée et sans ajout de sulfites, pour préserver l'éclat du fruit. La couleur un peu plus foncée que la moyenne annonce un rosé de tenue et de texture; les arômes sont précis, complexes même, et l'équilibre est impeccable. Beaucoup de plaisir en perspective à table, avec de la pieuvre grillée au chorizo ou un simple sandwich aux tomates du jardin.

https://lactualite.com/art-de-vivre/10-roses-pour-lete-2023/

Robert Parker, The Wine Advocate, Jan 2023

Couleur légèrement framboisée et relevant d'une belle pureté de fruit, c'est un rosé issu d'une saignée de Syrah et Grenache accompagné d'une touche de Mourvèdre.
Apparaissent des arômes de fraises des bois, fleurs de cerisier ainsi qu'une note végétale très agréable alliée à une belle minéralité légèrement saline à laquelle il est difficile de résister. Sa belle puissance aromatique, son élégance donnent à ce rosé pourtant riche une très agréable fraîcheur et belle pureté en finale.
Achetez-le par caisse et n'hésitez pas à le consommer dans les prochains mois d'été.
CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS – Galets Rosés 2012 – 90/100

https://www.mourguesdugres.com/robert-parker-the-wine-advocate

Joe Czerwinski, Robert Parker's Wine Advocate, Sep 2019

The 2022 Costieres de Nimes Galets Roses is a blend of 50% Grenache, 40% Syrah and 10% Mourvèdre. Made in a darker, more traditional, medium copper-ruby hue, give it plenty of aeration to allow some reductive notes to dissipate and reveal ripe cherries, hints of raspberries and mixed citrus. It's medium-bodied, sleek and stony in feel, with a lingering, dry and slightly austere finish.

https://www.robertparker.com/wines/XdBjLwZnqFmpNvofm/chateau-mourgues-du-gres-costieres-de-nimes-galets-roses-2022#professional-notes

Le grand guide des vins 2020, Sep 2019

Issue d'une vinification par saignée de raisins mûris sur des sols de galets de quartzite, cette cuvée s'affiche dans une fringante robe framboise. Elle offre un nez délicat de fleurs blanches et de pomelos, et une bouche tonique et fruitée, centrée sur des notes de groseilles croquantes. Le vin estival par excellence.