COSTIÈRES DE NÎMES LES GALETS ROUGES

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 10259753
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 21.50 $

Appellation : Costières de Nîmes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Anne et François Collard
Géologie du sol : Gress.
Superficie : 30 ha de coteaux et de terrasses de galets (grès) sur le versant sud de la Costières
Encépagement : Syrah (75%) et Grenache (25%)

Vinification : Vendange manuelle. Tri à la vigne. Éraflage total. Vinification traditionnelle sans souffre. Remontage en cours de fermentation. Macération longue.
Élevage : Élevage des vins rouges sur lies fines en cuve pendant 9 mois. Mise sans filtration.

Accord vin et mets : Viandes rouges, charcuteries, fromages corsés.

Le domaine :

« Sine Sole Nihil », rien sans le soleil n'est possible. Voilà la vision de François et Anne Collard, et cela se transpose bien dans les Galets Rouges 2020. Un lumineux assemblage vinifié sans souffre pour davantage de pureté et d'éclat de fruit. Combiné à un terroir de gros galets, l'effet de la brise nocturne venant de la Méditerranée aura un résultat très concluant: rondeur, fraîcheur et équilibre. Sur des notes de violettes et cassis au nez, on poursuit sur une bouche généreuse avec un cran de profondeur, tout en offrant un grain fin et serré. À apprécier dès maintenant, et à proximité d'un BBQ idéalement.
Sylvain Poirier, avril 2021
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 et Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, May 2025

La syrah est, règle générale, mieux adaptée au climat tempéré du nord de la vallée du Rhône qu'au climat plus chaud et aride du sud, mais il y a des exceptions. Le Galets Rouges en est une. Chaque année, Anne et François Collard produisent un vin croquant et débordant de vitalité en misant essentiellement sur la syrah – complétée de grenache, de marselan et de mourvèdre – dans leur domaine des Costières de Nîmes. Le fruit est mûr, précis et expressif ; la matière, gourmande et charnue, mais aussi sapide et fraîche. Un vin qu'on pourra servir aussi bien avec des grillades qu'avec une paella ou un poisson en sauce tomate.

https://www.journaldemontreal.com/2025/05/09/15-bouteilles-pour-faire-plaisir-a-maman

Nick Hamilton, Blogue Les conseillers du vin, Apr 2025

Voici un excellent rapport prix-plaisir qu'il ne faut pas reter! Selon la contre étiquette, ce rouge charmeur est élaboré avec les cépages syrah (60 %), grenache (30 %), mourvèdre (5%) et marselan (5%). Un cru débordant de fruit, moyennement corsé, doté de tannins souples et d'une texture veloutée séduisante. Non boisé, son nez de fruits des champs bien mûr enchante. Polyvalent, il accompagnera les plats de veau, porc et volaille.

https://lesconseillersduvin.ca/les-galets-rouges-2023-costieres-de-nimes-chateau-mourgues-du-gres/

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Nov 2023

Cépages : 75% Syrah, 25% Grenache (avec une pointe de Marselan et de Mourvèdre)
SAQ #: 10259753
[...]
Alcool: 13%
Sucre: 3 g/litre
Culture: Biodynamique
Servir: 16° Celsius
Carafe: 15 min.
À boire: 2023-2026
Provenance: échantillon reçu
Le Château Mourgues du Grès est situé dans la commune de Beaucaire, dans l'appellation Costières-de-Nîmes, autrefois appelée Costières-du-Gard, au sud-ouest de la vallée du Rhône.
On fait pousser de la vigne dans cette région depuis le VIIIe siècle avant notre ère. En effet les Grecs y étaient, il y a de cela déjà plus de 2,500 ans.
Notons que de l'appellation Costières-de-Nîmes sont issus des vins rouges (43%), des vins rosés (48%, ainsi que des vins blancs (9%). Près de 41% de la production est exportée.
Le Château du Mourgues du Grès tire son nom du fait que ce domaine agricole appartenait à des religieuses (Mourgues signifie religieuses en provençal), soit les Ursulines de Beaucaire. Le mot "grès" signifie pour sa part "galets" car ceux-ci abondent dans la région. Cette propriété appartient à Anne et François Collard, ce dernier étant revenu en 1990 au domaine familial pour succéder à son père.
Reflétant sa région très ensoleillée, la devise latine de la maison est Sine Sole Nihil (Rien sans le soleil).
Le vignoble comprend 65 hectares cultivés selon les principes de la biodynamie. Pour les vins rouges on

utilise principalement le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, et accessoirement le Carignan, le Cinsault et le Marselan.
Pour les vins blancs, ce sont le Grenache Blanc, le Vermentino et la Roussanne qui sont mis de l'avant, secondés par le Viognier et la Clairette.
Le répertoire de la maison comporte 12 cuvées de vins tranquilles réparties dans les 3 couleurs. De ce nombre, 6 de celles-ci sont actuellement présentes sur les tablettes de la SAQ (voir ici).
Le vin mentionné en titre fait partie de la gamme Les Galets qui comprend trois cuvées, soit une dans les trois couleurs. Le sol du vignoble du domaine est en effet recouvert de galets appelés "gress" qui résultent de la moraine glaciaire du Rhône à l'époque du Quaternaire et qui caractérisent les Costières du Nîmes au sud de la vallée du Rhône.
Après la vendange manuelle et l'éraflage, les baies sont vinifiées sans soufre pour préserver l'éclat du fruit. Le vin est élevé sur ses lies en cuve de béton de 12 à 15 mois. Mise en bouteille avec un faible ajout de soufre pour assurer la stabilité du vin.
Inventaire: 20 novembre 2023, dans 135 succursales du Québec.
[Accord met et vin]
Filet mignon, sauce poivrade
Notes de dégustation:
Friand et séduisant, ce vin biodynamique procure un plaisir immédiat; le soleil, le vent et le terroir sont ici au rendez-vous.
Bénéficiant d'une proportion de Syrah un peu plus importante dans ce millésime, ce vin semble gagner en droiture et en précision. Il se drape dans une robe rubis passablement violacée et libère quelques notes de violette qui dansent au-dessus de parfums de mûre et de framboise couronnés de fines herbes, avec un soupçon de cuir. La bouche suit, fraîche et fruitée, bien coulante grâce à la souplesse des tannins. Même si ce vin est bien nourri, il demeure d'une surprenante légèreté.
Voilà une agréable proposition qui mérite tout à fait son prix.
Polyvalent, ce vin saura accompagner votre repas du début à la fin, selon votre menu; charcuteries, pâtés, viandes blanches et rouges mijotées ou grillées, ainsi que les fromages moyennement relevés lui siéront à merveille.
[Accords met et vin]
Lapin en morceaux et crosses de fougères
Coq au vin

https://clubdgv.blogspot.com/2023/11/galets-rouges-chateau-mourgues-du-gres.html