COSTIÈRES DE NÎMES LES GALETS DORÉS

2025 · Blanc · France / Vallée du Rhône



Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 11095877
Couleur : Blanc
Format : 750ml

Appellation : Costières de Nîmes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : François et Anne Collard
Encépagement : Grenache blanc (60%), Vermentino (20%) et Roussanne (20%)

Vinification : Avec levures indigènes.

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, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2024

Les vins de la famille Collard sont toujours impeccables, bien campés dans leur terroir des Costières de Nîmes, où la vigne jouit de la chaleur et de la lumière du sud, mais aussi de sols calcaires, qui donne des vins étonnamment frais sous un climat méditerranéen. Le blanc de la gamme Les Galets mise sur un assemblage de grenache blanc, roussanne, vermentino et marsanne. Son acidité est plutôt modérée, mais le vin n'en est pas moins tonique et digeste, avec des saveurs d'amande fraîche, de jasmin et de melon. Un régal avec un poisson entier grillé ou une salade de fenouil et d'asperges aux amandes rôties.

https://www.journaldemontreal.com/2024/05/24/cinq-vins-parfaits-pour-les-salades-et-les-grillades

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, May 2023

There's a touch of vermentino for some quiver, but this is a classic textural southern Rhône wine. Layers of pear, apricot, white flowers and honeysuckle. Superb value. Grape varieties: grenache blanc, roussanne, vermentino. Residual sugar: 1.2 g/L. Serve at: 10-12 C. Drink now. Food pairing ideas: apéritif, shrimp brochettes with lemon and herbs.

https://montrealgazette.com/life/food/wines-of-the-week-richer-white-grapes-are-gifts-from-southern-france

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2023

C'est l'exemple parfait pour comprendre que le Rhône méridional peut produire des blancs rafraîchissants et désaltérants. Situé dans l'appellation Costières-de-Nîmes, la partie la plus au sud des côtes-du-rhône, ce domaine familial se distingue avec son terroir de galets roulés comme on en retrouve à Châteauneuf-du-Pape. Toute la production est élaborée avec soin et minutie, en témoigne cette cuvée «d'entrée de gamme» absolument délicieuse. Assemblage de grenache blanc, vermentino et roussanne donnant des parfums aguicheurs de poire, d'agrumes et de tilleul. Matière ample, soutenue et portée par une acidité vibrante. On achète les yeux fermés.

https://www.journaldemontreal.com/2023/04/28/fascinants-vins-du-rhone-le-sud-partie-1