PONT DU GARD TERRE D'ARGENCE BLANC

2025 · Blanc · France / Vallée du Rhône

Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 11874264
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 28.75 $

Appellation : Vin de pays du Gard
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.
Encépagement : Viognier (50%), Petit manseng (30%) et Roussanne (20%)

Vinification : Traditionnelle. Vinification sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Un léger ajout à la mise en bouteille assure la stabilité du vin.
Élevage : Élevage pendant un an pour 2/3 en cuve inox et 1/3 en grands foudres de façon à préserver tous les arômes du fruit et l'empreinte de son terroir.

Accord vin et mets : Viandes blanches, poissons en sauce, cuisines indiennes et fromages (Cantal ou Pélardon des Cévennes).

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 :

Véronique Rivest, La Presse, les vins de la semaine , Aug 2026

Découverte : assemblage inusité et réussi
Un assemblage inusité de cépages donne ici un vin singulier et absolument délicieux. Élaboré avec des vieilles vignes de viognier et de petit manseng, avec un peu de roussanne, c'est un vin riche et complexe, mais aussi très frais. Le nez s'ouvre sur des notes de pêche et d'abricot, de fenouil et d'aubépine. La bouche est ample, puissante et structurée, portée par une grande fraîcheur. Le viognier est aromatique, mais pas exubérant. Alors qu'il peut parfois être caricatural, ici il se fait plus discret et est équilibré par la tension et la verticalité du petit manseng. La roussanne apporte de la rondeur, une pointe d'épices et une sensation de volupté. Le tout est très harmonieux, fondu, riche, mais plein de vitalité. À passer en carafe et à servir avec un flétan en croûte de noix, un risotto aux pétoncles, une côte de veau aux chanterelles.
Garde : de 2028 à 2030
Domaine Mourgues du Grès Terre d'Argence Pont du Gard 2025, 28,75 $ (11874264), 14 %, bio

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2026-08-21/les-vins-de-la-semaine/des-bouteilles-pour-des-journees-chaudes-ou-des-temps-plus-frais.php?sharing=true

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

Ici, on met en valeur de vieilles vignes de viognier (environ 50% de l'assemblage), qu'on agence avec le petit manseng (un cépage du Sud-Ouest) et la roussanne. Pas besoin de vous dire que c'est parfumé à souhait: tonalités de fleur blanche, de miel, de pêche, de lavande, de verveine. Attaque en bouche ample, un fruité généreux, la finale est puissante, mais tempérée par une amertume fine, prégnante et saline. Ne pas servir trop froid et lui donner un petit coup de carafe avant le service lui feront le plus grand bien. Parfait avec le veau aux champignons, quelques pétoncles au beurre ou la cuisine indienne. ⍰⍰⍰ 1⁄2

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

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour-Trois flacons à déguster durant les doux moments de fin d'automne, Nov 2024

Un onctueux, sphérique, caressant et de très bon volume gustatif blanc du sud de la France qui fera un «hit» à table! À déguster avec : des plats ayant une sauce béchamel, du fromage, de la pâte feuilletée, des poissons à chair blanche.

https://www.salutbonjour.ca/2024/11/02/trois-flacons-a-deguster-durant-les-doux-moments-de-fin-dautomne

Véronique Rivest, La Presse, Aug 2024

Mourgues du Grès est un domaine emblématique des Costières de Nîmes. Mais ce vin blanc porte l'appellation IGP Pont du Gard parce que son assemblage ne correspond pas au cahier des charges de l'AOC Costières de Nîmes. Le viognier est autorisé (mais il y en a probablement plus ici que les 20% permis), et la roussanne aussi. Mais le petit manseng, cépage du Sud-Ouest, ne l'est pas. Intensément aromatique, il offre un parfum fruité, floral et épicé: abricots et pêche, orange, jasmin, amande, épices. La bouche est ample et caressante, riche mais sans lourdeur, avec de délicats amers qui apportent relief et fraîcheur. Le parfum, retenu, et les amers du viognier, le gras de la marsanne et le merveilleux tonus du petit manseng en font un vin très complet, fait pour la table. Poissons en sauce, poulet aux abricots, risotto aux pétoncles.
Garde: 3 à 4 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-08-03/les-vins-de-la-semaine.php