COSTIÈRES DE NÎMES FLEUR D'ÉGLANTINE

2025 · Rosé · France / Vallée du Rhône

Producteur : Château Mourgues du Grès
SAQ (CCNP) : 14446441
Couleur : Rosé
Format : 750ml
Prix : 22.75 $

Appellation : Costières de Nîmes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Château Mourgues du Grès
Géologie du sol : Galets (grès).
Superficie : 30 ha de coteaux et de terrasses de galets (grès) sur le versant sud de la Costières.
Encépagement : Grenache (60%), Mourvèdre (30%) et Syrah (10%)

Vinification : Pressurage direct pour un vin aérien à la robe délicate. Vinification sans soufre.
Élevage : Rosé de saignée. Élevage sans soufre pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Léger ajout à la mise pour assurer la stabilité et la régularité du vin.

Accord vin et mets : Poissons et légumes grillés (telle l'aubergine), associations sucré-salé (porc à l'ananas, poulet à l'orange), tarte à la tomate, viandes blanches, cuisines exotiques.

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.
La cuvée Fleur d'Églantine n' a pas toujours été composée de cinsault. François a planté ce cépage en 2015 notamment car il a l'avantage de donner des gros grains juteux, très bien adaptés à l'évolution actuelle du climat. Malgré la chaleur, ce cépage méridional garde toute sa délicatesse et sa fraîcheur, ce qui est fort

agréable pour une dégustation en plein été.
Lorsque ce cépage a été planté, Anne et François Collard étaient loin d'imaginer que toute une histoire dormait sous leurs pieds et attendait d'être découverte. En effet, en creusant, ils sont tombés sur d'autres type de pierres que les galets, des pierres plus calcaires. Intrigués ils ont continués de creuser pour finir par découvrir un ancien cénotaphe romain entouré de plusieurs centaines d'objets diverses, dont des amphores et des jarres. Belle preuve qu'une vie agricole était déjà présente et que les romains se délectaient déjà , il y a plus de 2 milles ans, de vins faits dans la région.
Partir d'une bouteille et découvrir toute une histoire, c'est aussi cela, la magie du vin.

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'actualité, Jun 2025

Une autre réussite complète d'Anne et François Collard. Et peut-être l'un des meilleurs rosés de la saison. Le Fleur d'Églantine adopte un style plus subtil et délicat que les Galets Rosés, mais il n'en est pas moins complexe et riche d'une foule de nuances aromatiques. Et quel relief en bouche ! La texture et les saveurs font corps, la finale est saline, couronnée d'amers nobles et sapides. Un excellent rosé de gastronomie. Même au-delà de 20 dollars, c'est une aubaine.

https://lactualite.com/art-de-vivre/10-roses-incontournables-cet-ete/

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2024

Le vin de la semaine: une fleur de Méditerranée
Ce rosé élégant, issu de la biodynamie, fera un malheur avec une salade de tomates au feta et aux herbes.
Château Mourgues du Grès, Fleur d'Églantine 2023, Costières de Nîmes, France
Code SAQ: 14446441 [...] Biodynamie
Les vins de la famille Collard sont toujours impeccables, bien campés dans leur terroir des Costières de Nîmes, où la vigne est gorgée de la lumière et de la chaleur du Sud. Cela rappelle du même coup la devise latine du domaine: «Sine sole nihil» — sans le soleil, rien. Cela dit, tout solaires soient-ils, les vignobles de Mourgues du Grès profitent aussi de l'influence des sols calcaires, qui confèrent aux vins une fraîcheur étonnante, même sous un climat méditerranéen.
Le 2023 brille d'un rose pâle et se montre plutôt sobre au premier nez. Les arômes de fruits rouges et blancs, puis de fleurs, se révèlent au fur et à mesure que le vin s'ouvre et gagne quelques degrés de température. S'ajoutent en bouche des saveurs de zeste d'agrumes et de pêche, et des accents évoquant le minéral, lesquels font écho à une perception saline en finale. En somme, un excellent rosé de style provençal, soyeux, long en bouche et élégant. Certifié biodynamique et abordable en plus! Comment ne pas l'aimer?
Santé!

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-une-fleur-de-mediterranee/

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2023

If you love the elegance of Provence but want a touch more fruit, this is your pink wine. Just lots of great fruit with a touch of dried herbs. Grape variety: grenache, mourvedre, syrah. Residual sugar: 1.2 g/l. Serve at 8-14C. Drink now-2024. Food pairing idea: Aperitif, bouillabaisse.

https://montrealgazette.com/life/fifteen-cant-miss-roses-for-your-summer-pleasure