

L'histoire du Domaine



Une route sinueuse, longeant la Costière entre vignes et vergers, vous mène au CHATEAU MOURGUES DU GRES. Ce domaine agricole appartenait au Couvent des Ursulines de Beaucaire avant la Révolution, d'où son éponyme "Mourgues" (religieuses en Provençal), le "Grès" signifiant "galets". Dans la cour, le cadran solaire arbore la devise "SINE SOLE NIHIL" (rien sans soleil). Cet ensoleillement nous offre des maturités optimales pour un vin naturellement riche et équilibré.

Ingénieur Agronome et Œnologue, j'ai fait mes premières armes au Château Lafite-Rothschild dans le Médoc. Je regagne l'exploitation familiale en 1990, conscient du potentiel du terroir. Un travail précis dans le vignoble associé à un goût de l'innovation se concrétisent par la première mise en bouteille sur le millésime 1993. Le style des vins de Mourgues du Grès est lancé. Puis la palette des vins s'étoffe rapidement avec un rosé de gastronomie, devant un mode bien établi dans

aujourd'hui. 1999 est le premier millésime en blanc. Mon épouse Anne quitte l'Urbanisme en 1995 pour me secondar dans cette aventure ; la commercialisation des vins était à créer...

La qualité et l'originalité des vins ainsi que leur régularité sont reconnues par la presse nationale et étrangère : "Véritable pionnier du renouveau qualitatif de l'appellation" pour Michel Bettane & Thierry Desseauve "Un style que nous apprécions particulièrement...les vins affichent un fruit éclatant" pour la RVF "Mourgues du Grès est un des domaines préférés de Robert Parker..."

Cette gratitude me stimule et me pousse chaque année à relever le défi des vins de terroir, de sincérité et de plaisirs !

François Collard, Vigneron



Caractéristiques du domaine

Terroir & Climat :



Le terroir des "Costières de Nîmes" est essentiellement composé d'alluvions caillouteuses du Quaternaire provenant des Alpes. Il correspond à la partie méridionale du glacier du Rhône d'où son rattachement au Vignoble de la Vallée du Rhône. Les vins du Château MOURGUES DU GRES sont façonnés par les typicités méditerranéennes :

-L'eau

Le Rhône, situé à quelques kilomètres, a modelé les sols caillouteux du Quaternaire. Il en résulte un terroir exceptionnel de galets (le grès) reposant sur des marnes argilo-calcaires. Les vignes vont ainsi puiser en profondeur fraîcheur et humidité qui participent à l'équilibre de nos vins (même lors de millésimes plus secs et chauds). Lors d'orages importants tels qu'on en rencontre en région méditerranéenne, ces sols de grès très filtrants se ressuient rapidement.

- Le soleil

Radioux, il assure la maturité optimale du raisin. Notre devise "Sine Sole Nihil" (Rien sans Soleil) symbolise la recherche d'une belle maturité tout en préservant l'harmonie du vin. Les vignes de "Mourgues du Grès" bénéficient de la double exposition Nord et Sud du plateau de Beaucaire.

- Le vent

Vent du Sud: Les brises marines jouent un rôle dans l'alimentation hydrique de la vigne par les feuilles. Elles sont précieuses, notamment au mois d'août, lorsque la sécheresse du sol se fait sentir.

Vent du Nord: Le Mistral est notre meilleur allié pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Son souffle sec et froid combat l'humidité souvent source de maladies. Associé à l'effeuillage raisonné de la vigne, il permet une meilleure aération du raisin. Brises marines et Mistral tempèrent donc le climat. Ils accentuent ainsi les

amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. C'est l'une des explications de la fraîcheur et de la pureté du fruit que l'on retrouve dans les vins.



La vigne :

La protection du vignoble s'appuie sur un mode de conduite qui protège naturellement le cep (micro-climat aéré) ainsi qu'un suivi rigoureux et permanent de son état sanitaire. Cette surveillance associée au vent et à l'ensoleillement sont nos meilleurs alliés pour une agriculture respectueuse des écosystèmes. La taille et la conduite du vignoble se basent sur le double cordon de Royat. Le palissage est systématique. Les vignes atteignent près de 2 mètres de haut pendant la période estivale ; cette grande surface foliaire participe à une meilleure maturité du raisin.

L'ébourgeonnage manuel est engagé dès le mois de mai. L'effeuillage des vignes est effectué graduellement selon les clos dès le début de l'été. Il permet



Les Galets Rouges 2008

Le nom de cette cuvée tient au terroir constitué de galets roulés aussi nommé « le grès ». Ces cailloux ont été charriés par la moraine glaciaire du Rhône. Ce sol caractérise l'appellation des « Costières de Nîmes ». Vin charnu tout en fruit et avec une bonne acidité, une belle fraîcheur et beaucoup de concentration.



Carte d'identité

Millésime : 2008
Appellation : Costières de Nîmes
Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan.
Temps de garde optimum : S'apprécie dès maintenant ou dans les trois années.
Service à 15° afin d'exalter son fruit.

Le vin - Dégustation

Ceil : Profond et violacé qui affirme son intensité.

Nez : Généreux sur les fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) enrichis d'épices et de cacao.

Bouche : Généreuse et gourmande. Les tanins sont fondus dans l'harmonie du vin où se mêlent le fruit rouge et la réglisse et la violette.

THE WINE ADVOCATE Février 2009. Note : 92/100

Les accords gourmands

A savourer avec du gibier à plume (pigeon et canard), mais aussi entrecôte, tajine, fromages (vieux gorgonzola ou chèvre frais).

Les Galets Dorés 2009

Le nom de cette cuvée a la même origine que pour les Galets Rouges. L'exposition Nord des parcelles en fait un terroir « frais » en climat méditerranéen. Il confère ainsi au vin beaucoup de vivacité. Cette sensation est renforcée par la minéralité du vin.



Carte d'identité

Millésime : 2009
Appellation : Costières de Nîmes
Cépage : Grenache Blanc, Roussanne, Vermentino, Marsanne et Clairette.
Temps de garde optimum : S'apprécie dès maintenant.
Service à 10°.

Le vin - Dégustation

Ceil : Jaune clair avec des reflets dorés.

Nez : Notes fruitées (agrumes), florales (genêt et orchidée) et minérales (pierre à fusil).

Bouche : Belle attaque très vive, minérale et en même temps charnue avec un fruit généreux. Équilibre entre le soyeux et la fraîcheur.

Les accords gourmands

En apéritif, brandade de morue, tellines, viandes blanches (rôti de porc à l'ananas) et fromage (Cantal, chèvre au miel...).

Terre d'Argence 2007

Les vignes se situent sur le terroir de la « Terre d'Argence » entre Rhône et Camargue. Il appartenait à l'Evêché d'Arles du XIIème au XIIIème siècle. Son nom est lié aux reflets argentés des feuilles d'aulnes et d'oliviers ondulant sous le Mistral. Le sol de galets roulés appelés « grès » sur des marnes argilo-calcaires contribue à l'équilibre du vin. C'est un mariage très réussi entre les différents cépages, le terroir et le micro-climat.



Carte d'identité

Millésime : 2007
Appellation : Costières de Nîmes
Cépage : Syrah et Grenache (vieilles vignes).
Temps de garde optimum : Il peut s'apprécier dans sa jeunesse et vieillira avec élégance de 5 à 7 ans.

Le vin - Dégustation

Ceil : Grande profondeur de couleur, signe de noblesse et de caractère.

Nez : Exubérant de petits fruits noirs très murs rehaussé de fraîcheur épicée et notes d'encens.

Bouche : Vin très dense et fin au palais qui évoque un mélange de terre humide, de prune, de cassis et de garrigue (saugue et genévrier). Toute cette palette gustative revient en force en finale, ce qui en fait la promesse d'une belle évolution en bouteille dans les années à venir. Les tanins sont fins et soyeux.

Robert Parker / The Wine Advocate – Note 92/100

Les accords gourmands

Il accompagnera gibier (civet de lièvre ou sanglier), agneau au thym, daubes, entrecôte vigneronne ou de taureau ou encore fromage de caractère... A passer une à deux heures en carafe avant de servir.