



CHÂTEAU
MOURGUES
DU GRÈS

Terre d'Argence

IGP Pont du Gard
Blanc

La matière alliant longueur et profondeur

Les vignes se situent sur le terroir de la Terre d'Argence entre Rhône et Camargue. Il appartenait à l'Evêché d'Arles du XIème siècle d'où un rattachement millénaire à la Provence. Son nom est lié aux reflets argentés des feuilles d'aulnes et d'oliviers ondulant sous le Mistral ainsi qu'à la richesse du vin.

L'IGP Pont du Gard offre beaucoup de créativité avec un assemblage original ; l'alliance d'un cépage rhodanien (Viognier) à un cépage du Sud-Ouest (Petit Manseng, d'où un classement en IGP «Pont du Gard»). Ce célèbre aqueduc romain, situé à proximité du domaine, évoque la richesse de notre situation de carrefour et un trait d'union à la croisée des deux régions.

La Méditerranée quant à elle, grâce à sa brise estivale, équilibre le vin et permet le développement d'une palette aromatique riche.



Vielles vignes de Petit Manseng et Viognier avec une touche de Vermentino.

Vielles vignes à petits rendements (35hl/ha). En cave, le travail du vin se fait avec des faibles teneurs en sulfites pour davantage de pureté et d'éclat du fruit.



Robe

Brillante, jaune dorée.



Nez

Intense de fruits frais à chair jaune (abricot, pêche), avec des notes grillées et florales (aubépine, verveine).



Bouche

Puissante, fruitée (pêche, abricot) et florale (verveine et acacia). La finale est longue et minérale avec une touche saline liée aux brises marines.



Accords

Viandes blanches (veau aux girolles), noix de st Jacques, cuisine indienne et fromages (Cantal ou Pélardon des Cévennes).



Garde

A décanter de préférence. S'apprécie dès maintenant ou dans 5 ans.



Disponible en
75 cl, Magnum

Lire la presse





La presse
en parle

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

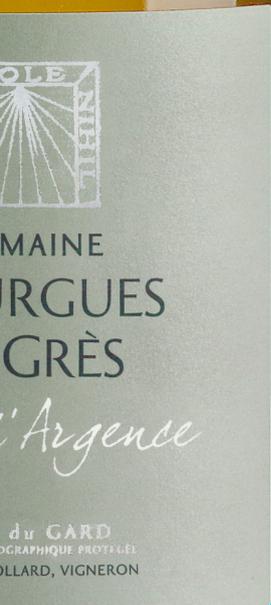
Gilbert & Gaillard - Millésime 2021

« Robe jaune d'or éclatant. Nez généreux combinant prune jaune, végétaux secs, touche fumée. Bouche bien dessinée, riche et corpulente, vivifiée par une solide fraîcheur. Des notes d'agrumes et de pêche se succèdent, accompagnées d'une dimension saline.» **Note : 89/100**

Article du magazine Valeurs Actuelles – La Bouteille de la Semaine par Bernard Burtschy

« Bercé par les influences rhodaniennes et méditerranéennes, François Collard regagne en 1990 l'exploitaton familiale située dans les vastes CDN, mais à quelques kilomètres du Rhône, Dans cet ancien domaine agricole des Ursulines de Beaucaire (les Mourgues en provençale), François mène avec son épouse Anne, une viticulture à la fois inventive et attentive en suivant l'exemple de son père, Louis, qui , il y a déjà plus de cinquante ans, n'avait pas hésité à plater de la Syrah, ce qui était tout à fait révolutionnaire. Si ce sont les vins rouges à base de surah qui ont établi la notoriété du domaine, les blancs ne manquent pas d'allure non plus, La cuvée TAB est élaborée avec des VV de viognier et de petit manseng et une touche de roussanne, Avec un tel encépagement totalement iconoclaste, surtout le petit manseng qui vient du Jurançons, l'appellation des CDN n'est pas envisageable. Le vin sera donc en IGP Pont du Gard. Cépage très aromatique, le viognier impose ses notes fruitées de pêche de vigne et d'abricot, mais le petit manseng ne s'en laisse pas conter et apporte sa supber fraîcheur, Le tout est arbitré par la classe de la roussanne et amplifié par un petit élevage en bois pour un tiers de la cuvée, Profitez de la saison des coquilles Saint-Jacques pour vous régaler. »

Millésime 2019 – Médaille d'or Concours national des vins IGP



Suivez-nous :



@mourguesdugres



@mourguesdugres



Chateau Mourgues du Gres

Château Mourgues du Grès

François & Anne COLLARD - 1055 Chemin Mourgues du Grès 30300 Beaucaire
tél +33 (0)4.66.59.46.10 mourguesdugres.com chateau@mourguesdugres.com