

## Côtes du Rhône

### AOC Côtes du Rhône

Impliquée depuis 25 ans au Château Mourgues du Grès en Costières de Nîmes, j'ai élargi mon horizon et remonté le Rhône jusqu'à la commune de Comps. Située dans la partie la plus méridionale des Côtes du Rhône, son terroir s'épanouit à la confluence du Rhône et du Gardon.

Cassini a cartographié au 18ème siècle le tracé sauvage et fougueux du Rhône qui avait façonné de belles terrasses de galets au fil des millénaires.

Cette carte évoque un voyage dans l'espace et le temps. Elle révèle en filigrane le lien entre la terre et l'eau. Je l'ai choisie pour étiquette car elle raconte l'histoire de ce terroir et de son paysage, des liens nourris par l'homme avec son fleuve.



#### Sol

Près de 80 % de Galets roulés reposent sur des sables filtrants et des argiles profonds où les vignes puisent fraîcheur et humidité.

#### Assemblage

Vignes d'une vingtaine d'années, Grenache (38%), Syrah (35%), Carignan (16%) avec une pointe de Marselan, Mourvèdre et Cinsault

#### Vinification - Élevage

Élevage en cuve pendant 8 mois. Conduite du vignoble et vinification certifiées Bio et Demeter officielles dès le millésime 2022.

#### Garde

5 ans

#### Climat

Cet îlot est enveloppé d'une brume matinale liée à la proximité du Rhône et du Gardon. Il est également ventilé et assaini par le Mistral.

#### Dégustation

Robe rubis intense.

Nez sur la cerise noire et prune fraîche.

Bouche souple sur la mûre, la cerise, la figue fraîche et les épices orientales. Avec une belle persistance aromatique, la finale sur la minéralité apporte fraîcheur et équilibre. Les tanins fins et soyeux révèlent des notes de poivre noir et de violette.

#### Accords

Planche de charcuteries, pintade aux olives, pluma de porc braisé, poêlée de girolles, tarte chèvre-courgettes...



### Côtes du Rhône 2021

« Dark cherries, plums, warm herbs and baking spices on the nose. It's medium-bodied with powdery tannins. Juicy and fruity with a touch of peppercorns on the palate. Mellow finish. Drink now. »



### Côtes du Rhône 2020

« Cette cuvée sans soufre ajouté embaume la mûre sauvage et la cerise au chocolat. Son parfum doux précède une bouche tout en relief avec de la mâche et une belle richesse de fruit. »

**TulipeRouge**



### Côtes du Rhône 2020

« Ce Côtes-du-Rhône se déguste sans effort, la cerise et les fruits des bois se livrent avec souplesse et légèreté, la finale, déliée et élégante, privilégie une dégustation dès à présent, par exemple, sur de la charcuterie locale. »

## Terre de Vins

### Anne Collard du château Mourgues du Grès investit dans les côtes-du-rhône

*Impliquée au château Mourgues du Grès dans les Costières-de-Nîmes depuis 25 ans, Anne Collard a réalisé l'acquisition d'un vignoble dans les Côtes-du-rhône. Elle y signe sa première cuvée.*

Du vignoble des Costières-de-Nîmes à celui des Côtes-du-rhône villages, il n'y avait qu'un tout petit pas qu'Anne Collard a décidé de franchir. « J'ai toujours aimé les grenaches cultivés dans les Côtes-du-rhône méridionales », indique la vigneronne qui exploite avec François son époux le château Mourgues du Grès à Beaucaire (30) au sein de l'aire d'appellation des Costières-de-Nîmes. Aussi, lorsque l'occasion de racheter un vignoble en Côtes-du-rhône s'est présenté, Anne a sauté sur l'occasion. Il faut dire que cette propriété d'une trentaine d'hectares situés à Comps (30) correspondait en tout point à ses attentes. « Il s'étend sur un très beau terroir de galets à la confluence du Rhône et du Gardon, explique-t-elle [...] » Comme à Mourgues du Grès, où elle est pratiquée depuis de longues années, la certification Demeter est en cours.

Pour officialiser l'acquisition de ce domaine [...], la maîtresse des lieux a créé les Vignobles Anne Collard qui signent la production du lieu. Le premier opus de cette saga [...] a vu le jour avec le millésime 2020. Il s'agit d'un côtes-du-rhône rouge à base de grenache à hauteur de 50 %, de mourvèdre, de marselan et d'un soupçon de syrah. Vinifié sans soufre, élevé huit mois en cuve, il possède ce fruité pur et éclatant qui ne va pas sans rappeler la « pâte » Mourgues du Grès avec cette gourmandise propre aux vins de l'appellation. La production de ce vignoble est vinifiée dans les chais de Mourgues du Grès qui se trouve à un jet de pierre de ce dernier.

Auteur : Chantal Sarrazin