

Vins dégustés

Auteur :Administrator User<jgaudel@3mconcept.com>

intro

N°079

AOC Costières de Nîmes ? Château Grande Cassagne

Les Rameaux - rouge 2008

- **Terroir **

: en coteaux exposés au Sud sur galets roulés argilo-calcaire

- **Cépages **

: 80% syrah ? 20% Grenache

- **Vinification **

: égrappage et macération pré-fermentaire à froid. Fermentation thermo-régulée. Elevage sur lies fines en cuve béton.

- **Prix**

départ cave pour le particulier : 5 ? TTC

Tradition n'est pas un vain mot au Château Grande Cassagne, Laurent et Benoit Dard sont la 5

ème

 génération de vigneron. Les deux frères, ont repris l'exploitation familiale en 1991 et l'environnement de l'époque avec la production de raisin de table, de vin de table et de vente négoce. En 20 ans, ils ont réencépagé 80% du domaine et assurent aujourd'hui une commercialisation à 80% à l'export. L'histoire ne s'arrête pas là, Paul et Gaétan, leurs fils respectifs sont en fin de formation viticole !

La cuvée les Rameaux sur le lieu-dit éponyme est avant tout une recherche de l'expression du fruit. Sur cette parcelle en coteaux, la syrah se plait, gourmande et ronde. L'élevage est en cuve béton pour un fruit intact.

E-mail : chateaugrandecassagne@wanadoo.fr

Tel. +33 (0)4 66.87.32.90

N°390

AOC Costières de Nîmes ? Château Mourgues du Grès

Capitelles des Mourgues, rouge 2008

- **Terroir **
: sur le versant Sud en coteaux - galet roulés (50%) sur marnes argilo-calcaires
- **Cépages**
 : Syrah (vignes de 47 ans) 85% - Grenache 5% - Carignan 10%
- **Vinification **
: macération 5 semaines en cuve puis élevage pour la Syrah en barrique de 1,2 et 3 vins pendant 12 mois
- **Prix**
départ cave pour le particulier : 13 ? TTC

Anne et François Collard au Château Mourgues du Grès comptent parmi les pionniers de l'appellation Costières de Nîmes. De retour en 1990 sur la propriété familiale, François Collard, a produit des vins rapidement reconnus par la presse. Il reste aujourd'hui solidement ancré dans le peloton de tête des domaines de l'appellation.

Cette cuvée doit son nom à la présence d'une capitelle sur le Domaine, c'est le nom donné aux petites bâtisses en pierre dans les vignes où les vigneronns entreposaient leur matériel. Cette sélection de vieilles parcelles où prédomine la Syrah associée à une pointe Grenache et de Carignan donne une structure tannique du raisin qui justifie son élevage en barrique.

A découvrir sur www.mourguesdugres.com

Tel. +33(0)4.66.59.46.10

E-mail : mourguesdugres@wanadoo.fr

N°714

AOC Costières de Nîmes ? Vignobles Michel Gassier

Nostre País, rouge 2008

- **Terroir**;

« Grès », galets roulés et argile rouge.

- **Cépage**

;

35% Grenache Noir, 25% Carignan, 20% Mourvèdre, 15% Cinsault & 5% Syrah

- **Vinification**;

Travail par infusion et pas par extraction. Baie entière et extraction légère par pigeage manuel. Elevage en cuve et en barriques de chêne français de 3 à 5 vins (pour le Mourvèdre et la Syrah) pendant 6 mois en présence des lies. Une seule mise en bouteille sans filtration

- **Prix**;

départ cave pour le particulier; 10 ? TTC

Michel Gassier est ce qu'on peut appeler un jusqu'au-boutisme (sans les défauts ! J). Ce qui le conduit aujourd'hui à convertir l'ensemble de son domaine en agriculture biologique. Une ligne de mire; le terroir et des vins identitaires.

A 50 ans tout juste, après être passé par la phase «exercice de style» de la jeunesse, il tend vers des vins plus fins et sans aucun doute plus vrais! le privilège de l'âge!

Nostre País est la nouvelle Cuvée de Michel Gassier. Il recherche ici l'expression du terroir et sa complexité valorisée avec un assemblage des 5 cépages clés de l'appellation. Le bois est utilisé ici uniquement en outil de travail pour le polissage. L'étiquette est à regarder de près avec le talent de Camille Trouvé, jeune artiste, qui a su avec beaucoup d'originalité traduire visuellement la force du terroir

A découvrir sur www.michelgassier.com

Tel. +33(0)4.66.38.44.30

E-mail; info@michelgassier.com