

## De la vigne et du vin

**Rhône.** L'appellation Costières de Nîmes mérite que l'on s'arrête sur ses aptitudes à reproduire les expressions caractéristiques de son joli terroir de « gress ».

# Les Costières, capitale Nîmes

Voilà bientôt 30 ans que les Costières de Nîmes font partie de la Grande Famille des AOC de France. Sur un potentiel de 10 000 ha, elles s'étendent sur 4 500 hectares en production, répartis sur vingt quatre communes entre Nîmes, le Rhône et le petit Rhône. Les Costières sont entièrement gardoises et jouxtent la Camargue et la petite Camargue bucco-rhodaniennes.

A la jonction de la Provence et du Languedoc mais située géopolitiquement en Languedoc, l'appellation est toutefois très justement rattachée aux vins de la Vallée du Rhône.

Comme dans la Vallée du Rhône Sud, ces sols étonnants de galets roulés, si favorables à la confection de vins chaleureux, sont fondés par le Rhône et la Durance. Elle partage également, avec cette région viticole, une tradition culturelle et linguistique plus provençale que languedocienne.

## Nîmes capitale

Les Costières de Nîmes ne sauraient avoir d'autre capitale que la ville de Nîmes avec laquelle elles partagent un art de vivre et un patrimoine historique fort de 2000 ans.

La « fée » tauromachique et la romanité omniprésente sont des liens communs qui les rapprochent et unissent la Ville à son vignoble.

Le président de l'appellation Bernard Angelras, met en avant cet état de fait et œuvre pour ce rapprochement. « Nîmes Toqué » dans son nouveau concept est une des principales actions menées en ce sens.

## La hiérarchisation.

Après 29 années de reconnaissance globale dans les AOC, les Costières de Nîmes aspirent légitimement à une hiérarchisation de leurs produits. Ce qui se dessine aujourd'hui touche plus cependant à une précision dénomminative qu'à une véritable hiérarchisation.

Les vins fruités ou racés des Costières sont issus de deux terroirs d'alluvions caillouteuses appelé « gress » apporté l'un au nord par Rhône l'autre plus au sud par la Durance. C'est cailloutis rhodanien ou durancien sont toutefois mêlés de calcaire, de sable et de marnes et reposent sur un lit d'argile rouge très favorable à la résistance à la sécheresse.

## Les vins

L'appellation Costières de Nîmes s'avère très méridionale. Les cépages autorisés pour les rouges font autorité en matière

de « vins du Soleil ». Grenache syrah et mourvèdre confèrent ses arômes de fruits rouges très mûrs et des saveurs veloutés, voire suaves, toujours soutenues par une jolie structure.

Le cinsault est souvent utilisé dans la confection des rosés et fort heureusement la carignan s'entête à demeurer présent dans le vignoble pour notre bonheur.

## Note de dégustation.

Si un important travail doit encore se développer vers l'export, les vins des Costières ont depuis longtemps investi leur pays et conquis leurs compatriotes. La cuisine régionale se satisfait pleinement des vins d'ici !

Une macreuse bien dénervée ne saurait s'en passer, ni même un colvert aux figues, un paleron aux câpres et anchois comme la confectionnait ma grand-mère Saint-Gilloise ou une plus prosaïque gardianne avec seulement pour parfums le vin, l'ail, le laurier et les olives noires à la nimoise.

Vous trouverez ci-dessous quelques vins de l'appellation, qui vous permettront d'en apprécier la diversité, la richesse et ce magnifique trait commun aux vins du sud !

PIERRE GALAUD

## Nîmes Toquée met ses vins sur toutes ses tables

**Les 13, 14 et 15 novembre aura lieu le grand rendez-vous automnal des Costières de Nîmes avec sa ville. Ce nouveau concept se déroulera sur trois jours incluant une découverte des vins de l'appellation sur mesure « pour tous les goûts et toutes les bourses. » Au-delà d'une simple balade de redécouverte des vins et de de bonnes tables nimoise, « Nîmes Toquée » se propose de lever le voile sur les charmes de cette cité.**

**Vendredi 13 : animations dans les bars à vins de la ville avec la communauté des CrocoTeamers.**

**Samedi 14 de 10h30 à 18h30 Haltes gourmandes dans trois lieux emblématiques de la ville puis poursuite de 18h30 à minuit.**

**Dimanche 15 : Brunch au marché de 10h30 à 14h. Au choix : Dégustation 12 ou 15 € - Casse-Croute aux Halles 25 € - Bistronomie 47 € - Gastronomie 61 € - Dégustation + bistronomie + gastronomie + brunch 110 € - Week-end complet avec en sus une chambre d'hôte et petit déjeuner 152.50 € Renseignements : [www.costieres-nimes.org](http://www.costieres-nimes.org)**



Entre collines et étangs, le vignoble redessine un paysage séculaire toujours vivant. PHOTO P.G.

## Du plaisir pour tous les palais

■ Quelques vins représentatifs ou atypiques attestent d'un indubitable savoir-faire.

**Mas des Bressades blanc.** Le « Tradition » blanc, très méridional est issu de roussane pour moitié assemblée à 35% de grenache, 10% de viognier et 5% de marsanne. Un vin vif mais pour autant doté d'une bouche charnu capable de ne pas se confiner aux seuls plaisirs d'apéritif, mais de se tenir sur des mets élaborés... 30129 Manduel - Tél. 04 66 01 66 00

**Les Bagatelles rouge.** Parmi les quatre Costières de Nîmes éla-

borées par la Cave de Gallician, « Les Bagatelles » ont la particularité de compter une forte proportion de grenache (60%) et jusqu'à 30% de mourvèdre. La syrah avec 10% laisse l'espace aux cépages plus méridionaux. Un vin sincère, équilibré, intelligemment dosé... Harmonieux ! (Tél. 04 66 73 31 65) **Clos des Boutes rouge rouge.** Un esprit bio, un travail précis, une recherche de plaisir simple et intense. C'est peut-être ainsi que l'on pourrait définir cette cuvée « Le pluriel » issu d'une forte proportion de carignan assemblée à

de la syrah. Frais, fruité, extrêmement agréable, à boire en toute occasion...Un fringant stylé ! 30127 Bellegarde - Tél. 06 03 41 15 49

**D. Marc Kreydenweiss rouge.** La cuvée Ka n'est pas ordinaire. Le carignan qui la compose prend ici ses lettres de noblesse. La fougue légendaire de ce cépage semble avoir été domestiqué jusqu'à atteindre un raffinement inégalé. Tout y est : élégance, fruité, générosité, souplesse, velouté...Exceptionnel ! 30129 Manduel - Tél. 04 66 20 60 09

P. G.