

### Costières de Nîmes... version rouge



Vignoble le plus méridional des de la Vallée du Rhône, la région des Costières de Nîmes, s'étend en pentes douces au sud-est de la capitale gardoise, jusqu'aux limites des marais de la Petite Camargue.

A ce jour, 12 000 hectares sont plantés en vignes, dont 4 500 hectares qui sont classés dans l'AOC Costières de Nîmes, et qui sont répartis sur le territoire de 24 communes.

Affichant fièrement leur type méditerranéen, blancs, rosés et rouges traduisent le caractère singulier d'un terroir que tout relie au vignoble de la vallée du Rhône :

- un sol constitué de galets déposés par le Rhône et la Durance
- des cépages rhodaniens
- une forte saisonnalité des pluies
- un ensoleillement exceptionnel
- et bien sûr le Mistral... meilleur des traitements écologiques de la vigne !

Nous avons récemment goûtés deux vins rouges de l'appellation Costières de Nîmes, qui nous ont séduits par leurs qualités respectives :

#### **Château d'Or et de Gueules**

Ce nom pour le moins original n'est pas issu du marketing, car directement inspiré par le blason familial de Diane de Puymorin, qui a créé en 1998 ce domaine qui borde la camargue.

Situé sur le chemin des Cassagnes entre St Gilles et Général sur le versant Sud des Costières de Nîmes, le vignoble du Château d'Or et de Gueules bénéficie d'un terroir de galets roulés et d'une exposition sud - sud/est, deux facteurs importants pour produire des vins de qualité.

Ce domaine s'étend sur une superficie de 50 hectares et produit une belle palette de cépages de l'A.O.C. Costières de Nîmes : Syrah, grenache, carignan, mourvèdre et cinsault pour les rouges, chardonnay, grenache blanc, roussanne et rolle pour les blancs.



**Château d'or et de Gueules**  
**Les Cimels 2008**  
**A.O.C Costières de Nîmes**

Cépages : Syrah, Carignan et Grenache

Vinification manuelle, cuvaison longue de 28 jours avec remontages et délestages

Elevage : en cuve pendant deux ans afin d'assouplir les tanins

**Notes de dégustation :**

- Robe : rouge avec de légers reflets violacés
- Nez : marqué par des notes de fruits noirs et de griotte
- Bouche : sur des arômes confiturés avec des tanins soyeux

A boire jeune dans les 5 ans.

En vente : 8,50 € TTC départ cave.

Château d'or et de Gueules

Chemin des Cassagnes - Route de Générac - 30800 Saint-Gilles

Téléphone :  [04.66.87.32.86](tel:04.66.87.32.86) 

Mail : [chateaudoretdegueules@wanadoo.fr](mailto:chateaudoretdegueules@wanadoo.fr)



**Domaine de la Patience**

Ce domaine familial tient son nom d'une herbacée, la patience, présente sur ces terres, et s'étend sur des coteaux de galets siliceux exposés plein sud.

Depuis, 1994, date à laquelle Christophe Aguilar a repris l'exploitation familiale après avoir dirigé pendant 10 ans une coopérative viticole, ce vignoble a été agrandi en passant de 12 à quelque 60 hectares.

La richesse de ce terroir, déjà reconnue par les Papes de la célèbre cité papale d'Avignon toute proche, ainsi que l'exposition à un climat typiquement méditerranéen très ensoleillé et venteux contribuent à la qualité des vins produits.



Le domaine propose aujourd'hui 8 vins différents en bouteilles dans les 3 couleurs en AOC Costières de Nîmes et en Vin de Cépage.

**Domaine de la Patience**  
**Cuvée Sébastien 2009**  
**A.O.C Costières de Nîmes**

Cépages : Syrah (85%) - Grenache (10%) - Mourvèdre (5%)

Vinification traditionnelle : Foulage et éraflage sélectif, longue période de fermentation avec remontage et contrôle des températures au quotidien

**Notes de dégustation**

- Robe : rouge sombre, presque noire
- Nez : sur des notes d'épices, de garrigue et de fruits noirs
- Bouche : ample et longue avec des arômes de fruits confits.

Potentiel de garde : 10 ans

En vente : 11€ TTC départ cave.

Domaine de la Patience

Chemin de Serre Plouma - 30210 Ledenon

Téléphone :  **04.66.75.95.94** 

Mail : [domainedelapatience@orange.fr](mailto:domainedelapatience@orange.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

**Suivant > [Zoom sur l'AOC Duras](#)**