

CHÂTEAU DE NAGES

PRESS - VINTAGES 2018 - 2024

VOX Rouge

2023	Jeb Dunnuck 2025	93
2021 & 2022	<i>Not released in vintages 2021 & 2022</i>	<i>N/A</i>
2020	Jeb Dunnuck 2025	95
2020	Betanne & Desseauve 2025	94
2019	Decanter – Matt Walls 2026	93
2019	James Suckling 2025	93
2018	<i>Not released in vintage 2018</i>	<i>N/A</i>

VOX Blanc

2024	Decanter 2026	95
------	---------------	----

Cuvée JT Rouge

2023	Decanter – Matt Walls 2026	94
2023	Wine Advocate 2025	93
2022	Jeb Dunnuck 2024	92
2021	Betanne & Desseauve 2026	93
2021	Wine Enthusiast 2025	92
2020	Jeb Dunnuck 2023	94
2020	Jamie Goode 2023	95
2019	Jeb Dunnuck 2022	93
2019	Wine Spectator 2022	91
2018	<i>Not released in vintage 2018</i>	<i>N/A</i>

Cuvée JT Blanc

2024	Jeb Dunnuck 2026	95
2023	Decanter – Matt Walls 2026	94
2023	Wine Advocate 2025	93
2022	Wine Enthusiast 2025	92
2022	Jeb Dunnuck 2023	94
2021	Wine Enthusiast 2025	92
2021	Jeb Dunnuck 2023	95
2020	Jamie Goode 2023	93
2020	Jeb Dunnuck 2022	94
2019	Wine Enthusiast 2022	92
2019	James Suckling 2022	92
2018	Wine Spectator 2021	91
2018	Jeb Dunnuck 2019	92-94

PRESS - VINTAGES 2018 - 2023

Héritage Rouge

(Vieilles Vignes up until the 2018 vintage)

2023	Jeb Dunnuck 2025	91
2022	Bettane & Desseauve 2026	93
2022	Wine Enthusiast 2025	93
2021	Wine Enthusiast 2025	91
2021	Wine Advocate 2023	90
2020	Jeb Dunnuck 2022	91
2020	James Suckling 2022	90
2019	Jeb Dunnuck 2022	91
2019	Wine Spectator 2022	90

Héritage Blanc

(Vieilles Vignes up until the 2019 vintage)

2024	Decanter 2025	92
2024	Jeb Dunnuck 2025	90
2023	Bettane & Desseauve 2026	93
2023	Jeb Dunnuck 2025	92
2022	Wine Advocate 2025	92
2022	Wine Enthusiast 2025	91
2021	Jeb Dunnuck 2023	92
2020	Revue du Vin de France 2022	Coup-de-Cœur
2020	Jeb Dunnuck 2022	91
2019	Wine Enthusiast 2020	90
2019	Jeb Dunnuck 2020	90
2018	Wine Spectator 2022	90
2018	Jeb Dunnuck 2019	90

Extra Brut

NV	Gault & Millau 2026	90
NV	James Suckling 2024	90
NV	Jeb Dunnuck 2025	90
NV	Challenge Millesime Bio 2022	SILVER
NV	Challenge Millesime Bio 2023	SILVER

Decanter

Costières de Nîmes: The Rhône's Wild West

By Matt Walls published June 8, 2026 in Tastings

Rhône-sur-Mer

Costières de Nîmes is fast becoming one of the most dynamic appellations in the Rhône. ...this pebbly coastal appellation...borders the Camargue regional nature park, with its wild horses, bulls and flamingos. ... in 2024, 29% of production was certified organic or biodynamic (the regional average is 23%).

The Gassier family, however, goes one step further. ... Domaine Gassier and Château de Nages – were the first in France to be certified regenerative, in 2023. ... it's an approach which aims to restore and enhance soil health, biodiversity, local ecosystems and communities.

Michel's daughter Isabel Gassier describes it as "a series of farming practices and social commitments". One such practice is adopting a 'no till' approach to vineyards to avoid disrupting underground fungi networks. Instead, cover crops are grown to reduce erosion, aid water infiltration and provide feed for grazing animals.

Another undertaking is planting trees and hedgerows between parcels of vines to provide habitat for birds and animals. They prey on undesirable insects, reducing the need for insecticide. They've also built high-quality lodging for seasonal workers, and share 15% of their profits with their employees.

...one thing's for certain – the Gassier family are now making thrilling, Cru-quality red and white Costières de Nîmes that serve as a beacon for the appellation.

95 pts - Château de Nages, Vox White 2024 - Displays dried grasses rather than fruits; slightly savoury and floral. Full-bodied, very generous and a lovely expression of the grape. Good acidity for the variety, this is a very well balanced and pure example of Clairette. Dry honey and nuts on the finish. The acids and flavours are concentrated by a touch of botrytis.

94 pts - Château de Nages, JT White 2023 - To begin with, the oak has the upper hand, it's quite forceful, but there's also a reductive element, bringing freshness and flintiness. It follows through to the palate, creating a fresh, vibrant, powerful style. The fruit is more assertive on the palate and finish. Dramatic, delicious and food-friendly. 100% barrel fermented and aged on total lees.

93 pts - Château de Nages, Vox Red 2019 - Touch of menthol and seaweed, which is quite characteristic of Costières de Nîmes reds. Lovely balance; intense but fresh and lifted, with very good acidity. Dark fruited, with plum, damson and a touch of prune – it's taking on some development now at seven years of age, and still has several years of good drinking ahead of it. Grapes were cofermented.

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30



91 POINTS - CHÂTEAU DE NAGES VOX RED 2019

The nose is high-toned, with raspberry and cherry skin woven through baking spice, green olive and fresh underbrush. Structured and mouthfilling, round tannins cling gently, drawing out white peppercorn and liquorice through a persistent finish. Give it ample aeration, then enjoy alongside a juicy beef burger.

92 POINTS - CHATEAU DE NAGES JT RED 2021

Composed of 95% Syrah and 5% Mourvèdre, this wine opens with blackberry and kirsch compote, dried thyme, violets, black peppercorn and earthy depth on the nose. Energetic and juicy, it delivers ample blackberry fruit with an edge of white pepper. Silky yet powerful, it finishes long making it a good companion for layered dishes such as moussaka.

92 POINTS - CHATEAU DE NAGES JT WHITE 2023

The nose is elegant with lemon verbena, bergamot, acacia flower and toasted hazelnut. Fresh pear and citrus florals shine on the palate, trailing into a gentle toasted macadamia richness. Rounded yet lifted by bright acidity, it pairs beautifully with vegetable bruschetta or tuna tartare.

93 POINTS - CHATEAU DE NAGES HERITAGE RED 2022

Fresh strawberry and cranberry fill the glass, with an edge of white pepper and dried earthy notes. Silky and supple, it shows a herbaceous midpalate with light clove spice over pressed cherry fruit. Warm and rustic in character, it will shine alongside lightly charred roast chicken.

89 POINTS – BEST BUY – CHATEAU DE NAGES BUTI NAGES WHITE 2023

Under screwcap, the nose is delicate and floral, with Meyer lemon, white peach, acacia and wet alluvial stone. The palate is lean but saline, showing citrus pith through the midpalate before finishing on a leesy-floral note. Perfect as an aperitif or with briny oysters.

— Anna-Christina Cabrales
May 2026

JEB DUNNUCK

Producer: Château de Nages

Article: Southern Rhône 2023 & 2024: Focusing on Châteauneuf-du-Pape

This is another brilliant lineup of wines from Michel Gassier, who has recently been joined by his daughter Isabel. This family continues to produce some of the finest wines in the Costières de Nîmes, pulling primarily from the northern parts of the appellation. The range includes three tiers: the Héritage is based on Grenache with Mourvèdre and Syrah, partially whole cluster fermented and aged one year with 25% in French oak. The JT red is 95% Syrah aged one year with 70% in French oak, while the white is 80% Roussanne aged 10 months on lees in 500-liter barrels. The top-end VOX red is a blend of Syrah, Carignan, and Grenache aged two years in 100% French oak, while the VOX Blanc is largely Clairette brought up two-thirds in new oak. The whites here are some of the finest in the appellation, with the VOX Blanc showing a level of complexity and elegance that rivals top white Châteauneuf du Papes.

2024 Chateau de Nages Costières de Nimes VOX White	95
Largely Clairette and brought up two-thirds in new oak, the 2024 Costières De Nîmes VOX Blanc offers gorgeously classic aromatics of white currants, quince, white flowers, bitter almond, and crushed stone. Tasting like a white Burgundy on the palate, it's medium-bodied, focused, seamless, and elegant, with a beautiful sense of minerality and even a kiss of clean reduction. This classy, graceful white needs another year and will cruise for 10-15 years in cold cellars. Count me impressed and hats off to the Gassier family for this brilliant white. Drink 2026-2040.	
2024 Chateau de Nages Costières de Nimes JT White	95
Based on 80% Roussanne with 10% each Clairette and Viognier and aged 10 months on lees in 500-liter French oak barrels, the 2024 Costières De Nîmes JT Blanc shows gorgeous purity in its notes of white peach, pear, crushed stone, and orange blossom. It's medium-bodied, fresh, and focused, with flawless balance, integrated acidity, and a great finish. This hidden gem will stand toe to toe with some of the best Châteauneuf du Pape Blancs. I love it today yet see no reason it shouldn't evolve gracefully over the coming decade. Drink 2025-2035.	
2024 Chateau de Nages Costières de Nimes JT Red	92-94
Not yet bottled, the 2024 Costières De Nîmes JT is based on 95% Syrah and 5% Carignan and aged one year with 70% in French oak. It delivers notes of cassis, ripe, almost blue fruits, violets, and pepper, with some beautiful minerality. It's medium-bodied and has a focused, fresh, vibrant mouthfeel with ripe tannins and integrated acidity.	
2024 Chateau de Nages Costières de Nimes Héritage White	90
Based on 50% Clairette, 40% Grenache, and 10% Roussanne and aged 10 months on lees with 25% in 500-liter French oak barrels, the 2024 Costières De Nîmes Héritage Blanc offers ripe citrus, honeyed white flowers, and fresh pineapple. It's medium-bodied, clean, pure, and focused, with integrated acidity and outstanding length. This balanced, elegant white will be incredibly versatile on the dinner table over the coming 5-7 years. Drink 2025-2032.	

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

2024 Chateau de Nages Costières de Nimes Héritage Red**89-91**

Based on 70% Grenache, 15% Mourvèdre, and 15% Syrah, the 2024 Costières De Nîmes Héritage was partially whole cluster fermented and aged one year in 25% French oak. It shows the fresher style of the vintage yet still brings beautiful richness, with red, blue, and black fruits, candied violets, pepper, and a hint of blood orange. Medium-bodied, pure, and layered, it offers terrific balance and should drink nicely right out of the gate.

- Jeb Dunnuck (November 11, 2025)

Tasting September 2024

@2025 Jeb Dunnuck / Reprinted with Permission

JAMESSUCKLING

June 2025

2019 Château De Nages Costières De Nîmes VOX	93 Points
---	------------------

Juicy, balanced and driven, despite the 15% alcohol here. It offers aromas and flavors of sweet berries, dried herbs and warm spices. Full-bodied with ripe tannins. Dense and fleshy, but it remains supple through the long, flavorful finish.

2023 Château de Nages JT Blanc	90 points
---------------------------------------	------------------

A juicy, fruity white with aromas of grilled pineapple, cedar and sweet spice. It's medium-bodied with a caressing texture. Structured but polished, with a textured finish. From organically grown grapes.

2022 Château de Nages Héritage Rouge	90 points
---	------------------

Fruity and linear with ripe cherries, blood oranges and some grilled grapefruit. Medium- to full-bodied with fine tannins. Fleshy, ripe fruit throughout.

2023 Château de Nages Héritage Blanc	90 points
---	------------------

A juicy, fruity white with dried-apple and warm-spice character. Medium-bodied with moderate acidity and a subtle touch of bitter almond coming through.

2022 Château de Nages Buti Nages Rouge	90 points
---	------------------

Fruity and easy-going with cherries, strawberries and mild spices on the nose, following through to a medium body with silky tannins. Generous fruit with a lovely orange character in the velvety finish.

2023 Château de Nages Buti Nages Blanc	90 points
---	------------------

A juicy white with lemons, sweet almonds and a hint of white chocolate. Medium-bodied with a seductive stream of pears and sweet spices and a delicious, fruity finish.



France: Rosés and Summer Wines

This report highlights a selection of rosés and a handful of whites that are particularly well-suited to the coming summer months.

93 Points - 2023 CHATEAU DE NAGES COSTIERES DE NIMES BLANC JT

The 2023 Costières-de-Nîmes Blanc JT offers up aromas of almonds, apricot, ripe orchard fruits and toasty oak. Medium- to full-bodied, it's dense and concentrated, with a layered mid-palate and a firm, structured profile that speaks to its stony terroir. Vinified and matured for eight months on the lees in used 500-liter barrels, this blend of 60% Roussanne, 20% Grenache Blanc and 20% Viognier concludes with a long, savory finish. A gastronomic white built for the table, it should evolve well over the coming 3–5 years.

92 Points - 2022 CHATEAU DE NAGES HERITAGE BLANC

The 2022 Heritage Blanc bursts from the glass with a ripe, expressive bouquet of honeysuckle, apricot, verbena and rose petals, complemented by discreet oak-driven notes. Medium- to full-bodied, satiny and layered, it's supple and textural on the palate, with bright acids providing cut to its fleshy core of fruit. Aged eight months in equal parts barrel and stainless steel, it concludes with a long, floral and harmonious finish. This blend of 65% Grenache Blanc, 25% Clairette, 10% Roussanne and 5% Viognier is a beautifully executed white with breadth and energy.

By **Yohan Castaing**
Jun 26, 2025

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30



91 POINTS - CHÂTEAU DE NAGES VOX 2017

With aromas of cherry liqueur, cassis, and blackberry, this wine seems concentrated but maintains a beautiful lift that avoids any medicinal notes. The palate is layered and elegant, with lively acidity balancing black cherry, mushroom, clove, tea leaf, and cocoa dust. Each sip reveals a new layer—an engaging, fun wine to explore.

90 POINTS - CHATEAU DE NAGES JT RED 2020

A fresh aromatic concentration of red cherries, thyme, and clove that crescendos in the glass. On the palate, the vibrant red cherries mingle with mocha and clove, beautifully lifted by a wash of acidity. The finish leaves a faint strawberry note, making it incredibly easy to enjoy now. A delightful, effortless sip.

91 POINTS - CHÂTEAU DE NAGES HÉRITAGE WHITE 2022

An interesting and playful nose opens with candied red apples and fresh cuts of pineapple, pears and oranges, complemented by soft wafts of gardenia. The palate is round yet balanced by vibrant acidity, giving lift to a flavors of Bartlett pears drizzled with salt and a touch of fresh wildflowers. A versatile wine that pairs beautifully with flaky fish dishes and spicy vegetable preparations.

91 POINTS - CHATEAU DE NAGES HERITAGE RED 2021

This blend of Mourvèdre and 15% Syrah, opens with high-toned aromas of strawberries, black plum, thyme, and a touch of clove. On the palate, vibrant acidity brings harmony and accentuates soft red fruits and delicate layers of spice. Silky tannins accentuate a gentle minerality, and leads to a graceful finish.

90 POINTS - CHATEAU DE NAGES BUTI NAGES WHITE 2022

The nose of this wine presents over ripe citrus enveloped in florals—lemon verbena, fresh lime, honeysuckle, lilac, and jasmine aromas. The palate is refreshing, with hints of quince and tangerine, balanced by a soft yet pronounced stony minerality that adds depth to the fruit. A charming, elegant wine to enjoy now.

89 POINTS BEST BUY - CHÂTEAU DE NAGES BUTI NAGES RED 2021

Airy aromas of juicy red fruits and blackberry jam leather roll-up greet the nose, feeling fresh and inviting. The palate mirrors this freshness, with vibrant black cherries, a hint of soft clove, and a touch of white tea on the finish. With soft

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

tannins and an easy-drinking style, this unoaked wine is perfect for casual sipping. Pair it with some charcuterie, and you're in for a delicious treat!

87 POINTS BEST BUY - CHÂTEAU DE NAGES LIBERTY NAGES WHITE

A bright and vibrant white, it is light in body, with crisp citrus notes of lemon and lime, complemented by subtle hints of apple. The refreshing acidity keeps it clean and easy-drinking.

87 POINTS BEST BUY - CHÂTEAU DE NAGES LIBERTY NAGES ROSÉ

Crisp, light, and direct, it serves up vibrant flavors of watermelon and blood orange. The refreshing acidity adds a nice lift, making it an easy, summer-friendly rosé, though it finishes quickly.

Various dates in 2025

JEB DUNNUCK

Producer: Château De Nages

Article: Rhône: Continuing the focus on the 2022s and 2023s

2023 Château de Nages JT	91-93
Not yet bottled, the 2023 Costières de Nîmes JT is 95% Syrah and 5% Carignan fermented with 40% stems and brought up in a mix of tank and barrels. Rocking red and blue fruits, leather, pepper, and violet notes all define the aromatics, and it's medium-bodied, with a pure, elegant, layered mouthfeel, good freshness, and ripe tannins.	
2023 Château de Nages Héritage	91-93
The 2023 Costières de Nîmes Héritage is terrific, with more density and depth in its darker berry fruits, peppery herbs, and floral aromas and flavors. It's medium-bodied, beautifully balanced, has ripe, supple tannins, and a great finish.	
2023 Château de Nages JT White	96
Incorporating more Roussanne, the 2023 Costières de Nîmes JT Blanc is 58% Grenache Blanc, 24% Roussanne, 13% Clairette, and the rest Viognier. It's a killer white in a voluptuous, rich, medium to full-bodied style with its orange blossom, melon, acacia flower, and subtle toasty nuances. With medium to full-bodied, richness, a deep, layered mouthfeel, and a great finish, it will compete with any number of top Châteauneuf du Pape Blancs.	
2023 Château de Nages Héritage White	95
Coming from more pebbly soils in the northern part of the appellation, the 2023 Costières de Nîmes Héritage Blanc is based on 65% Grenache Blanc, 25% Clairette, 10% Roussanne, and 5% Viognier. Crushed citrus, honeyed pear, flowers, and orange blossom notes all define the aromatics, and this beauty keeps a fresh, vibrant, focused style on the palate, with a terrific sense of freshness as well as a salty sense of minerality on the finish.	
2022 Château de Nages JT	92
The 2022 Costières de Nîmes JT is based on 75% Syrah, 17% Grenache, and 8% Mourvèdre that saw roughly one-third whole cluster brought up in two-thirds barrels and one-third tank. Ripe red and black berries, candied violets, pepper, and incense notes all define the aromatics, and it's medium-bodied, with a broad, layered, supple mouthfeel, sweet tannins, and a great finish. It's going to shine over the coming 8-10 years.	
NV Château de Nages Extra Brut	90
Made from 100% Grenache Blanc and a multi-vintage blend, the NV Vin de France Bulles de Nages NM Blanc is a light gold hue and has a fine, elegant mousse as well as terrific aromatics of ripe citrus, honeyed lime, flint, and a subtle sense of toast. It's beautifully balanced, medium-bodied, and well worth your time and money.	

- Jeb Dunnuck (February 23, 2025)

Tasting September 2024

© 2025 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission



Rhône: Cleaning Out My Closet

90 Points - 2019 CHATEAU DE NAGES COSTIÈRES DE NIMES VOX RED

A blend of 60% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah and 5% Carignan that spent 18 months in 500-liter French oak puncheons, the 2019 Costieres de Nimes Vox is spicy and leathery up front, coming across as a bit too woody for me, with cedar and vanilla notes dominating its cherry fruit. Still, this full-bodied effort is supple and sexy on the palate, concentrated and long on the finish.

90 Points - 2019 CHATEAU DE NAGES COSTIERES DE NIMES HERITAGE RED

The 2021 Costieres de Nimes Heritage, the bottling formerly known as Vieilles Vignes, is a blend of 70% Grenache, with the balance equal parts Mourvèdre and Syrah. It showcases lovely raspberry fruit alongside hints of strawberry compote and garrigue. Mainly aged in concrete, it's medium to full-bodied, round, expansive, lush and easy to drink, turning just a bit tart on the finish.

- **Joe Czerwinski**
Published: May 16, 2024

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

JAMESSUCKLING

April 2024

2021 Château De Nages Costières De Nîmes JT Rouge 91 Points

A delicious, well-crafted and textured red made of syrah, grenache and carignan, showing aromas of cherries, cassis and hints of orange peel. Medium- to full-bodied with fine tannins. Lively center-palate with a transparent core of succulent berries and some orange blossoms toward the floral finish.

2021 Château De Nages Costières De Nîmes JT Blanc 91 Points

A zesty, dense and well-balanced white blend of roussanne, viognier and grenache blanc. On the nose, lemons, verbena and dried herbs dominate following through to a medium body with plenty of verve and energy. It's vivid and succulent with a mouthwatering finish of excellent length.

2022 Château de Nages Costières de Nîmes Héritage Blanc 90 points

A fruit-driven red with notes of cherries, sweet spices and roasted meat on the nose. Medium-bodied with fine tannins. Juicy at the center, this has a linear palate and a supple, fluid finish.

NV Château de Nages Bulles de Nages Extra Brut 90 Points

Roasted almond, biscuits, nectarines and notes of nori and seashells. Pretty dry on the palate with a creamy mousse and a slightly saline finish. 100% grenache blanc.

JEB DUNNUCK

Producer: Château de Nages

Article: Southern Rhône: The 2021s From Bottle and the 2022s from Barrel

2020 Château de Nages Costières de Nîmes VOX

94

A later release based on 60% Grenache, 30% Carignan, and the balance Syrah that saw plenty of whole clusters in the ferment, the 2020 Costières De Nîmes VOX reveals a medium ruby hue to go with a gorgeous array of ripe black raspberries, wild strawberries, spicy wood, and savory, peppery garrigue. Medium to full-bodied, round, and mouth-filling, it has good richness as well as an overriding roundness and elegance. It's a gorgeous wine and as good as many top Châteauneuf du Pape. Drink bottles over the coming decade.

2022 Château de Nages Costières de Nîmes JT Blanc
--

94

One of the flagships from this estate is the 2022 Costières De Nîmes JT Blanc, which is 60% Roussanne, 25% Viognier, and 15% Grenache Blanc. Ripe lemons, pineapple, toasted spice, and floral notes all define this beauty, and it's medium-bodied on the palate, with a layered, pure, seamless style that just begs to be drunk. It will easily stand up to a great Châteauneuf du Pape, and if you see a bottle, you should buy it.

2021 Château de Nages Costières de Nîmes JT
--

91

More Syrah-dominated (40% whole clusters), the 2021 Costières De Nîmes JT has a meaty, iron-like character as well as medium body, a supple, layered mouthfeel, ripe tannins, and a Northern Côte Rôtie-like vibe in its violets, charred meat, and spicy aromas and flavors. It's drinking beautifully today yet will evolve for a solid 8-10 years if well stored.

2022 Château de Nages Costières de Nîmes JT
--

91-93

Mostly Syrah, the 2022 Costières De Nîmes JT brings more depth and richness, with ripe black fruits, sappy, minty garrigue, flowers, and hints of meatiness. It's nicely textured, medium to full-bodied, has fine tannins, and a great finish. As normal, this Cuvée is Syrah heavy and is 85% Syrah, 10% Grenache, and 5% Mourvèdre.

2022 Château de Nages Costières de Nîmes Héritage
--

91

A blend of 60% Grenache, 25% Mourvèdre, and 15% Syrah, the 2022 Costières De Nîmes Héritage is vibrant, up-front, and perfumed with exotic red and blue fruits, orange blossom, ground pepper, and violet nuances. It's medium to full-bodied, has the forward, sexy, fruit-loaded style of the vintage, fine tannins, and outstanding length.

- Jeb Dunnuck (November 03, 2023)

© 2023 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

JEB DUNNUCK

Château de Nages, Article: Southern Rhône Part 2: The 2020s and 2021s

2021 Chateau de Nages Costières de Nimes JT Blanc	95
--	-----------

One of the finest whites I've tasted from Château de Nages, the 2021 Costières de Nîmes JT Blanc is mostly Roussanne yet includes 25% Viognier and 15 Grenache Blanc. Awesome notes of honeyed flowers, lemon, brioche, and spices define the aromatics, and it's medium to full-bodied, with a layered, seamless mouthfeel and a gorgeous finish. This knockout bottle of white will stand up to anything coming from the Southern Rhône today. Aged 8 months in 500-liter barrels, enjoy bottles over the coming 3-5 years.

2020 Chateau de Nages Costières de Nimes JT	94
--	-----------

A more Syrah-dominated wine, the 2020 Costières de Nîmes JT is 85% Syrah, 10% Grenache, and 5% Mourvèdre that was fermented with 40% stems and brought up in equal parts French oak and concrete tanks. Loads of blue fruits, smoked game, pepper, and floral notes emerge from this Northern Rhône look-alike that's medium to full-bodied, has a seamless mouthfeel, and soft tannins. It shows the pure, elegant style of the 2020 vintage nicely and will evolve for 8-10 years.

2019 Chateau de Nages Costières de Nimes VOX	94
---	-----------

The flagship 2019 Costières de Nîmes Vox is another killer wine that will open anyone's eyes regarding the quality that can be achieved from this region. A blend of 60% Grenache, 20% Mourvèdre, and the rest Syrah, it has a perfumed nose of kirsch and darker berry fruits, some background oak, lots of spice box and dried herb nuances, fine tannins, and a great finish. It needs just a few years of bottle and should keep through 2032. This cuvée was half destemmed and spent 18 months in 500-liter French oak barrels.

2021 Chateau de Nages Costières de Nimes Héritage Blanc	92
--	-----------

A wine that was previously released under their Vieilles Vignes label, the 2021 Costières de Nîmes Héritage Blanc is 65% Grenache Blanc, 25% Clairette, and 10% Viognier that was aged in equal parts concrete tanks and used barrels. This medium-bodied, round, supple white shines on all accounts, offering lots of ripe citrus, quince, and pear fruits, some subtle lees, and mineral nuances. good freshness, and a clean finish. It's beautiful today yet should have 2-4 years of prime drinking, if not more.

2020 Chateau de Nages Costières de Nimes Héritage**91**

As with the white, the 2020 Costières de Nîmes Héritage was previously released under the Vieilles Vignes label. The 2020 has lots of darker black and blue fruits as well as ample Provençal goodness in its lavender, game, and peppery aromas and flavors. Remarkably pure, medium to full-bodied, with no hard edges, it's another outstanding wine as well as a sensational value. The blend is 70% Grenache, 15% Mourvèdre, and 15% Syrah, and it saw one-third stems and aging in a mix of 75% cement tanks and 25% in French oak.

2021 Chateau de Nages Costières de Nimes JT**90-92**

The flagship is the 2021 Costières de Nîmes JT, which is mostly Syrah with 5% Mourvèdre that saw plenty of stems and aging in barrel. It's clearly outstanding and has a gorgeous bouquet of blackberry and black raspberry fruits as well peppery herbs and violets. More medium-bodied on the palate, with good acidity and fine tannins, it has lots of classic, almost cool climate-like, Syrah character and will drink nicely right out of the gate.

- Jeb Dunnuck (March 16, 2023)

© 2023 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

95/100

JT Rouge 2020 - Costières de Nîmes

95% Syrah, 40% whole cluster. Lovely black cherry and blackberry fruit on the nose with lovely perfume. There's great concentration on the palate with elegant black fruits and a lovely silky texture. Peppery and supple, with depth but also drinkability. Floral and expansive.

91/100

JT Rouge 2009 - Costières de Nîmes

They now extract a lot less and use more concrete. This was more extracted and 100% oak aged. Concentrated, dense and structured with firm tannins under the deep black fruits, with some hints of tar and pepper and even some leather. Still dense and tannic.

93/100

JT Blanc 2020 - Costières de Nîmes

14% alcohol. Northern side, a Roussanne-dominated blend. Hand harvested, wild ferment in 500 litre barrels. Complex, fine and refined with lovely citrus core and some mandarin and apricot richness, as well as some subtle toast. This is supple and really expressive with nice weight and depth, and some fine spiciness.

94/100

JT Blanc 2012 - Costières de Nîmes

Full gold colour. Lovely aromatics of toast, cabbage, peach and canteloup melon. The palate is fresh and supple with lovely crystalline fruit. There's a sweetness to the fruit and it's delicate and refined: it has aged beautifully. A hint of truffle here. Really expressive.

« Exploring Costières de Nîmes (3) Michel Gassier and family, adopting regenerative viticulture » [Article](#)
Jamie Goode, [January 19, 2023](#)

92 POINTS

Château de Nages 2019 JT White

Notes of smoke, vanilla and biscotti lend warmth and spice to flavors of poached pear and yellow apple in this Roussanne-dominant dry white (augmented by 20% Viognier and 10% Grenache Blanc). Full bodied and weighty on the palate, this rich, toffee-edged sip should drink well through 2027.

90 POINTS

Château de Nages 2019 Heritage White

Fresh pear pierces throughout this full-bodied but crisp, dry white. A Grenache Blanc-dominant blend augmented by smaller proportions of Clairette, Roussanne and Viognier, it's packed with cutting, mouthwatering flavors of yellow apple and lime edged by a pleasantly green, herbal tinge. At peak now, the wine should hold through 2024.

April 2022

90 POINTS

Château de Nages Costières de Nîmes Héritage Rosé 2021

Smoky mineral notes and breathtaking cherry blossom perfume introduce this pale pink, delicately fruity sip. Watermelon and raspberry flavors are scintillating and fresh, accented by a blossomy, delicately herbaceous finish.

89 – Best Buy

Château de Nages Buti Nages rosé 2021

Mouthwatering notes of fresh watermelon and raspberry introduce this boldly fruity, floral rosé. While voluminous and plush, it has a cutting streak of salty, sea breeze minerality that gives it lift and vibe. A fantastic bargain for such a friendly price point.

June 2022



91 - Château de Nages Costières de Nîmes JT 2019

Ripe, sleek and mineral-edged, with plum and cherry puree notes, a bright iron streak and hints of violet and licorice that dance in the background. Pure and unadorned finish. Syrah and Mourvèdre.

90 - Château de Nages Costières de Nîmes Héritage 2019

Juicy and open, with cherry and raspberry notes bouncing through, supported by licorice and wet stone hints before ending with a savory streak. Grenache, Mourvèdre, Syrah and Carignan.

90 - Château de Nages Costières de Nîmes Butinages White 2020

Fresh and enticing, with verbena, lime pith, white peach and honeysuckle notes that have good energy from start to finish. Roussanne and Grenache Blanc

April 2022

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

2017 Château De Nages Costières De Nîmes VOX

91 Points

A powerful and tannic Costieres de Nimes that has matured nicely, the very massive tannins well tamed by time, the leather note clearly present but not dominant. Long, dry and velvety finish. A blend of syrah and mourvedre.

2019 Château De Nages Costières De Nîmes JT Rouge

91 Points

The intense leather character may not be for everyone, but it's married to generous blackberry and plum fruit with a touch of terra cotta. Very full-bodied, but the ample tannins have been nicely polished by time and carry this very well. A blend of syrah and mourvedre.

2019 Château De Nages Costières De Nîmes JT Blanc

92 Points

Very fresh for a Southern Rhone white that's more than two years old, with intense Mediterranean-herb and candied-lemon aromas. A ripe and expansive dry white that manages to retain a certain grace and to balance very nicely, in spite of the modest acidity. Plenty of depth and richness at the long finish.

2020 Château De Nages Costières De Nîmes Héritage Rouge

90 Points

This bold Costieres de Nimes manages to combine great blue-fruit aromas with some hot-asphalt and dry-earth character on the nose. Full-bodied and almost lush on the palate, until the tannins build on the expansive finish, moving it gently in a drier direction.

2021 Château De Nages Costières De Nîmes Héritage Rosé

92 Points

A pale and sophisticated Provencal-style rosé with a wide spectrum of fruit, ranging from melon to strawberry. Excellent concentration and a wonderful balance of fine tannins, ripeness and freshness makes the palate hard to resist. Long, polished finish with plenty of drive.

2021 Chateau De Nages Costières De Nîmes Butinages Rosé

90 Points

A very fruity and juicy rosé with bright strawberry and nectarine aromas and remarkable lightness for 13% alcohol. Very refreshing and joyful finish.

January, February 2022

JEB DUNNUCK

Producer: Château de Nages

Article: Southern Rhone's 2019s and 2020s: Part 2

2019 Chateau De Nages Costieres De Nimes VOX

93-95

Lastly, the 2019 Costières De Nîmes VOX is a tiny production cuvée and is 75% Grenache, 20% Mourvèdre, and 5% Carignan. It reminds me of a great Volnay with its darker cherry, spice, floral, and earthy aromas and flavors. Medium to full-bodied on the palate, it has silky, ultra-fine tannins, no hard edges, and is a gorgeous Grenache in the making. Still aging in 500-liter French oak, it should benefit from a year or two of bottle age and have 10-15 years of overall longevity.

2019 Chateau De Nages Costieres De Nimes JT
--

93

One of the flagship releases, the 2019 Costières De Nîmes JT is a Syrah-dominated cuvée that incorporates 5% Mourvèdre. It too saw one-third stems and was raised in 50% used barrels and 50% concrete tanks. Silky, finesse-driven, elegant, and medium-bodied, it has a floral bouquet of black raspberries, blueberries, smoked game, and orange blossom, with more pepper notes emerging with time in the glass. It's one classy Syrah to enjoy over the coming 10-12 years.

2019 Chateau De Nages Costieres De Nimes Heritage
--

91

The 2019 Costières De Nîmes Heritage (formerly Vieilles Vignes) is mostly Grenache but includes 15% Mourvèdre, 10% Syrah, and 5% Carignan, and it saw one-third whole clusters and 25% used barrels, with the balance in concrete. It's another beautifully Provençal, spice, cedar, and garrigue-filled wine offering lots of raspberry fruits, medium body, silky tannins, and a great finish. Drink it over the coming 7-8 years.

2019 Chateau De Nages Costieres De Nimes Butinages

90

Lots of red and blue fruits, peppery herbs, and sappy flower notes emerge from the 2019 Costières De Nîmes Butinages, a Crozes Hermitage look-alike that's medium-bodied, elegant, and balanced. A blend of 50% Syrah, 30% Grenache, and 20% Mourvèdre, it over-delivers at the price and will evolve for 3-4 years.

2020 Chateau De Nages Costieres De Nimes JT
--

92-94

The 2020 Costières De Nîmes JT is mostly Syrah yet includes 10% Mourvèdre and 5% Grenache. Brought up in equal parts French oak and concrete tank, it offers up lots of red and blue fruits as well as lifted orange blossom, violet, and floral nuances. Medium to full-bodied on the palate, it's another silky, balanced vintage for this cuvée that has loads to love.

2020 Chateau De Nages Costieres De Nimes Heritage
--

92-94

As with the white, the 2020 Costières De Nîmes Heritage was formerly released under the Vieilles Vignes label. Mostly Grenache blended with 15% each of Mourvèdre and Syrah, it has rocking levels of black and blue fruits as well as notes of smoked meats, violets, and spring flowers. Concentrated and mouthfilling on the palate, it should be another gem of a wine from this talented team.

2020 Chateau De Nages Costieres De Nimes Butinages**90**

Moving to the reds, the 2020 Costières De Nîmes Butinages is one heck of a wine for not much buck. A blend of 60% Syrah, 20% Grenache and 20% Mourvèdre, it has perfumed red and blue fruits, notes of ground pepper and violets, a plump, rounded mouthfeel, and a great finish. All destemmed and brought up in tank, drink this pure, balanced, total charmer over the coming 2-3 years.

2020 Chateau De Nages Costieres De Nimes JT Blanc**94**

A blend of 85% Roussanne and the rest Viognier and Clairette, I'd put the 2020 Costières De Nîmes JT Blanc in a blind lineup of Châteauneuf du Pape Blanc on its quality level. Stone and orchard fruits, honeysuckle, toasted bread, and white flower notes are just some of the nuances, and it's medium to full-bodied, with a fleshy, up-front texture, good acidity, and terrific overall balance. This cuvée shows less overt oak than in the past and is slightly more accessible. Drink it over the coming 4-6 years.

2020 Chateau De Nages Costieres De Nimes Heritage Blanc**91**

A step up, the 2020 Costières De Nîmes Heritage Blanc (which was previously releases under the Vieilles Vignes label) is 50% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 15% Clairette, and the rest Viognier. Beautiful crushed citrus, toasted spice, sappy herbs, and a kiss of white flowers emerge on the nose, and it's medium-bodied, with a building, layered texture and bright acidity. Brought up eight months in a mix of barrels and concrete, it's going to shine for 2-4 years, although there's no need to delay gratification.

- Jeb Dunnuck (January 26, 2022)

© 2022 Jeb Dunnuck | Reprinted with Permission

TASTING REPORTS

North and South

Both regions of France's Rhône Valley share in the success of the 2018 vintage

The Rhône Valley covers a large and diverse swath of eastern France, starting just south of Lyon and running down to Avignon, yet it is one of the most consistent winegrowing regions in the world. Save for a very rare rain-plagued harvest, the valley benefits from near-constant sunny and dry conditions in summer that are ideal for growing grapes.



Feb 28, 2021

The 2018 growing season, however, was no walk in the park. Early-season rains led to severe mildew pressures through the start of summer, before the more typical weather pattern finally kicked in, yielding the beneficial conditions vintners needed to ripen their crop.

In the end, producers in both the northern and southern portions of the region delivered another outstanding group of wines. The Syrah-based reds of the north and the Grenache-based reds of the south each offer velvety, low-acid profiles, with ripe, stylish fruit, while the whites are juicy and opulent....

...“The key weather story about the 2018 vintage is the rain pattern,” says **Michel Gassier, whose family domaine in Costières de Nîmes is one of the region's top sources for values.** “Overall, we received more than 1,000 millimeters [39 inches] of rain, with three-fourths of it either before budbreak or after the harvest. And as opposed to previous vintages, hydric stress was very limited.”

... Michel Gassier's Costières de Nîmes **White Château de Nages JT 2018** (91, \$24) ... shows the ripe, plump yet detailed profile of the 2018 whites, as well as the type of excellent values that abound in the region...

Alphabetical Guide to Rhône Valley

91 – Château de Nages JT White 2018

Plump and juicy, with a mix of ginger, honeycomb, melon, yellow apple and piecrust notes the drive nicely through the finish. Roussanne, Viognier and Grenache Blanc. — JM

91 – Château de Nages JT White 2018

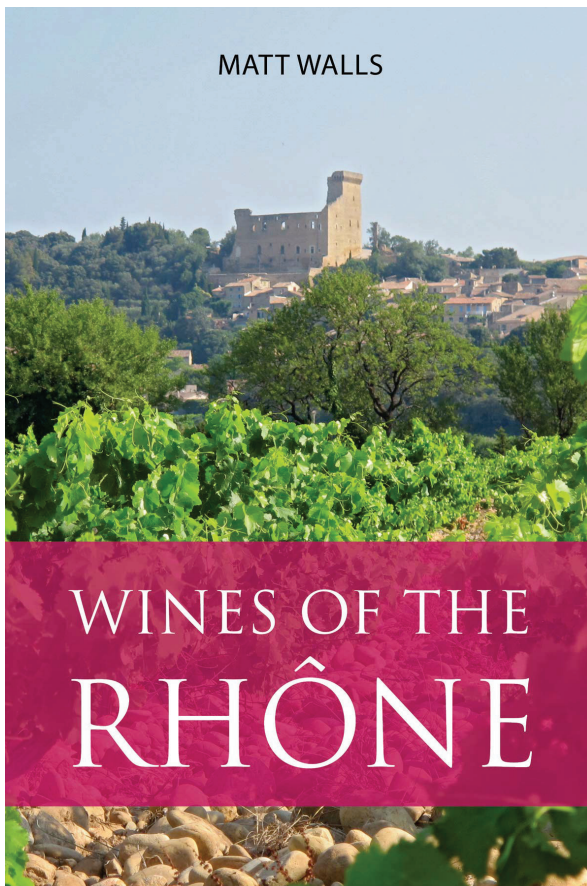
Juicy, with a mix of yellow apple, green melon and honeysuckle notes that bounce through. A subtle hint of lemon curd adds a bit of richness on the finish. Grenache Blanc, Clairette, Roussanne and Viognier. — JM

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

MATT WALLS



Publication date :
January 25, 2021

Château de Nages and Domaine Gassier

Caissargues

www.domainegassier.com

www.chateaudenages.com

A winemaker who has done more than his fair share to raise the profile of Costières de Nîmes, Michel Gassier makes wines under two different estates in the appellation. Château de Nages is the family domaine, in which he represents the fourth generation, and recently he has also established a separate domaine under his own name, Domaine Gassier. Both are farmed organically. He has a particularly sensitive touch both in the vineyard and the winery, and makes authentic, balanced wines that deliver real satisfaction. Unusually, he makes a sparkling wine, and it's one of the best in the Southern Rhône.

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

90

POINTS

Château de Nages Costières de Nîmes Héritage Rosé 2020

Made from organically grown Grenache (85%) and Mourvèdre (15%), this dry, dusty-pink rosé offers crisp apricot and white-peach flavors accented by a hint of tea leaves. Freshly concentrated and balanced in alcohol, it's a zesty summer sip that finishes on a spray of sea salt. The wine is at peak now, but should hold through the beginning of 2022. -

*Anna Lee C. Iijima**Wine Enthusiast
September 2021***90**

POINTS

Château de Nages JT Red 2015

Piquant notes of black pepper, anise and menthol lend spice to intensely ripe black cherry in this blend of 95% Syrah and 5% Mourvèdre. It's an intensely concentrated, plushly textured wine edged by layers of sage and brush. The finish is marked by fine-grained but upright tannins. . -

*Anna Lee C. Iijima***90**

POINTS

BEST BUY

Château de Nages Buti Nages Red 2017

Intensely ripe black-cherry and berry flavors are highlighted by notes of violet and crushed stone in this easy-drinking but elegant wine. It's a plush, intensely fruity wine fringed by fine, supple tannins. Fresh mineral tones and a lift of acidity brighten the finish. *Anna Lee C. Iijima*

*Wine Enthusiast
July 2020*

JEB DUNNUCK

Producer: Château de Nages, Article: Southern Rhône: The Charming, Provençal 2018s and the More Concentrated, Classic 2019s

This is the home estate of the Gassier family located in the Costières de Nîmes appellation. Due to its more southwesterly location, they were less affected by mildew (and he's a relentless, talented farmer) and the 2018s here are beautifully rich, textured wines. I think the 2019s will match or exceed the 2018s, but both vintages are strong. Readers should also look at the Domain Gassier release also included in this report.

2017 Château de Nages Costières de Nîmes VOX	95 pts
---	---------------

The 2017 Costières Des Nîmes VOX is another brilliant wine from this estate, and my money is on it being one of the greatest wines to emerge from the appellation. Based on 60% Grenache, 20% Syrah, and 20% Mourvèdre that saw 50% stems and aging in larger barrels, it offers a top Châteauneuf du Pape like bouquet of kirsch, black cherries, strawberries, roasted garrigue, licorice, and spice. This carries to a full-bodied wine that packs plenty of richness, yet stays weightless, elegant, and beautifully balanced on the palate. It's still backward and reserved, so give bottles 2-3 years of bottle age and enjoy over the following decade. Hats off to the Gassier family for another sensational wine!

2019 Château de Nages Costières de Nîmes JT Rouge	92-94 pts
--	------------------

Not yet bottled, the Syrah-dominated 2019 Costières de Nîmes JT should surpass the 2018. It has an incredible sense of elegance as well as medium to full-bodied richness, attractive black raspberry and blackberry fruit, notes of ground pepper, new saddle leather, and spring flowers, terrific tannins, and a big finish. This is a serious barrel sample from this team that should drink well with just a year or two of bottle age and evolve nicely for a solid decade.

2019 Château de Nages Costières de Nîmes Vieilles Vignes Rouge	90-92 pts
---	------------------

Lots of jammy blackberries and black cherry-like fruits emerge from the 2019 Costières De Nîmes Vieilles Vignes and it's another pleasure bent, ripe, undeniably sexy wine from this estate. With a big mid-palate, ripe tannins, and a great finish, it's going to drink nicely right out of the gate yet evolve for 7-8 years or more.

2018 Château de Nages Costières de Nîmes Vieilles Vignes Rouge	89-91 pts
---	------------------

Still not bottled, the 2018 Costières de Nîmes Vieilles Vignes continues to show beautifully, with loads of Provençal dark fruit, violets, peppery herbs, and mineral-like aromas and flavors paired with a medium to full-bodied style on the palate. It's balanced, with loads of fruit, and will drink nicely right out of the gate.

2019 Château de Nages Costières de Nîmes Butinages Rouge	89-91 pts
---	------------------

Not yet bottled, the 2019 Costières de Nîmes Butinages is going to compete with any number of top Côtes du Rhône out there. Revealing a medium ruby/purple color as well as a great nose of black raspberry fruit, peppery garrigue, and violets, it offers medium to full-bodied richness, ripe, present tannins, terrific overall balance, and a good finish. This pleasure-bent, impeccably made 2019 is a no-brainer purchase. It should keep nicely for at least 2-3 years.

2019 Château de Nages Costières de Nîmes JT Blanc	93 pts
--	---------------

The more Roussanne-dominated 2019 Costières de Nîmes JT Blanc can be thought of as the flagship from this estate. It incorporates a splash of Viognier and Grenache Blanc and is brought up all in larger format oak. Offering a richer bouquet of salty orchard fruit, toasted bread, spice, and honeysuckle, it hits the palate with medium to full-bodied richness, a layered, expansive mouthfeel, nicely integrated acidity, and a clean finish. I like it today, yet I suspect it will evolve nicely for 5-6 years, if not longer.

2019 Château de Nages Costières de Nîmes Vieilles Vignes Blanc	90 pts
---	---------------

The 2019 Costières de Nîmes Vieilles Vignes Blanc is deeper and richer, with more exotic notes of honeyed tangerines, crushed citrus, and subtle floral aromas and flavors. Medium-bodied, it offers solid mid-palate depth, a terrific spine of acidity, and a clean, dry finish that keeps you coming back to the glass. This is another terrific value from this estate that's going to shine on the dinner table and should keep nicely for a year or two.

2019 Château de Nages Costières de Nîmes Butinages Blanc	89 pts
---	---------------

The entry-level white from this great estate, the 2019 Costières de Nîmes Butinages Blanc is a juicy, racy, beautifully balanced white with lots of character as well as plenty of citrus and lime fruit balanced by notes of honeysuckle and even a kiss of minerality. Selling for a song, it's well-balanced and ideal for enjoying over the coming year or so.

- Jeb Dunnuck (10/06/2020)

© 2020 Jeb Dunnuck / Reprinted with Permission

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

Wine Spectator | TOP 100

2019 TOP VALUES

RICH WHITES

Chardonnay maintains its pride of place as one of the world's most popular wines, delivering intense, juicy and expressive whites. From California and Washington to Italy, Chile and Australia to the grape's home in France's Burgundy region, distinctive versions are being produced at affordable prices. For other rounder, fuller wines, Spain offers multiple examples from native grapes, while Chenin Blanc—from France's Loire Valley as well as South Africa—is winning over more and more wine lovers.

89 \$12 CHATEAU DE NAGES

Costières de Nîmes White Buti Nages 2018 | *France* |

Bright star fruit, melon and pear notes are lined with details of honeysuckle and chamomile. The fresh finish shows minimal toast, allowing the fruit to shine. Roussanne and Grenache Blanc. — J.M.



CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

2017 Chateau de Nages JT red

Interim October, 2019 Joe Czerwinski 90 points

The 2017 Costieres de Nimes JT incorporates 5% Mourvèdre, but this is essentially Syrah, half aged in oak and half in concrete. It shows classic violet and blueberry aromas but also some slightly stemmy notes and hints of cola. Medium to full-bodied, it has a firmer structure than the Grenache-based Vieilles Vignes bottling, with a bit more tannin on the finish.

2018 Chateau de Nages Blanc JT white

Interim October, 2019 Joe Czerwinski 90 points

The 2018 Costieres de Nimes Blanc JT is a barrel-fermented (in 500-liter oak) blend of 70% Roussanne and 15% each Grenache Blanc and Viognier. Scents of honeyed tangerine, pineapple and melon emerge on the nose, followed by a medium to full-bodied palate that's round and ripe, then zesty and refreshing on the finish.

2017 Chateau de Nages Vieilles Vignes red

Interim October, 2019 Joe Czerwinski 90 points

The 2017 Costieres de Nimes Vieilles Vignes is a screaming value, offering a terrific combination of spicy, herbal notes and juicy, mouthwatering fruit. Cherries and raspberries form the core, accented by bay leaf and thyme, in this blend of 70% Grenache, 25% Syrah and 5% Carignan. The Syrah is aged in older barrels, while the rest aged in concrete, resulting in a wine that finishes silky and vibrant.

2018 Chateau de Nages Vieilles Vignes white

Interim October, 2019 Joe Czerwinski 90 points

Not yet bottled at the time of my visit, the 2018 Costieres de Nimes Blanc Vieilles Vignes is aged in a mix of steel tanks and oak barrels. A blend of 60% Grenache Blanc, 20% Clairette, 15% Roussanne and 5% Viognier, it's slightly honeyed on the nose, with scents of melon and tangerine. Medium-bodied on the palate, it's plump and silky, then fades a bit quickly on the finish.

2018 Chateau de Nages Butinages red

Interim October, 2019 Joe Czerwinski 90 points

The entry-level wine from Chateau de Nages, the 2018 Costieres de Nimes Buti Nages is 50% Syrah, 40% Grenache and 10% Mourvèdre. Cropped higher and less extracted than the other wines, it's a medium to full-bodied, supple, easy-drinking wine with contrasting notes of red raspberries and dark chocolate.

2018 Chateau de Nages Butinages white

Interim October, 2019 Joe Czerwinski 90 points

A plump, medium-bodied blend of Grenache Blanc (60%) and Roussanne (40%), the 2018 Costieres de Nimes Blanc Buti Nages delivers crystalline pineapple and pear aromas and flavors. It's zesty and clean, picking up hints of green apple on the finish.

Wine Spectator



October 15, 2019

90 - Château de Nages Costières de Nîmes VOX 2016

This is ripe but subtle, with gently mulled plum and blackberry notes gliding through, featuring hints of black tea, anise and mesquite. The fine-grained finish lets the fruit linger nicely. Grenache, Syrah and Mourvèdre.

92 - Château de Nages Costières de Nîmes JT 2017

Features bright green almond, yellow apple and white peach flavors, laced with jasmine and honeysuckle notes. Lively acidity keeps the finish energetic, while a hazelnut hint adds allure. Roussanne, Viognier and Grenache Blanc. Drink now through 2020. 1,000 cases made, 200 cases imported.

90 - Château de Nages Costières de Nîmes Vieilles Vignes 2017

Yellow apple, fennel, green melon and quince flavors mix in this full-bodied white, with a caressing, butter-tinged finish that will have fans for sure. Grenache Blanc, Roussanne, Viognier and Clairette. Drink now. 2,000 cases made, 450 cases imported.

90 - Château de Nages Costières de Nîmes Butinages white 2018

Fresh and silky in feel, with lightly steeped black cherry and plum fruit, lined with mesquite and tobacco hints. Grenache, Mourvèdre and Syrah. Drink now. 1,000 cases made, 500 cases imported.

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

JEB DUNNUCK

Located in the Costières de Nîmes appellation, in the southwestern part of the Southern Rhône, Château de Nages is the family estate Michel Gassier, who also releases a number of cuvées under his Domaine Gassier label, which are also reviewed in this report. Under the Château de Nages lineup, there are two whites (Butinages and Vieilles Vignes) and three main reds (Butinages, Vieilles Vignes, and the cuvée JT). They've also produced a VOX cuvée starting in 2016 which is a cellar selection of the top lots in any given vintage. The Costières de Nîmes region is too often regulated to value wines but the reality is they're producing outstanding, world class wines. Give them a try.

2018 Château de Nages Costières de Nimes JT Rouge	91-93 pts
--	------------------

The 2018 Costières De Nîmes JT is certainly in the same league as the 2017 yet shows a slightly more elegant profile. A blend of 93% Syrah and 7% Mourvèdre that saw plenty of stems, it offers Northern Rhône-like notes of blue fruits, olive tapenade, ground pepper, and flowers. Medium to full-bodied, beautifully balanced, and silky, it has fine tannins and a great finish. It's going to drink nicely right out of the gate.

2018 Château de Nages Costières de Nimes Vieilles Vignes Rouge	89-91 pts
---	------------------

The 2018 Costières De Nîmes Vieilles Vignes should also be outstanding. Medium to full-bodied and elegant, this classic Southern Rhône red has complex notes of dark fruits, violets, pepper, and an attractive, Herbes de Provence-like character. Made from 70% Grenache and the rest Syrah and Mourvèdre, two-thirds destemmed and brought up mostly in concrete, it's going to be another smoking value.

2018 Château de Nages Costières de Nimes JT Blanc	92-94 pts
--	------------------

On another level, the 2018 Costières De Nîmes Jt Blanc checks in as 70% Roussanne and 15% each of Viognier and Grenache Blanc, all brought up in 500-liter French oak. It has Montrachet-like notes of orchard fruits, brioche, orange blossom, and honeysuckle as well as a rich, medium to full-bodied style on the palate. It's no light summer quaffer and is a serious, beautifully done white that's going to shine on the dinner table.

2018 Château de Nages Costières de Nîmes Vieilles Vignes Blanc	90 pts
--	--------

Brought up half in barrel and half in tank, the 2018 Costières De Nîmes Vieilles Vignes Blanc offers a more Northern Rhône-like vibe as well as richer notes of orange blossom, white flowers, and crushed rocks. It has notable acidity but is a richer, more layered, serious wine that's going to keep for 2-3 years.

- Jeb Dunnuck (8/16/2019)

© 2019 Jeb Dunnuck / Reprinted with Permission

2018 Château de Nages - Vieilles Vignes Rosé

Interim July 11, 2019

Joe Czerwinski

90 points

An incredibly consistent bottling from year to year, the 2018 Costieres de Nimes Rose Vieilles Vignes again stands out as a top rosé from the region. Hints of crushed stone set the stage on the nose, bringing a sense of austerity to the hints of strawberry, white peach and melon. It's medium-bodied and silky textured on the palate, ending on refreshing citrus and brine notes that linger on the finish. Kudos!



90
POINTS

Château de Nages Costières de Nîmes Vieilles Vignes Rosé 2018

Faint hints of yellow peach and raspberry introduce this full-bodied but thirst-quenching dry rosé. Apricot, strawberry and cherry flavors on the palate are crisp and cutting, accented by a touch of spice and a lingering mineral finish. Enjoy now.

88
POINTS
Best Buy

Château de Nages Costières de Nîmes Butinages Rosé 2018

This is a full-bodied but crisply balanced rosé. Dry in style, it offers pert red-cherry and raspberry flavors accented by a zesty mineral edge. It's an easy drinking, refreshing wine to enjoy young.

Wine Enthusiast
July 2019

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

Wine Spectator

7 French Rosés to Get Your Season Started

At the slightest hint of warm weather, there's a kind of instinctive need to reevaluate our wine choices and start looking to lighter-bodied, more refreshing bottles than what we've been drinking to get us through the winter. For many, this means a glass of rosé. While Provence has gained the most popularity for the category, many other regions in France make standout examples. Today's selections hail from the Rhône, the Loire, Savoie and Bordeaux, and are diverse in style, from bold and fruity to fresh and minerally.



Château de Nages Costières de Nîmes Butinages Rosé 2018

White cherry, strawberry core and savory notes mingle in this juicy, direct rosé. Grenache and Syrah. Drink now. 4,500 cases made, 1,200 cases imported. — JM

s

This wallet-friendly rosé is a perfect picnic (and poolside when the time comes!) sipper, for wine drinkers who like juicy, fruity styles. The Gassier family, who are in their fourth generation of making wine, are behind this Château de Nages bottling. Its savory notes would pair well with cheese—think a Beaufort with a side of table grapes.

■ Mar 28, 2019

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

JEB DUNNUCK

2018 Château de Nages Costières de Nîmes Vieilles Vignes Rosé	91 pts
---	--------

The flagship rosé of the estate is the 2018 Costières de Nîmes Vieilles Vignes, a blend of 65% Grenache, 25% Mourvèdre, and 10% Cinsault. Light salmon-colored, it has a Bandol rosé-like bouquet of salty seabreeze, fennel, citrus, and light cherry characteristics. It's geared for the dinner table with its salinity and minerality as well as its focused texture. It's a beautiful, serious rosé to drink any time over the coming 6-12 months.

2018 Château de Nages Costières de Nîmes Butinages Rosé	90 pts
---	--------

A rosé that always delivers, the 2018 Costières de Nîmes Butinages Rosé reveals a medium pink color as well as a juicy, fruit forward bouquet of ripe strawberries, cherries, and wild flowers. It's rounded, nicely textured, yet has beautiful acidity and makes you salivate. I'm not sure what the retail price is, but I suspect it sells for a song. Drink it over the coming summer months.

- Jeb Dunnuck (3/27/2019)

© 2019 Jeb Dunnuck / Reprinted with Permission

Wine Spectator

Wineries for Value



Below are the producers that have come up with the most values in this wine region. Click on the headers to sort by average score, average price, and the number of values produced—or change the score and price criteria to expand or shrink the list.

Viewing: France, 90 points and up, \$25 and under

Top 10 in France - 2018

Winery	# of Wines	Avg. Score	Avg. Price
Louis Chèze	5	90.4	\$18.80
Michel Gassier	5	90.8	\$21.00
Jean-Luc Colombo	4	90.2	\$21.00
Lavau	4	90.0	\$21.50
Schoffit	4	90.5	\$21.50
Château de Montfaucon	3	91.0	\$21.33
Domaine des Marrans	3	90.7	\$25.00
Pierre Amadieu	3	90.7	\$20.67
Georges Duboeuf	3	90.3	\$22.00
Vignerons de Caractère	3	90.3	\$22.00

Copyright ©2018 Wine Spectator Online

**We have been one of *Wine Spectator's*
top 10 French Wineries for Value every year since 2007**

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

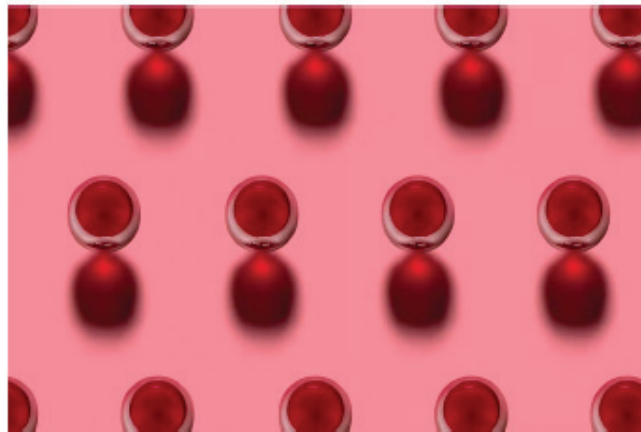
JUIN 2026

LE GOÛT DU MONDE • VIN ROSÉ

Les meilleurs vins rosés de 2026 : la sélection du « Monde »

Rémi Barroux, Stéphane Davet, Laure Gasparotto et Sébastien Jenvrin ont goûté plus de 300 rosés de toutes régions, pour en sélectionner 72. Avec 29 vins, la Provence tient le haut du pavé, et 70 % des cuvées sont en bio ou en biodynamie.

Par Rémi Barroux, Stéphane Davet, Laure Gasparotto et Sébastien Jenvrin



Château de Nages, « Liberty », 2025

Tout est simple et facile dans cette cuvée. Une robe claire et lumineuse, un vin frais, à base de syrah et de mourvèdre, un jus gouleyant et désaltérant, des arômes fraise, agrumes et grenadine plaisants. Joli travail de la famille Gassier, à Caissargues (Gard), à un prix séduisant. Bio. 9,90 €.

[Chateaudenages.com](https://www.chateaudenages.com)

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30



Décembre
2025



Formée en Suisse, passée par Châteauneuf-du-Pape et la Californie pendant cinq ans, la franco-américaine **Isabel Gassier** est revenue au domaine familial après l'épisode Covid pour y conduire un ambitieux projet viticole.

Elle repense les 130 hectares de la propriété afin de favoriser des vignes plus saines et durables capables de donner des vins qui reflètent le terroir.

Sous son impulsion, le Château de Nages a obtenu le premier label français de viticulture régénérative.

À un peu plus de 30 ans, elle a l'étoffe de ceux qui savent rassembler. Il faudra compter avec elle.

14

EN MAGNUM+ 14 DÉCEMBRE 2025

Formée en Suisse, passée par Châteauneuf-du-Pape et la Californie pendant cinq ans, la Franco-américaine Isabel Gassier est revenue au domaine familial après l'épisode Covid pour y conduire un ambitieux projet viticole : repenser les 130 hectares de la propriété afin de favoriser des vignes plus saines et durables capables de donner des vins qui reflètent le terroir. Sous son impulsion, le château de Nages a obtenu le premier label français d'agriculture régénérative. À un peu plus de 30 ans, elle a l'étoffe de ceux qui savent rassembler : il faudra compter avec elle. L.-V. C.

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30



OCTOBRE 2025

Le VIN en climat de confiance

FACE AU RÉCHAUFFEMENT DE LA PLANÈTE,
VIGNOBLES ET CHAIS S'ACTIVENT POUR
NE PAS PERDRE PIED. RACINES PROFONDES,
RETOUR AU NATUREL, TERROIRS INÉDITS...
VENDANGE DES INITIATIVES DURABLES.

— pacte conscient de solidarité —
et une nouvelle pax avec
la nature, le monde du vin
trace son sillon. Il renoue
avec des pratiques vertueuses
que le temps du chimique
automatique avait fait oublier.
Explore, expérimente, innove

C'est comme avec un puits : si les racines descendent à dix, vingt, trente mètres, vous avez plus de chance de trouver de l'eau en période de sécheresse que si elles ne font qu'un mètre ! Autre atout, en cas de déluge, elles ne font pas éponge et limitent le risque de pourriture. » Un de *profundis* qui dans l'ceno-monde fait son chemin.

Génération RÉGÉNÉRATIVE

Partout la prise de conscience fait revenir le naturel au galop - pas celui d'un cheval, même si on voit des percheros revenir dans le vignoble -, et les convertis qui se comptaient sur les doigts d'une main sont aujourd'hui légion. Pour Isabel Gassier, 32 ans, vigneronne issue de la cinquième génération à la tête de 70 hectares à Caissargues, dans le centre des costières-de-nîmes, domaine labellisé Agriculture régénérative, cela relevait de l'évidence. Elle a fait de Château de Nages, un modèle du genre. « Selon l'estimation "4 pour 1 000" de la COP21, augmenter la matière organique des sols de 0,4 % par an pourrait freiner l'augmentation du CO₂, tout en améliorant la fertilité. » Et d'ajouter, pleine d'optimisme : « L'une des solutions face au défi climatique se trouve juste sur nos pieds. »

Prise de hauteur et FACE NORD

Autre constat, les « zones de confort » de la vigne bougent. Des terroirs jugs jusque-là de petite vertu se haussent du col. Là encore, Vincent Couche est un exemple de ce « remue-parcelles » qui suit la course du soleil. En Champagne, il est dans la côte des Bar, à Buxeuil, un terroir battu froid il y a encore vingt ans mais qui, aujourd'hui, s'affirme comme un hot spot de la bulle. Les cuvées zéro dosage qu'il en tire sont au tableau d'honneur des dégustateurs. Idem à Molesme, à l'extrême nord de la Côte-d'Or où il a acquis 17 hectares. Une Bourgogne dont on ne donnait pas cher. Mais dont les sols, qu'il a fait cartographier, « s'avèrent plus qu'intéressants à l'heure du réchauffement climatique. De quoi faire des blancs frais et délicats, qui plus est, dit-il en souriant, à prix buvables ». Ce qui, en Bourgogne - où il n'y a pas

Partout la prise de conscience fait revenir le naturel au galop – pas celui d’un cheval, même si on voit des percherons revenir dans le vignoble –, et les convertis qui se comptaient sur les doigts d’une main sont aujourd’hui légion. Pour Isabel Gassier, 32 ans, vigneronne issue de la cinquième génération à la tête de 70 hectares à Caissargues, dans le centre des costières-de-nîmes, domaine labellisé Agriculture régénérative, cela relevait de l’évidence. Elle a fait de Château de Nages, un modèle du genre. « Selon l’estimation “4 pour 1 000” de la COP21, augmenter la matière organique des sols de 0,4 % par an pourrait freiner l’augmentation du CO₂, tout en améliorant la fertilité. » Et d’ajouter, pleine d’optimisme : « L’une des solutions face au défi climatique se trouve juste sur nos pieds. »

Biodynamie et agriculture régénérative : ci-dessus, le Domaine La Falize, en Belgique ; à gauche, les vignes de Vincent Couche en Champagne ; à droite celles de Château de Nages, près de Nîmes.

en finesse, droiture, allonge, les chardonnays et savagnin du domaine sont des ovnis. À tel point que pour la première fois une bouteille de vin belge a fait la une, en mai, de *La Revue du Vin de France* !

Alors que de plus en plus de régions sont au régime sec, comment continuer à mettre de l'eau dans leur vin ? La question n'a rien d'une boutade. L'eau entre à 85 % dans la composition du vin. Vitale à la vigne et aux raisins qui s'y abreuvent, elle l'est aussi au chai. Ainsi, le vin de demain ne pourra pas éviter un plan

que le climat qui flambe, tient aussi du challenge. À Saint-Étienne-de-Lisse (Gironde), aux confins orientaux de l'appellation Saint-Émilion, longtemps considérée comme un secteur secondaire, Maison Cardinale, et ses deux châteaux



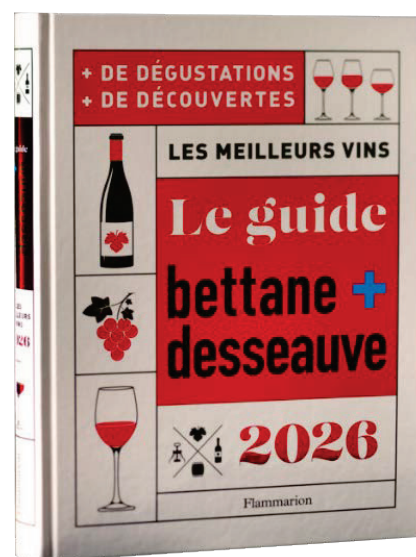
Petit Cernin rouge, **Maison Wessman**, 19 €, maisonwessman-wines.com ; **Les Javelles**, chardonnay pays d'o.c 2012, 8,35 €, les-javelles.com ; **JT 2013, Château de Nages**, 22,40 €, famillegassier.fr ; **Château, 26 €, Vinage**, 20 €, domaine-laforce.com ; **La Falize**, savagnin 2012, 72,50 €, lafalize.com ; Voulez-vous Couche avec moi, effervescent rosé, **Cintia Couche**, 26 €, cynthia-couche.com ; **Château de La Chaze**, brouilly lieu dit Combilly 2013, 30 €, lechateauidealchaze.fr ; **Mouton Cadet** x Marjorie Clous, bordeaux 2013, 23,50 € le magnum, moutoncadet.com ; **Château Le Prieur**, saint-émilion grand cru 2012, 54 €, chateauprieur.fr ; **Château Croix Cardinale**, saint-émilion grand cru 2013, 40 €, laisoncardinale.com

PHOTOS BRICE BRAASTAD-EPISODE IIDRYS, P. ET S. P.

CHÂTEAU DE NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30



Page 320

Le château de Nages s'étend sur 70 hectares à Caissargues, au sud de Nîmes. Son terroir mêle grès et galets roulés, typiques de la vallée du Rhône, offrant un cadre idéal pour produire de vins à la fois précis, généreux et élégants. Déjà conduit en agriculture biologique, le domaine franchit un nouveau cap en 2023 sous l'impulsion d'Isabel Gassier, la fille de Michel : il devient le premier vignoble français certifié en agriculture régénérative. Cette approche novatrice, mesurable et engagée, vise à restaurer la santé des sols, accroître la biodiversité et atténuer les effets du changement climatique.

	Héritage	2023	2026>30	93
	Héritage	2023	2026>30	93
	JT	2023	2026>32	93
	JT	2021	2026>35	93
	VOX	2020	2026>32	94
	Grenache de Bek	2019	2026>40	96*

➤ *NB : Grenache de Bek est un vin de Domaine Gassier*

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

Eté 2025



Sélection Languedoc-Roussillon

NOS COUPS DE CŒUR DE L'ÉTÉ

Zoom sur les rosés nouveaux, très équilibrés, élégants, remplis de fraîcheur et d'une grande richesse aromatique.

Par James Huet

COSTIÈRES DE NÎMES

CHÂTEAU DE NAGES ²⁶

Exquise cuvée Liberty, assemblage de syrah et mourvèdre, certifiée biologique et classée Vin de France. L'unique moyen pour la maison de se démarquer des diktats et de revenir à l'élaboration de « vrais vins de plaisir ». Un degré faible, un levurage indigène intégrant peu de soufre, un élevage sur lies avec bâtonnage, rien n'a été négligé pour ce cru élégant, où saignée et pressée se côtoient magnifiquement. Fraîcheur, fruité et onctuosité, les atouts de ce rosé sont légion. Un nez de fruits rouges, une bouche vive dotée d'une belle acidité, voilà qui promet d'alléchants accords. Avec un tartare de saumon aux agrumes et granité de yuzu, un thon mi-cuit à la plancha au sésame ou des tagliatelles de Saint-Jacques, morilles et safran (9,90 €).

À Caissargues (30), (chateaudenages.com).



CHÂTEAU DE NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

COSTIÈRES DE NÎMES

Un vent frais se lève

POR
TRAIT

Isabel Gassier Transition et ambition

Partis visiter le duo Château de Nages/Domaine Gassier (Costières de Nîmes), une grande propriété historique à la production qualitative, nous avons découvert la complicité et la fierté réciproques d'un père et sa fille.

Si on imagine aisément les difficultés que doit affronter le néo-vigneron créant son domaine, est-ce pour autant plus simple d'être née dans un domaine déjà largement établi et de devoir s'inscrire dans une continuité, à 31 ans, le cerveau bouillonnant d'idées et l'énergie de la jeunesse ?

Nombreux sont les exemples de transmissions rendues difficiles par les incompréhensions générationnelles, pouvant même conduire à des situations conflictuelles. Rien de tout cela chez

les Gassier, grâce à l'esprit d'innovation et d'ouverture de la famille.

Isabel aurait pu se contenter de faire comme on a toujours fait, mais ses parents l'ont encouragée à s'inscrire à la Haute école de viticulture et d'œnologie de Changins, en Suisse. Avant de pouvoir concourir à l'examen d'entrée, l'école exige des candidats qu'ils effectuent un stage d'un an en tant qu'ouvrier agricole. Isabel a donc passé cette année-là dans un domaine de 6 ha à Lavaux (au-dessus du lac Léman, à côté de Lausanne), accomplissant un travail pénible sur de fortes pentes et sous un climat rude. Elle a réussi ensuite son examen d'entrée et suivi jusqu'au bout le cursus d'une école sélective, à la formation mettant sur le même plan la théorie et la pratique.

Diplôme d'œnologue en poche, Isabel devient l'assistante de "Tonton Philou" Cambie (célèbre œnologue de Châteauneuf-du-Pape), puis traverse l'Atlantique pour un stage de six mois avec pour mission de cartographier les vignes centenaires plantées dans les sables de Californie – un travail d'ampélographe. Elle participe ensuite à des vinifications, mais se sent finalement mieux à la vigne : « *Faire du vin, c'est 70 % de nettoyage, c'est moins intéressant que suivre le vivant.* » C'est en Californie qu'elle entend parler d'agriculture régénérative, avant de travailler avec Phil Coturri, pionnier du "bio" à Sonoma. Elle devient son bras droit et l'accompagne pendant

près de cinq ans, supervisant quarante domaines avec une équipe comptant jusqu'à cent cinquante personnes pratiquant une viticulture totalement respectueuse du "vivant".

Parallèlement, Michel, son père se renseigne (lectures, visites de domaines...) à propos de l'agriculture régénérative, qui finit par lui apparaître comme une évidence. Au retour de sa fille à la maison, il lui déclare : « *C'est ton projet.* »

Isabel commence à réaliser ledit projet, en modifiant les modes culturels, par une vision holistique et une réflexion de long terme et très globale. Tout est étudié, calculé, avec beaucoup de pragmatisme et sans aucun dogmatisme : régénération des sols pour y ramener la vie, plantations d'arbres et de haies pour la biodiversité et entraide agricole, partages des connaissances, échanges des résultats. Il ne suffit pas de faire, il faut aussi transmettre.

Isabel nous explique sa philosophie et ses actes, accroupie dans les vignes, les mains dans la terre, le visage aussi lumineux que la clarté de ses idées et de son discours. À la question de son père sur l'efficacité de l'une de ses pratiques, sa réponse fuse dans un éclat de rire communicatif : « *En théorie, ça marche, en pratique, on verra.* » Le discours est limpide et intelligent. Le sourire est radieux, le visage rayonnant est celui d'une

personne qui sait où elle va, convaincue d'œuvrer pour quelque chose qui dépasse largement la gestion d'un domaine viticole. Pour notre part, après cette rencontre, nous avons hâte de constater les résultats de son travail. En attendant, nous avons au moins acquis la conviction qu'Isabel était une vraie chance pour tirer vers le haut son appellation.. ■

PAR PASCAL ROBIC



PHOTO PH. LAURET

Domaine Gassier/Château de Nages

L'équation pourrait se poser comme suit : Château de Nages + Domaine Gassier = 120 ha. Mais nous préférons écrire : Château de Nages + Domaine Gassier = 1 famille + 1 histoire.

L'histoire est celle d'une famille dont la devise pourrait être : "Innovation et transmission". Elle commence en 1941. La famille est alors installée en Algérie. Au moment de la défaite des armées françaises en 1940, Joseph Torrès pressent la fin à venir des colonies. Il prépare donc une porte de sortie en achetant le Château de Nages, propriété agricole et viticole proche de Nîmes. À l'indépendance de l'Algérie, la famille Torrès-Gassier sait où atterrir en France.

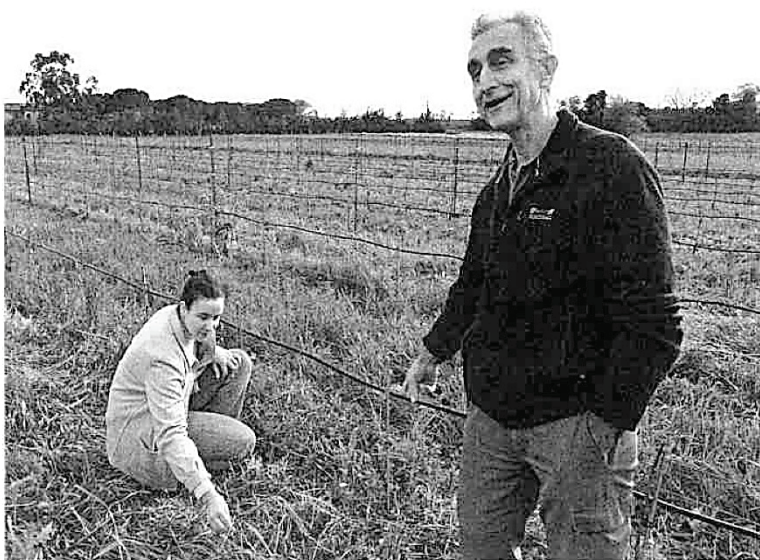
En 1993, Michel et son frère Bertrand reprennent le domaine : Michel la partie vin et son frère la partie fruits.

Le vignoble de Château de Nages compte 95 ha, 35 ha réservés pour le haut de gamme (vendu sous le label "Château", le reste pour l'entrée de gamme). Le sol est constitué majoritairement d'argiles rouges sous galets roulés, pour un drainage optimal. Le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2007.

Michel développe l'entreprise en abandonnant progressivement le vrac ; 100 % de la production est vendue en bouteilles depuis 2000. L'une de ses filles, Isabel, le rejoint en 2021 pour développer l'agriculture régénérative (cf. son portrait en 4e de couverture).

En 2010, Michel achète un domaine de 35 hectares d'un seul tenant près de Vauvert. Il est aussitôt rebaptisé "Domaine Gassier" et converti en "bio" dans la foulée. Les sols y sont plus calcaires, les amplitudes thermiques moindres, donnant des vins plus aériens et moins tanniques.

Les méthodes de culture et de vinification sont les mêmes pour les deux domaines. Le travail à la vigne vise à respecter et favoriser au mieux la biodiversité, végétale comme animale. Lorsque nous arpentons les vignes, Isabel se penche pour nous montrer les nombreuses plantes qu'elle a semées afin d'enrichir le sol : bourraches, vesces, graminées, moutardes... lui montent au nez. Nous sommes loin des océans de vignes de cer-



Isabel Gassier et Michel Gassier

taines régions mais plutôt dans un champ de fleurs.

Des espaces ont été aménagés entre certains rangs pour y planter des arbres et des haies sans que ceux-ci ne viennent faire d'ombre à la vigne. Des nichoirs à oiseaux ont été posés, en prenant en compte le rayon d'action de chaque espèce. Un parcours pédagogique à l'usage des randonneurs et des écoles a même été installé. Transmission, transmission...

Quant à la vigne, la taille est douce pour respecter le flux de sève. 40 % de la vendange est manuelle, les entrées de gamme étant vendangées mécaniquement. Synergie familiale oblige, Michel utilise les camions frigorifiques de son frère, qui vient alors de terminer sa récolte fruitière.

Les raisins des deux exploitations sont amenés dans la même cave.

En rouge, la vendange entière est privilégiée, mais dépend du caractère de chaque cépage : 100 % pour le grenache et le mourvèdre, 40 % pour la syrah. Les levures sont indigènes pour les cuvées haut de gamme. Les fermentations se font à basse température, avec des macérations pouvant durer jusqu'à cinq semaines.

Les cépages produisant les vins à forte acidité sont élevés en cuves en béton pour garder la fraîcheur, les autres sous bois.

Grâce à des bois très séchés et des cintrages à la vapeur, les fûts apportent de la structure et de la tension sans marquer aromatiquement. « *On considère que le fût est un outil, on ne l'utilise que si on en a besoin* ». Ainsi, le grenache blanc ne voit jamais le bois, contrairement à la roussanne, la clairette ou certains viogniers. Nous avons d'ailleurs goûté sur fût un viognier qui ne présentait pas la lourdeur de certains de ses congénères.

Une cave pour deux domaines, mais aussi un partage des ateliers et des bureaux entre Michel et son frère : la synergie familiale est complète. « *On est restés très paysans, il ne faut pas mettre ses œufs dans le même panier* ». Cette complémentarité s'accompagne d'un souci de la transmission intergénérationnelle, chaque génération ayant en plus la possibilité d'apporter sa pierre à l'édifice.

Lors de notre rencontre avec Michel et Isabel Gassier, nous avons tout de suite ressenti que la transmission et l'innovation n'étaient pas des termes creux utilisés dans un but commercial, mais correspondaient à une réalité. Nous avons pu le constater en voyant la complicité entre un père fier de sa fille et une fille admirative des réalisations de son père.

En direct
Dans le vignoble

Les personnalités du mois

Famille Gassier Un souffle franco-américain sur les Costières

Leur histoire est un miracle, fruit de la brutalité du XX^e siècle. Issus de trois familles chassées de leurs terres, les Gassier ont tout recommencé dans les Costières de Nîmes. Leurs vins méritent toute notre attention.

Michel est né en Algérie en 1960, au sein d'une famille d'agriculteurs. Contraints de tout abandonner en 1962, ses parents s'établissent près de Nîmes, où ils avaient acquis une propriété alors en piètre état. C'est là qu'il grandira, entre vendanges et ferias, avant de tenter sa chance aux États-Unis.

Le père de Tina, lui, était polonais, fils d'un agriculteur-officier déporté en Sibérie par Staline, libéré à la rupture du pacte germano-soviétique puis émigré aux États-Unis. Sa mère était quant à elle espagnole, née dans une famille anti-franquiste de Galice, émigrée elle aussi outre-Atlantique. Les parents de Tina se rencontrent à Syracuse University, près de New York, où son père a gagné le droit de s'inscrire après s'être engagé en Corée sous la bannière étoilée.

ISABEL, LA BENJAMINE

Michel Gassier est donc français et Tina américaine lorsqu'ils se rencontrent à Washington. Ils se marient. Michel travaillera dix années aux États-Unis, vendeur de vin pour CVBG Dourthe Kressmann. Ils ont trois enfants avant de revenir reprendre la propriété familiale, le château de Nages, dans les Costières.

Nous voici foulant le sol de Bellecoste, au-dessus de Nîmes, avec Tina, Michel et Isabel, leur benjamine. Là où les Romains faisaient du vin il y a 2 000 ans.

Isabel, jeune œnologue de 31 ans, incarne la relève du domaine. C'est elle qui a convaincu ses parents de passer à la "viticulture régénérative", son dada. Isabel a rapporté ça de Californie. Les Gassier ont démarré il y a cinq ans. Lâcher de chrysopes, culture de fleurs,

ses grenaches. Surpris en plein acte d'amour, deux gros vers de terre se tortillent. Une seule motte et déjà deux lombrics ! Ça fait rire Isabel. Les vers dans le sol de la vigne, c'est la vie non ? Le couvert végétal favorise l'absorption de l'eau par le sol et dope le vivant, surtout là où il fait chaud l'été, explique-t-elle.

D'ici à quinze ans, les vignes du château de Nages (gros galets roulés sur argile rouge riche en fer) et du domaine Gassier, sur la faille du Bek, aux portes de la Camargue (petits galets duranciens sur des litages de craie calcaire et de safres) seront 100 % autonomes en fertilisation. Ça changera tout.

ÉLÈVE DE CAMBIE

Isabel Gassier, retenez ce nom. Franco-américaine, la jeune femme fut repérée par le maître œnologue Philippe Cambie, qu'elle accompagna souvent aux États-Unis. Après son DNO à Changins en Suisse, elle s'est un temps fixée en Californie. Cinq années d'apprentissage aux côtés de Phil Coturri, le pape californien du vin bio, fondateur d'Entreprise Vineyards. Et puis miracle, Isabel est revenue épauler les parents dans les Costières.

Il pleut sur Caissargues mais on s'en fiche : on savoure le bonheur de rencontrer une future grande du Rhône sud. Goûtez Héritage 2022 en rouge, levures indigènes, vendange entière, zéro SO₂. Une bombe à 14,90 euros. Goûtez tous ses vins ! **D. S.**



Après cinq années passées en Californie, Isabel Gassier est revenue dans les Costières épauler ses parents Michel et Tina.

plantes aromatiques, fruitiers à côté des vignes pour favoriser les prédateurs des insectes suceurs-piqueurs. Couverts paillés roulés. Gestion de la chaleur. Production de compost maison. Gestion pointue du carbone dans le sol.

Concrètement, ça se passe comment ? Isabel arrache devant nous l'un des pieds de moutarde qu'elle sème en août dans

22 - LA RVF N° 689 - AVRIL 2025





Octobre 2024

PAR JEAN-FRANÇOIS ARNAUD



**BULLES
DE NAGES**
VIN DE FRANCE
PÉTILLANT |
EXTRA BRUT

La famille Gassier exploite depuis cinq générations les 70 hectares de vignes du château de Nages, dans le nord de l'appellation costières-de-nîmes

à Caissargues (Gard). Le domaine, certifié en agriculture régénérative, produit des vins bio, dont cet excellent mousseux 100 % grenache blanc. Vendangé et trié à la main, pressuré sans

oxygène pour préserver acidité et arômes. Zéro dosage, il est bien équilibré mais minéral, vif et frais comme un gardon. Parfait pour réveiller les desserts de fruits.

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30



Septembre 2024

Spécial foire aux vins

→ Michel Gassier et sa fille Isabel Gassier, dans les vignes du domaine familial.

CHÂTEAU DE NAGES

Au-delà du bio

Pionnier dans la mise en œuvre de l'agriculture régénérative en France, ce domaine des Costières de Nîmes est certifié bio depuis 2008. Une nouvelle étape devenue essentielle face à l'urgence climatique et à l'avenir de la viticulture

Par Rachelle Lemoine
Photos Camille Sonally

Sur notre domaine, nous avons déjà pu constater un recul de 25 % de la pluviométrie ces dernières années, constate Isabel Gassier, cinquième génération sur la propriété familiale créée par son ancêtre en 1942 à Caissargues, au sud-est de Nîmes. L'impact du changement climatique est donc bien réel et très rapide. » En cause, le fameux effet de serre, sur lequel l'impact de l'activité agricole est estimé à 26,5 %, juste derrière celle des transports (1). « Mais les métiers de la terre disposent d'une véritable solution pour atténuer ce phénomène en séquestrant le carbone dans le sol grâce à l'agriculture régénérative, se réjouit-elle. Elle nous permet d'améliorer la structure et la vie des sols, trop longtemps dégradées par l'agriculture industrielle, en restaurant des écosystèmes qui préservent les ressources essentielles telles que l'eau et l'air, et augmentent la biodiversité. » Encore peu répandue en France, cette nouvelle approche agricole nous vient tout droit des États-Unis sous la dénomination « régénérative agriculture », qui devrait se traduire plus exactement par « agriculture régénératrice ». Elle peut se comparer à une gestion holistique des ressources naturelles, à l'instar de la biodynamie, mais intègre d'autres pratiques telles que l'agroécologie, la permaculture, l'éco-pâturage ou bien encore l'agriculture de conservation (couverture organique permanente du sol).

UN MODÈLE AMÉRICAIN INSPIRANT

C'est donc outre-Atlantique que cette jeune ingénieure œnologue, diplômée de l'Ecole d'ingénieurs de Changins (Suisse), est allée puiser son inspiration. En 1997, elle s'est envolée vers la Californie pour rejoindre les équipes de Phil Coturri dans la vallée de Sonoma, un pionnier de la viticulture biologique et biodynamique dès les années 1980. Ce n'était pas un dépassement total pour cette jeune femme dont la mère est américaine. En effet, son père, Michel Gassier, a fait ce



CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

même chemin quarante ans plus tôt avec un diplôme d'ingénieur agronome en poche, pour travailler dans l'univers du vin aux Etats-Unis. Il y a fondé sa famille, avant de ramener tout le monde au bercail en 1993. A son retour, il amorce la conversion du Château de Nages en agriculture biologique jusqu'à la certification, obtenue en 2008. « *Le passage en bio a été un véritable changement pour la génération de mon père, explique Isabel. Nous, les enfants, étions encore petits et avons grandi en partie sur l'exploitation. Il l'a fait pour nous protéger et trouvait également que les vins bio offraient plus de profondeur.* »

En rejoignant à son tour le domaine en 2022, cette trentenaire pétillante aux boucles brunes fait le constat de l'impact du dérèglement climatique sur les 70 hectares de vignes, rendant chaque année les récoltes un peu plus aléatoires, malgré le travail en bio, pourtant moins perturbateur pour l'écosystème de la vigne. Forte de son expérience américaine durant laquelle elle s'est passionnée pour l'agriculture régénérative (2), elle convainc son père de faire évoluer les pratiques pour améliorer la fertilité des sols... et la résilience du vignoble. « *Sur notre terroir des Costières de Nîmes, nous devons limiter au maximum le travail mécanique et compenser par des apports organiques grâce aux semis de différentes plantes entre les rangs de vigne, explique-t-elle. Ce couvert végétal retient non seulement l'eau dont la vigne a grand besoin mais constitue également un engrais vert riche de nombreux nutriments pour amender la terre. Enfin, il permet de séquestrer le carbone grâce à la photosynthèse des plantes : le sol en absorbe plus qu'il n'en rejette.* »

L'AGROÉCOLOGIE EST AUSSI CONVOQUÉE

Parmi les différents végétaux choisis pour être semés après les vendanges (légumineuses, crucifères, graminées, etc.), chacun joue son rôle selon le besoin des différentes parcelles. Par exemple, pour décompacter les sols et extraire des éléments nutritifs difficilement accessibles à la vigne, comme le phosphore, le radis daikon ou la moutarde, de la famille des crucifères, plongent en profondeur avec leurs grosses racines. Quant aux légumineuses comme le trèfle, ou plus largement la phacélie (légumineuse à fleur), elles permettent de fixer l'azote, composant essentiel au développement des tissus végétaux. « *Entre juin et juillet, nous passons le Rolofuca sur ce couvert végétal, un rouleau écraseur inventé au Brésil qui permet de coucher les végétaux, qui vont ainsi sécher et créer une sorte de paillis dans les rangs de vigne, explique Isabel Gassier. Cela permet de limiter la repousse, de lutter contre l'érosion et de préserver l'humidité du sol.* »

Afin d'augmenter la biodiversité et de restaurer les écosystèmes, l'agroécologie est également convoquée



← Le Château de Nages, à Caissargues, dans le Gard.

à travers un programme ambitieux de replantation de haies constituées de plantes herbacées, de buissons et d'arbres, à partir d'essences indigènes. « *En 2025, nous aurons déjà replanté 750 arbres, et nous prévoyons ensuite d'en replanter 500 chaque année, annonce-t-elle. Le rôle de ces haies est fondamental dans l'enrichissement de la biodiversité en constituant des corridors écologiques. Elles servent également de régulateur climatique, contre le vent, contre les variations extrêmes de températures, et elles absorbent le dioxyde de carbone.* » Dans le même esprit, 20 % des terres du domaine sont mises en jachère à tour de rôle. « *Mais nous ne pratiquons pas une jachère classique, c'est-à-dire non cultivée, remarque Isabel. Notre jachère est ensemencée pour devenir une prairie fleurie qui enrichit le sol, mais elle permet également de nourrir la faune et sert à l'écopâturage. Les déjections des brouteurs renforcent la fertilité naturelle de nos terres.* » Depuis octobre 2023, un sentier éducatif accessible à tous les marcheurs explique l'ensemble de cette démarche au cœur d'une parcelle de cépages blancs située sur le lieu-dit de Bellecoste, près de Caissargues. ●

“NOUS DEVONS LIMITER AU MAXIMUM LE TRAVAIL MÉCANIQUE ET COMPENSER PAR DES APPORTS ORGANIQUES EN SEMANT DIFFÉRENTES PLANTES DANS LES VIGNES.”

ISABEL GASSIER, VITICULTRICE

(1) Chiffres du Citepa, 2024. Rapport Secten – Emissions de gaz à effet de serre et de polluants atmosphériques 1990-2023.

(2) A travers les travaux de John Kempf, fondateur de la Regenerative Agriculture Academy, d'Amigo Bob Cantisano, le parrain de l'agriculture biologique californienne, ou encore ceux de James F. White, professeur de biologie végétale à l'université Rutgers, dans le New Jersey.

CHEFS D'OC

Le Château de Nages, pionnier de la régénération

- 13 décembre 2023

Situé à Caissargues sur l'appellation Costières de Nîmes, la plus méridionale des régions de la vallée du Rhône, le domaine viticole de la famille Gassier fusionne avec brio tradition et avant-gardisme. Récemment honoré par la toute première certification en agriculture régénérative viticole de France par l'organisme A Greener World, le Château de Nages établit un nouveau standard d'excellence et de durabilité. Guidés par Michel Gassier, nous avons exploré leur voyage vers l'innovation et la manière dont chaque cuvée raconte une histoire de tradition, de terroir, mais aussi d'avenir.

En 2007, le Château de Nages se met "au vert". Mais la transition vers l'agriculture biologique en 2007 n'était qu'un prélude à une révolution plus profonde au Château de Nages. La certification en agriculture régénérative obtenue récemment sous l'impulsion d'Isabel Gassier, installée avec son père depuis 2021, marque un engagement encore plus fort envers la durabilité et la santé des écosystèmes.



"Il s'agit d'une approche globale qui remet la résilience de la plante au cœur des réflexions", précise Michel. « Concrètement, nous avons déjà mis certaines pratiques en place comme la diminution du travail du sol, moins de 40 % des parcelles sont travaillées, au profit de semis directs. Nous avons installé des nichoirs, planté des haies indigènes, de mellifères et de fruitiers. Nous travaillons sur des porte-greffes plus vigoureux, résistants à la sécheresse. Nous proposons des pâtures aux bergers et nous produisons notre compost maison", ajoute-t-il.

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

“Il faut bien comprendre que l’agriculture régénérative est une approche globale et complète. Elle ne se met pas en opposition avec d’autres types d’agriculture, au contraire elle croise différentes pratiques et compétences. C’est une méthode qui amène une obligation de résultats et non pas de moyens. C’est un défi à relever sur les dix à quinze ans, mais pour ma fille, c’est le projet d’une vie. La certification demande de pouvoir rassembler des connaissances sur une somme considérable de domaines différents, c’est une belle promesse pour l’avenir”, rappelle-t-il. Cela demande également de savoir communiquer et transmettre autour de ces pratiques.

C’est pourquoi la famille a mis en place un parcours d’environ 1,5 km, illustré de panneaux entre vigne, forêt et cours d’eau. Les écoliers, les passants, les clients... tous peuvent le parcourir. Côté dégustation, chaque cuvée est un récit du terroir des Costières de Nîmes, un mélange d’arômes, de textures, et de passion. Du fruité au complexe, du doux au vigoureux, les vins de Nages représentent une palette de sensations, prisés tant sur le marché national qu’à l’international.

Le Château de Nages, avec sa révolution verte, illustre la vision audacieuse de la famille Gassier. Leur engagement pour un avenir durable et riche en saveurs fait de leurs vins non seulement des ambassadeurs d’un terroir unique, mais aussi des porte-étendards d’une viticulture en pleine métamorphose. Entre tradition et innovation, les Gassier nous prouvent que la viticulture française a encore beaucoup à dire.



Terre de Vins
N°89 - Octobre 2023
Journaliste : Yoann Palej

“ ON A BESOIN D'UNE MUTATION PROFONDE DE NOS PRATIQUES ”

MICHEL ET ISABEL GASSIER

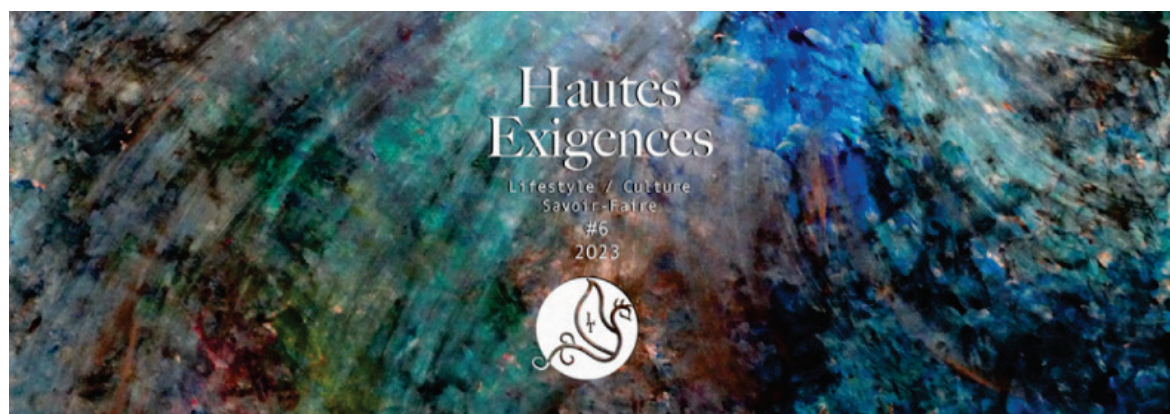
CHÂTEAU DE NAGES

De Sonoma à Caissargues, il n'y a presque qu'un pas. Revenue au domaine familial avec l'agriculture régénérative dans ses bagages, Isabel Gassier a convaincu son père, Michel, de s'inspirer de cette pratique largement développée en Californie, où les rendements restent élevés sans fertiliser et où, malgré un climat très chaud, l'irrigation est mesurée. « On a besoin d'une mutation profonde de nos pratiques. On ne doit plus se demander comment détruire les ennemis de la viticulture mais plutôt comment aider ses amis à mieux vivre... » explique Michel Gassier, vigneron du château de Nages et du domaine Gassier. Une famille qui, bien avant le rêve américain de la benjamine, s'était lancée dans des démarches vertueuses. « On est labellisés bio depuis 2008 et on utilise quelques pratiques de biocontrôle, mais ce n'est pas la panacée. Il faut aller bien plus loin, car le seul moyen d'inactiver les effets du sulfate de cuivre ou du pyréthre végétal, c'est avec énormément de matières organiques », poursuit la jeune femme. Aujourd'hui, l'expérience est poussée sur un bloc de 35 hectares avec un verger et des vignes bio, des poches de zones fleuries, des zones boisées et un ruisseau. « Le but, c'est d'accompagner la vigne, d'intervenir le moins possible afin de la rendre de plus en plus autonome, prolonge Michel Gassier. On veut créer des synergies pour enrichir les sols en matière organique et améliorer la fertilité naturelle afin de retenir l'eau et les éléments minéraux. On utilise donc notre propre compost, des couverts végétaux adaptés comme le radis chinois, la phacélie, l'avoine ou la vesce, on restaure un maximum l'habitat des pollinisateurs pour que l'écosystème s'autorégule et on y adosse des nichoirs pour les prédateurs naturels. » À terme, c'est 20 % des surfaces qui seront affectées à la non-culture. « Il n'y a pas de recette préétablie, mais ce modèle couvre des sujets préoccupants comme la qualité des aliments, de l'eau et donc la santé de chacun, le potentiel de régénération d'une terre pour l'avenir, la séquestration du carbone de l'atmosphère ou la qualité de vie des agriculteurs », conclut Isabel Gassier. De la Californie au Gard, le pas est franchi.

chateaudenages.com

Yoann Palej





Au Nom du Bon Sens

Plutôt que de s'opposer à grands coups de reproches, voyons au contraire comment travailler ensemble, à un futur probablement bien plus tolérable que celui énoncé par les experts du GIEC.

La Terre étant une immense sphère qui ne connaît pas de frontières, on sait maintenant que nos actes ont des conséquences, aussi bien sur notre territoire, que dans un autre hémisphère. On ne peut pas non plus blâmer les pays émergents ou en plein développement, pour pratiquer ce que nous avons fait 70 ans plus tôt. Tout comme reprocher des Art-de-vivre qui ne sont pas les nôtres sous prétexte de différences.

Pour bien faire, préoccupons-nous seulement de notre échelle et de notre territoire. Cela fixe le cadre, et les actions collectives permettent à des solutions de devenir rapidement concrètes. Les petits gestes sont divers et variés. Bien entendu, ne pas gaspiller l'eau s'avère une nécessité. Mais ce n'est pas tout ! Nous devons réapprendre à partager avec la nature.

Or, celle-ci est de plus en plus déficitaire en eau, car d'un côté nous prélevons trop, mais surtout, celle-ci ne reste peu ou ne pénètre pas toujours dans les sols. Or la végétation permet de nous apporter fraîcheur en été, et de quoi s'alimenter, entre fruits, légumes, de légumineuses, de plantes aromatiques, de salades etc.

Les succès de l'agroforesterie en témoignent : nous pouvons à notre échelle, réinsuffler du vivant dans nos sols, nos jardins, nos cultures, et même, au cœur de nos cadres urbains. Cependant, ce n'est pas toujours suffisant. L'expression d'« agriculture régénératrice » est de plus en plus employée.

Elle est caractérisée par une philosophie de la production agricole et d'un ensemble de techniques adaptables, fortement influencés par la permaculture. Ses buts principaux : régénérer les sols ; augmenter la biodiversité, la séquestration du carbone atmosphérique par le sol, la résilience des sols face au climat, optimiser le cycle de l'eau et améliorer les écosystèmes.

C'est le cas au Château de Nages, situé sur l'un des 5 terroirs de Costières de Nîmes. Le vigneron Michel Gassier, partisan de l'agriculture régénératrice, a planté à grande échelle du radis daikon entre les rangs de vignes du château de Nage. Ces légumes-racines jouent le rôle de « gourde à eau » dans le sol. Près de 80% des 70 ha de parcelles sont depuis habitées par ce radis qui peut atteindre les 30cm de long.

« On s'occupe d'abord du sol et c'est le sol qui va s'occuper de la vigne. »

Michel Gassier.

Comment ? En semant ou en laissant se développer d'autres espèces végétales, non concurrentielles, qui nourrissent le sol, ou qui y stockent de l'azote. Graminées, légumineuses ou crucifères, beaucoup de viticulteurs, en particulier sur le territoire de l'appellation Costières de Nîmes ont tenté cette approche. Mais la famille Gassier, est à ce jour, la seule de l'AOC à avoir opté pour le radis daikon. Une chose est sûre, d'autres y viendront car cette solution permet de capter l'eau des pluies de l'automne/hiver, et de la redistribuer du printemps à l'été.

Si ces types d'agriculture sont combinés aux techniques d'agroforesterie, les résultats n'en seront que plus concluants, en apportant une nouvelle voie générant de l'emploi.

Hautes Exigences #6 - 2023 • 35 •

Effectivement, quitter les cultures intensives pour restaurer les sols devient certes une nécessité, mais il s'agit également d'un travail de longue haleine. Un sol ne se soigne pas si facilement, il s'agit donc d'une démarche pour le moyen et long terme.

Naturellement, une telle ambition doit être assumée car il s'agit d'un véritable investissement pour un meilleur demain. Or, c'est un poids que ne peuvent pas s'offrir beaucoup d'agriculteurs et particuliers.

C'est pourquoi certaines communes ont décidé d'agir à leur échelle. En acquérant des terres pour les cultiver en Bio, elles ont pu fournir les cantines du territoire, et s'offrir au passage le luxe de s'exempter de la rentabilité. Dans cette démarche, un autre bénéfice a pu s'observer : la réinsertion et l'insertion à l'emploi, ainsi qu'une meilleure intégration dans la vie locale et sociale.

En faisant cela, un bon nombre de mécanismes vertueux en ont découlé, notamment autour de l'excédent produit. D'autres villes et communes jouent la carte du jardin potager partagé, afin de sensibiliser les plus jeunes à l'environnement, à la réalité de la terre et des saisons, et à celles et ceux qui louent des parcelles, de pouvoir jouir de ce qui pousse dessus.

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

LA REVUE DU vin DE FRANCE



La RVF
N°672 – Juillet / Août 2023
Journaliste : Roberto Petronio

Château de Nages, à Caissargues Ses cuvées sont au sommet des Costières



Michel Gassier œuvre avec pragmatisme à la vigne comme au chai.

Depuis ses débuts en 1994, Michel Gassier a fait un sacré bout de chemin pour inscrire ses vins au sommet de l'appellation Costières-de-Nîmes. De la vigne jusqu'en cave, en passant par la vendange, il a bougé tous les curseurs. Il travaille aujourd'hui en culture régénérative, c'est-à-dire qu'il recherche ce qui est bon pour ses vignes sans lutter contre ce qui leur fait du mal. « Pour l'herbe, par exemple, soit on désherbe, soit on laboure ; avec l'agriculture régénérative, je travaille mes sols de manière à ce que le couvert végétal soit profitable à mes vignes », explique Michel Gassier, qui produit de très beaux vins méridionaux en rouge comme en blanc. **R. Petronio**

Costières- de-Nîmes

→ **90/100**

CHÂTEAU DE NAGES

● Héritage 2020

Son parfum élégant évoque l'orange et la violette. Ce beau référent respire le Sud à plein nez. On adore son fruit onctueux, plein et équilibré. Superbe. **14,90 €**

89-90/100

● Héritage 2021

Son parfum mène du citron confit au ciste, en passant par le fruit jaune. Une belle aromatique qui fait écho à un beau fruit mûr et sapide. **14,90 €**

LA RVF N° 672 - JUILLET / AOÛT 2023 - 135

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

bettane + desseauve

+ DE DÉGUSTATIONS
+ DE DÉCOUVERTES



LES MEILLEURS VINS

Le
nouveau
bettane +
desseauve



2024

Flammarion

Château de Nages



Le château de Nages, qui fait partie des vignobles Michel Gassier, s'étend sur 70 hectares, sur la commune de Caissargues, au sud de Nîmes. Le terroir est composé de grès et des fameux cailloux de la vallée du Rhône appelés galets roulés. Depuis le millésime 2006, Philippe Cambie intervient comme consultant, le style s'est alors affirmé en régularité et en exactitude. Les vins sont précis, généreux et très élégants. La régularité de qualité dans les cuvées est impressionnante.

JT, costières de nîmes 2021 | Sec | 2023-26 | 21 €

90

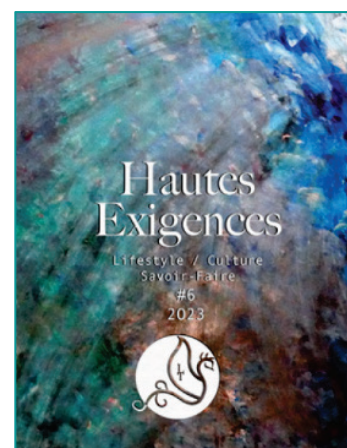
CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30



Héritage et ButiNages Rosé 2022 Juin – juillet 2023



4. Vin du Sud BIO

À dominante de grenache noir (80 %) que complète la syrah, ce rosé tout en fraîcheur dévoile un parfum de grenadine et de framboise, sublimé par des notes épicées et florales. La bouche, veloutée et fraîche, se poursuit dans une grande délicatesse.

ButiNages rosé, gard 2022, Château de Nages, 11,90 € sur www.chateaudenages.com

Château de Nages

HÉRITAGE COSTIÈRES-DE-NÎMES ROSÉ 2022

En voici un joli rosé de terroir! Son nez joue de la gourmandise avec le juteux des baies écrasées, de fruits exotiques, et vêtu d'une dimension florale charmeuse et séductrice. La bouche est onctueuse, avec le gouleyant des brugnons bien mûrs, tandis que la voie des fleurs est reine en finale. Une pépite dès l'apéritif, qui fera grand bien à la cuisine méditerranéenne et de la mer.



Cette cuvée Héritage, rosé bio des plus raffinés, a fait l'objet de milles attentions : récolte manuelle et tri, pressurage direct, élevage sur lies de trois mois... Grenache et mourvèdre sont ici réunis pour délivrer un nectar fougueux, charnu et droit, aux fins arômes de baies rouges. A ouvrir sur un filet de loup et pèlardon au pistou, un rôti de veau au paprika, voire sur un bleu des Causses.



Château de Nages HÉRITAGE ROSÉ 2022

Le Château de Nages est désormais aux mains des frères et sœurs Isabel et Michel Gassier, cinquième génération de la famille, déterminés à valoriser leur terroir. Issu d'un assemblage de grenache et de mourvèdre, le vin offre un nez vif de petits fruits rouges. En bouche, il se révèle onctueux avec des arômes de grenade fraîche qui enrobent le palais.

14,90 €
famillegassier.fr



Héritage rosé 2022. Paré d'une robe couleur peau de pêche, le nez est ample, vif, avec des arômes de fruits rouges frais et de subtiles notes d'épices et de fleurs. La bouche est équilibrée et pleine de chair avec des notes de fruits rouges et une finale rafraîchissante empreinte de minéralité.

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

NOTRE SÉLECTION

Vin : nos 5 rosés à déguster les pieds dans le sable

Au coeur de l'après-midi comme au coucher du soleil, la légère brise marine et la tiédeur du sable invitent volontiers à se délecter d'un verre de rosé. Voici cinq cuvées destinées à sublimer ce moment.



Château de Nages, Liberty'Nages, 2023, AB

Quatrième génération de vignerons au sein de sa famille, c'est Michel Gassier qui dirige le Château de Nages, récemment rejoint par sa fille Isabel en 2022. Investi dans l'agriculture régénérative, le duo a permis au domaine d'être le premier certifié de France. Ce rosé malicieusement nommé Liberty'Nages porte bien son nom. C'est une explosion aromatique, tel un coulis de fraise, vivifié par une fraîcheur fleurie qui créer volume et gourmandise.

9,70€, vins-du-sud.fr



Janvier 2023

Les 20 Personnalités : Voici les 20 gens du vin qui ont fait l'actualité de ce millésime 2023 pour les rédactions de Vitisphere et La Vigne. Par leurs parcours et propositions, ces 20 personnalités ont de quoi inspirer les opérateurs de la production et de la commercialisation pour relever les défis à venir.



Isabel Gassier

Pionnière de la viticulture régénérative

Du dynamisme, de l'ambition et du concret plein la tête. C'est ce qui émane d'Isabelle Gassier, cette viticultrice qui veut remettre l'agriculture régénérative au cœur de ses pratiques et de ses vignes.

Dès son plus jeune âge elle crapahute au caveau et dans les rangs de vigne du château de Nages, le domaine familial installé en terre rhodanienne. C'est

donc assez naturellement qu'elle décide de s'orienter vers des études en viticulture à ses 16 ans. Mais la jeune femme a la bougeotte. *« J'avais du mal à rester en place donc à 18 ans je suis partie en Suisse à Changins (Haute école de viticulture et d'œnologie) qui proposait un parcours théorique mais aussi particulièrement axé sur la pratique. »* Elle fait ensuite ses armes pendant 1 an (2016) auprès du regretté Philippe Cambie, œnologue conseil renommé du groupe ICV (vallée du Rhône méridionale), puis, le démon du voyage la reprenant, s'envole vers la Californie en 2017. Elle entame alors un stage puis rencontre Philip Coturri, pionnier de la viticulture régénérative et biodynamique en Californie et gestionnaire/conseiller de 40 domaines sur 150 ha. Elle travaille donc en tant que chef de culture pour son entreprise et continue à travailler en parallèle comme œnologue conseil pour Philippe Cambie. Durant cette période, elle a pu découvrir l'univers passionnant de l'ampélographie, de l'agriculture régénérative, du soin du vivant, elle a travaillé *« sur des pieds parfois plus grands que moi plantés en 1890 en franc de pied ! De voir des parcelles avec des souches qui ont connus des successions d'époques et qui ont fait preuve de tant de résilience c'est quelque chose de fort ! »*.

En 2022, le papillon des vignes décide de rentrer dans le cocon familial. *« Je suis revenue quand j'étais un peu plus alignée avec mon père quant à une certaine vision commune de l'avenir du vignoble, et notamment sur les itinéraires techniques autour de l'agriculture régénérative »* explique l'ambitieuse. Parce qu'en effet, si le vigneron en place n'est jamais réticent aux innovations et à la découverte, il a tout de même fallu lui expliquer la démarche.

Etape assez simple il faut l'admettre : *« J'ai de la chance d'avoir mon père qui me soutient beaucoup et qui aime essayer plein de choses. »* Aujourd'hui chargée de recherche et développement sur le domaine familial, elle tend à apporter ce changement de pratique et un suivi régulier notamment par l'obtention du premier label Agriculture régénérative en France. Du haut de ses 30 ans, elle adresse un message de soutien aux femmes de la vigne et du vin : *« Je n'oublie pas que je suis fille de patron, il n'en reste pas moins que nous ne devons pas nous excuser de prendre la place. Même si on se sent invisible et qu'il y a encore beaucoup d'a priori notamment autour de la technique. N'oublions pas qu'il est possible d'instaurer des réseaux féminins d'entre aide technique. »*

Sarah El Makzoumi



[K-FR-A4]

wein.plus · Wetterkreuz 19 · 91058 Erlangen · Deutschland

Château de Nages
Michel Gassier
Chemin des Canaux
30132 Caissargues
France

Erlangen, 18 janvier 2022

Votre classification **wein.plus** actuelle

Cher Monsieur Gassier,

Nous avons le plaisir de vous informer que votre établissement vinicole est " producteur classé ", d'après nos récents résultats de dégustation. Félicitations!

Votre classification actuelle est: **L'un des meilleurs producteurs du pays**



CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

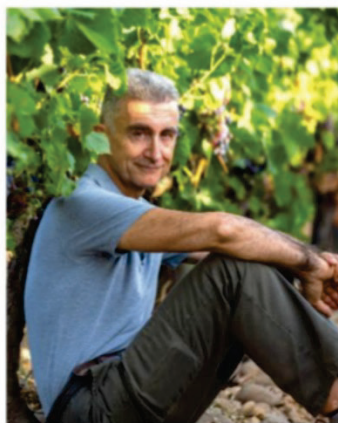
DANS LES VIGNES

Costières de Nîmes

Un vignoble bio et dynamique

APPELLATION LA PLUS MÉRIDIONALE DES CÔTES DU RHÔNE, LES COSTIÈRES DE NÎMES BÉNÉFICIENT D'UN CLIMAT EXCEPTIONNEL QUI PERMET LE DÉVELOPPEMENT DU BIO ET DE LA BIODYNAMIE.

Par Béatrice Delamotte



CHÂTEAU DE NAGES

Michel et Tina Gassier

C'est en plein conflit mondial que Joseph Torrès, le patriarche alors installé en Algérie française, a acheté le château de Nages. Son gendre, Jean Gassier, reprend les rênes à son décès et poursuit sa vision. Puis, ses petits-fils mettront toute leur énergie à redonner son lustre au domaine. Désormais, c'est Michel qui s'attache à préserver cet écrin depuis son retour des États-Unis, en 1993 avec Tina, son épouse américaine. Aujourd'hui, il dirige deux domaines de 70 ha aux personnalités très différentes :

l'emblématique château de Nages et le Domaine Gassier, un rêve partagé et réalisé avec Tina. Dès 2007, Michel Gassier s'est investi dans le bio et les deux propriétés sont certifiées. Et le résultat du labeur du couple est à la hauteur de leur exigence : des vins à la personnalité affirmée, axés sur la fraîcheur, le dynamisme et l'équilibre minéral. À l'instar de la cuvée JT 2016 (9 €), un bouquet complexe et délicat qui pourra attendre une décennie en cave.

Des portes de Nîmes aux confins de la Camargue, les costières de Nîmes valorisent deux terroirs bien distincts. Au nord de l'appellation, on est clairement dans la Vallée du Rhône. Les galets roulés, typiques de Châteauneuf-du-Pape, ont été charriés par le Rhône et se retrouvent aujourd'hui sur les terres des costières, à côté de résidus siliceux, aussi amenés par les flots. Ces galets emmagasinent la chaleur – qui peut être intense la journée – et la restituent la nuit. Cela donne des vins riches, puissants et ronds.

Au sud, en revanche, si l'on retrouve quelques galets, ils sont bien plus petits et mélangés à des sables. La capacité de drainage de ces sols – même après des pluies importantes comme il peut en arriver lors des « épisodes cévenols » automnaux – permet d'obtenir des vins élégants, vibrants et minéraux. Ces deux terroirs ont pourtant un point commun : ils bénéficient de l'air venu de la Méditerranée, en bord de Camargue. Les brises fraîches rencontrent alors la masse d'air chaud, retenue par les sols, renforçant l'amplitude

thermique entre jour et nuit, ce qui préserve la pureté et la fraîcheur des vins.

Une mosaïque de cépages

Ces caractéristiques, reconnues depuis les Grecs qui cultivaient déjà la vigne dans la région, ont été amoureusement préservées au fil des siècles. Un travail de fourmi reconnu, en 1986, par une appellation d'origine contrôlée (AOC). Aujourd'hui, sur les 4 500 ha revendiqués, on retrouve une mosaïque de cépages. Pour les rouges et les



Nov - Déc 2020
Page 108

DECOUVERTE

La liberté des vins de

Stop aux idées reçues : les vins de France ne sont pas des vins de seconde classe ! Vignerons réputés, grandes maisons de négoce ou jeunes producteurs préfèrent parfois s'affranchir des codes et des contraintes des appellations d'origines et des indications géographiques pour exprimer le meilleur des cépages. Voilà ce que sont les vins de France qui méritent de trouver leur place sur nos tables, même de fête. Créée en 2009, la dénomination regroupe de nouveaux profils de goûts dans un cadre plus libre. Les vignerons peuvent ainsi assembler un même cépage provenant de différentes régions, les meilleurs cépages de différentes régions français ou encore des cépages autochtones avec d'autres plus connus. Un vaste

terrain de jeux qui permet de laisser libre cours à l'imagination, à la créativité et au talent des producteurs. Une liberté qui s'exprime aussi bien dans la bouteille que sur les étiquettes et les noms des cuvées. De quoi attirer une nouvelle clientèle, plus jeune, parfois rebutée par le classicisme de certaines appellations et désireuse de sortir des sentiers battus. D'ailleurs, les amateurs de vins du monde entier ne s'y trompent pas : les vins de France font un tabac sur les meilleures tables américaines, australiennes et européennes, où sa dénomination est gage de qualité et de lisibilité. La mention de cépage sur la bouteille permet de savoir tout de suite ce que l'on va déguster. Le reste, comme dans tout vin, est affaire de talent du vigneron...



LIBERTYNAGES BLANC (8,50€)

Cet assemblage de grenache, roussanne et colombar bio non millésimé est très expressif, avec des notes florales (tilleul, chèvrefeuille), beaucoup de fruits blancs et jaunes pour un côté séducteur dès le premier nez. La bouche est bien tendue, sur les agrumes (citron, kumquat) avec une finale assez longue et salivante, légèrement saline.

CHÂTEAU DE
NAGES

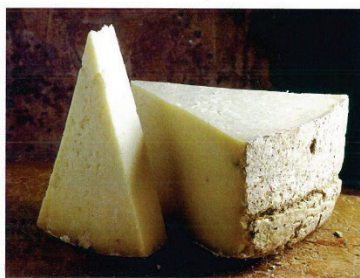
email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com
Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30

Terre de Vins

Le salers

Un fromage qui a traversé le temps. On le dit fabriqué depuis des **millénaires**, depuis que les hommes devenus sédentaires emmenaient l'été les vaches à l'estive pour y brouter les prairies d'altitude

Par Marc Vanhellemont, adresses en page Carnet



Le salers doit son nom au village éponyme, bourg médiéval perché à 950 mètres au sein des monts du Cantal. Salers, c'est aussi la race de vache qui fournit le lait... uniquement en présence de son veau, qui doit amorcer la traite. Une contrariété pour qui veut doper la production ! Du coup, toutes les races de vache sont aujourd'hui autorisées. Une dizaine de producteurs fermiers suivent encore la tradition. Afin de différencier leur production salers 100 %, « Tradition Salers » s'inscrit en creux sur une face du fromage, à ne pas confondre avec « Salers Salers », qui signe les productions mixtes. En revanche, les deux types de fromages répondent aux mêmes critères définis par le dernier décret de 2000 : celui-ci renforce l'appellation en recentrant la zone de production sur le massif volcanique du Cantal et les parties limitrophes des départements du Puy-de-Dôme, de l'Aveyron et de la Corrèze ; il impose un fromage au lait cru de vache à pâte pressée non cuite élaborée exclusivement à la ferme du 15 avril au 15 novembre à la condition expresse que les vaches puissent être nourries à satiété d'herbe pâturée : la fabrication se fait en gerle de bois, sorte de grand bac en charnigier ou épica. La fourme de salers, cylindre haut et large de 40 cm, pèse 40 kg et s'affine au minimum trois mois. La croûte dorée de la jeunesse fonce et s'épaissit, devient rugueuse avec le temps. La pâte jaune offre des notes beurrées et fruitées, d'autres plus florales dues à la réglisse, l'arnica et la gentiane que broutent les vaches, des saveurs de torréfaction et de fruits secs, un caractère animal un rien fumé et poivré.

Le salers est AOC depuis 1961 et AOP depuis 2003.



CHATEAU DE NAGES

Vieilles Vignes blanc 2018 - Costières de Nîmes (12,70 €)

La robe blanc vert exhale la verveine et la sauge, l'anis et la camomille, parfume les agrumes d'un trait de réglisse. Autant de senteurs communes rendent le salers d'emblée complice. Le vin lui propose un rien de vanille qu'il incorpore à sa crème beurrée. Une savoureuse gourmandise en naît, mélange de fruits secs et confits, relevée de poivre, rafraîchie des notes salines qu'apportent les deux compères. L'alliance sapide a fait s'envoler la part animale de l'auvergnat, lui préférant la finale florale d'un bouton de rose.



VINOVALIE

Astrolabe Vendanges Tardives 2015 - Gaillac (12,50 € les 50 cl)

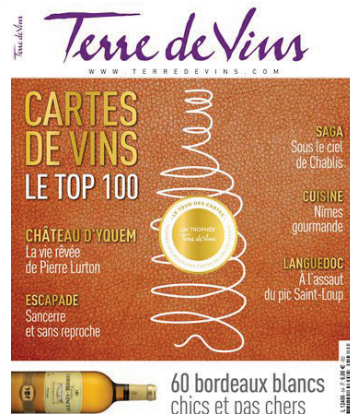
Doré comme le miel, il charme l'œil avant d'enivrer le nez. Agrumes et fruits blancs confits complètent le bouquet de fleurs sèches. Une délicate note fumée embaume le thé poivré. La bouche séduit par sa texture onctueuse rafraîchie d'une délicate amertume au goût de réglisse et d'écorce de cédrat. Un minéral de bon aloi vient ajouter sa tension. Puis nous parle d'épices qui entraînent le salers vers des douceurs orientales. Envoyée, le fromage fait le chemin à l'envers jusqu'aux saveurs miellées qui terminent de l'appivoiser.



PALMER & CO

Nectar Réserve demi-sec - Champagne (33 €)

Bronze doré éclairci de nuées nacrées, le champagne picote les narines d'épigrammes éclatements qui embaument l'abricot, la pêche jaune, la poire fondante, soulignés d'un soupçon de cannelle et de muscade. Onctueux comme le miel d'acacia, mais frais comme la marmelade de citron et de mandarine, il fait au fromage offrir une exotique d'ananas Victoria légèrement rôtie, épicée de poivre rose. Son biscuit sablé subtilement salé fonctionne d'emblée avec le caractère poivré de la fourme. Un mariage contrasté.



N°64 - Mars/Avril 2020

CHATEAU DE NAGES Vieilles Vignes blanc 2018 - Costières de Nîmes (12,70€)

La robe blanc vert exhale la verveine et la sauge, l'anis et la camomille, parfume les agrumes d'un trait de réglisse. Autant de senteurs communes rendent le salers d'emblée complice. Le vin lui propose un rien de vanille qu'il incorpore à sa crème beurrée. Une savoureuse gourmandise en naît, mélange de fruits secs et confits, relevée de poivre, rafraîchie des notes salines qu'apportent les deux compères. L'alliance sapide a fait s'envoler la part animale de l'auvergnat, lui préférant la finale florale d'un bouton

CHATEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30



Le Château de Nages s'étend sur 70 hectares, sur la commune de Caissargues, au sud de Nîmes. Le terroir est composé de grès et des fameux cailloux de la Vallée du Rhône appelés galets roulés. Depuis le millésime 2006, Philippe Cambie intervient comme consultant, le style s'est alors affirmé en régularité et en exactitude. Les vins sont précis, généreux et très élégants. La régularité de qualité dans les cuvées est impressionnante. Cette année la nouvelle cuvée Vox nous a laissé sans voix.

■ Costières de Nîmes JT 2017 Sec 2019>23 18,90€	14,5/20
■ Costières de Nîmes JT 2016 Sec 2019>28 18,90€	15,5/20
■ Costières de Nîmes Vieilles Vignes 2017 Sec 2019>23 12,70€	
■ 14/20	
■ Costières de Nîmes Vieilles Vignes 2016 Sec 2019> 25 12,70€	
■ 15/20	
Costières de Nîmes VOX 2016 Sec 2021>30 55 €	17/20
Vin de France Liberty NM Sec 2019>21 7,90€	14/20

Chemin des Canaux, 30132 Caissargues • Tél. 04 66 38 44 30 •
 info@chateaudenages.com • www.chateaudenages.com • Visite : du lundi au
 samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Guide Bettane + Desseauve 2020 – Page 874

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30