



AOP Duché d'Uzès
dossier de presse





Sommaire

page 4

Une histoire noble et fière.

page 6

Terroir gourmand, terre de saveurs.

page 8

L'aventure vers l'AOP.

page 10

Des vins de gastronomie.

page 12

œnotourisme : le temps du partage.

Liste des domaines et maisons de négoce.

page 15

Carte des communes de l'appellation.

Photos crédit C. Grilhé
sauf page 4 : F. Jorda-Iniguez



Une histoire noble et fière

La tradition de rigueur et d'exigence des vigneron du Duché d'Uzès s'ancre dans l'histoire. Lorsque l'on s'approche d'Uzès, on découvre progressivement, émergent de la plaine, la colline qui porte la ville. Alignées presque parfaitement, trois tours se dressent devant le visiteur, signe des trois pouvoirs qu'elle a hébergés : ducal, royal et épiscopal, pour celle qui fut Premier Duché-Pairie de France.

La tour Bermonde était le donjon primitif des seigneurs d'Uzès, avec ses créneaux, ses meurtrières et ses oubliettes. La Tour des Prisons était autrefois château du roi, où descendit Louis XIII. Enfin la Tour de l'Horloge, jadis donjon des évêques (Uzès a été le siège d'un Évêché dès 419), appartient aujourd'hui à la ville.

L'existence des seigneurs d'Uzès est attestée dans une charte de 1088. Leur fidélité à la couronne leur vaut de devenir vicomtes, comtes et enfin ducs. En 1632, le dernier Duc de Montmorency, alors Premier Duc de France, se rebelle contre le Roi. Il est décapité et le titre échoit alors, par ancienneté, au Duc d'Uzès.

Par ce titre, ils occupaient le premier rang après les princes de sang. Chevalier d'honneur de la Reine Mère,

Le logo de l'appellation Duché d'Uzès fait corps avec la fierté et la noblesse de son histoire. Les trois fleurs de lys le rattachent à la tradition royale. La devise familiale « Ferro non auro », « par le fer et non par l'or », est illustrée par le blason historique « de gueule [rouge] à trois bandes d'or ».

Terre de caractères

La fierté des habitants du territoire s'illustre parfaitement au travers des figures féminines qui ont jalonné son histoire.

Dhuoda, Duchesse de Septimanie

Elle fut exilée à Uzès au milieu du IXe siècle par son époux Bernard. Dhuoda fut la première femme à écrire un livre en occident. Ce livre, qui existe toujours, est un manuel d'éducation pour son fils.

Anne de Rochechouart de Mortemart, Duchesse d'Uzès

Royaliste convaincue, elle se ruina en soutenant le général Boulanger. Féministe, amie de Louise Michel, elle fut aussi la première femme titulaire d'un permis de conduire en 1897, et la première à recevoir une contravention pour un excès de vitesse en conduisant à 15 kilomètres à l'heure !

Marie-Louise Béziers, marquise de Crussol

Surnommée « la Marquise Rouge », elle récupéra Uzès en 1951, et intervint auprès d'André Malraux, alors Ministre de la Culture du Général de Gaulle, pour obtenir que le Duché d'Uzès soit classé. La loi de 1964 inscrit Uzès sur 12 hectares de secteur sauvegardé.

ils portaient les honneurs (sceptre et couronne) au moment des sacres et prononçaient la phrase rituelle « Le Roi est mort, vive le Roi » lors des obsèques.

Vingt et un Ducs d'Uzès furent tués ou blessés sur les champs de bataille. On raconte ainsi qu'un jour le roi Louis XVIII s'étonnait, devant le duc d'Uzès, que sa famille n'ait pas donné de maréchal à la France. « Sire, c'est que nous nous faisons tuer avant ! », lui aurait-il répondu.

Le vin accompagne intimement l'histoire qui a façonné le territoire.

La tradition religieuse et notamment du vin de messe l'a longtemps favorisée. On retrouve ainsi trace d'un ancien proverbe promettant « la vigne de moussu d'Uzès » (la vigne de l'évêque d'Uzès) à tous les nouveaux mariés « qui auraient passé leur première année sans se disputer ». « Bien ramée, bien riche en fruits » et « tellement belle qu'on ne pouvait en voir de plus belle » elle donnait un vin qui « aurait fait revenir un mort ».

Sous Louis XIV, des « vignes royales » étaient cultivées dans le pays d'Uzège, sur la commune d'Arpaillargues-et-Aureilhac : le vin en était acheminé à Paris et à la cour.

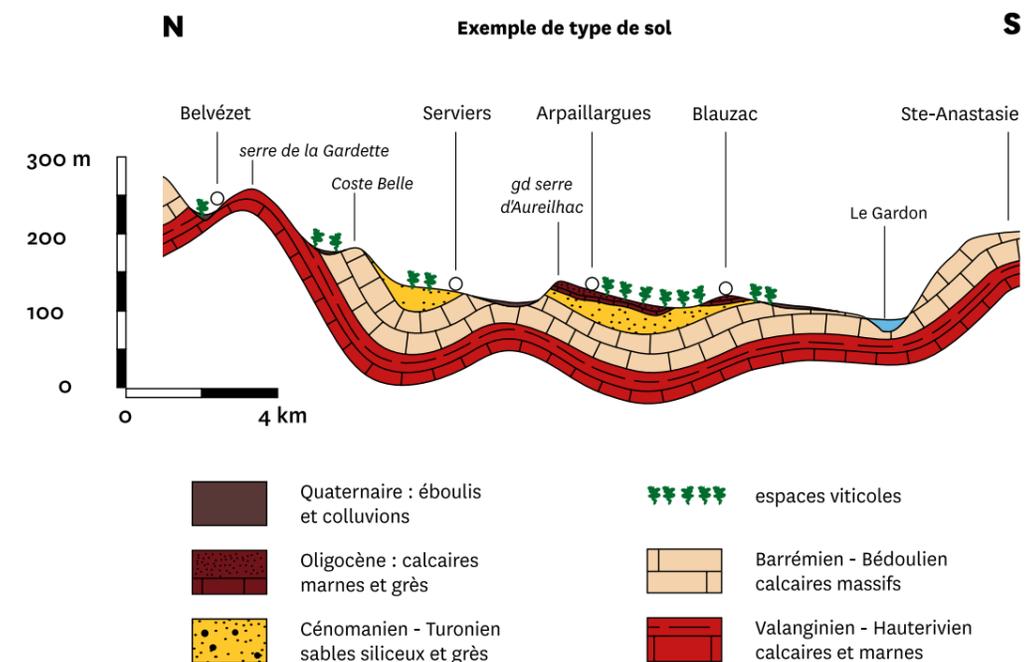
Mais son meilleur chantre en est encore Racine. Séjournant à Uzès en 1661-1662, le futur auteur de Bérénice écrivit à un ami parisien que le vin est ici « le meilleur du royaume », arguant en un mot célèbre que « nos nuits sont plus belles que vos jours »...





Terroir gourmand, terre de saveurs

L'aire de l'appellation s'étend des plaines collinaires de l'Uzège jusque dans les premiers contreforts des Cévennes. Sur des coteaux magnifiquement exposés, et parsemés de capitelles (cabanes de pierre sèche), la vigne cohabite avec les oliviers, les pêchers, les abricotiers et les chênes truffiers.



L'aire de l'appellation est bordée à l'est par la vallée du Rhône et reçoit l'influence climatique des rivages de la Méditerranée, atténuée par l'éloignement du littoral et par la présence des reliefs. On observe de forts contrastes de température plus importants que sur le littoral, avec une diminution de quelques degrés de la température moyenne annuelle entre le sud-est et le nord-ouest de la zone d'appellation.

Le vignoble du Duché d'Uzès s'appuie majoritairement sur des sols argilo-calcaires. **Il couvre les parcelles en coteaux qui longent la garrigue, permettant de tirer le meilleur du raisin.** La géologie fait apparaître des formations variées telles que le grès, les marnes, les galets, les alluvions anciennes, les calcaires durs... Ces formations se répètent dans le paysage pour composer cette mosaïque de sols qui fait la force du vignoble du Duché d'Uzès.

La zone d'appellation s'étend jusqu'à Durfort. Elle comprend en grande partie le territoire historique du Duché d'Uzès, couvrant 77 communes du Gard.

Les sols calcaires, les étés chauds et humides associés à des hivers doux constituent aussi l'écrin idéal pour la truffe. Les amateurs peuvent se procurer des truffes fraîches de décembre à mars sur le marché d'Uzès le samedi matin ainsi que le troisième dimanche de janvier lors de la Journée de la Truffe.

Première de la région avec 4000 hectares plantés et deuxième en France pour la production d'olives de bouche, l'oléiculture gardoise se singularise quant à elle par une forte proportion de la variété Picholine, souvent associée à la Négrette.



L'aventure vers l'AOP

En contrôlant les volumes, en affinant la qualité, les hommes et les femmes de l'appellation ont su tirer le plein potentiel d'un terroir gourmand en le travaillant avec leur caractère et leur fierté. C'est l'aboutissement d'un travail de longue haleine entrepris depuis 1990, soit près de 25 ans d'efforts.

Dans les années 2000, le Duché d'Uzès dépose auprès de l'INAO une demande de VDQS (Vins Délémités de Qualité Supérieure), antichambre des AOC. Mais en 2007, dans la réforme de la politique viticole, l'appellation VDQS est supprimée.

Pour s'assurer de la protection du nom Duché d'Uzès et de l'enregistrement dans le fichier européen, le syndicat dépose alors à Bruxelles un dossier d'enregistrement en IGP. En parallèle, le syndicat des producteurs poursuit sa démarche pour l'accession en AOP. Et obtient le 29 juin 2012 un avis favorable de l'INAO, avant la **parution du décret officiel le 19 juillet 2013.**

Les dates clés

1989

Les viticulteurs de l'Uzège et des Garrigues commencent à œuvrer pour obtenir l'accession à l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

1991

Constitution du Syndicat des Vins du Duché d'Uzès.

2000

Visite de l'INAO et présentation des terroirs.

2009

Le comité national entérine le principe de la demande d'accession directe à l'AOC avec la nomination d'une commission d'enquête.

2011

Validation par le comité national INAO de l'aire géographique AOC proposée.

2012

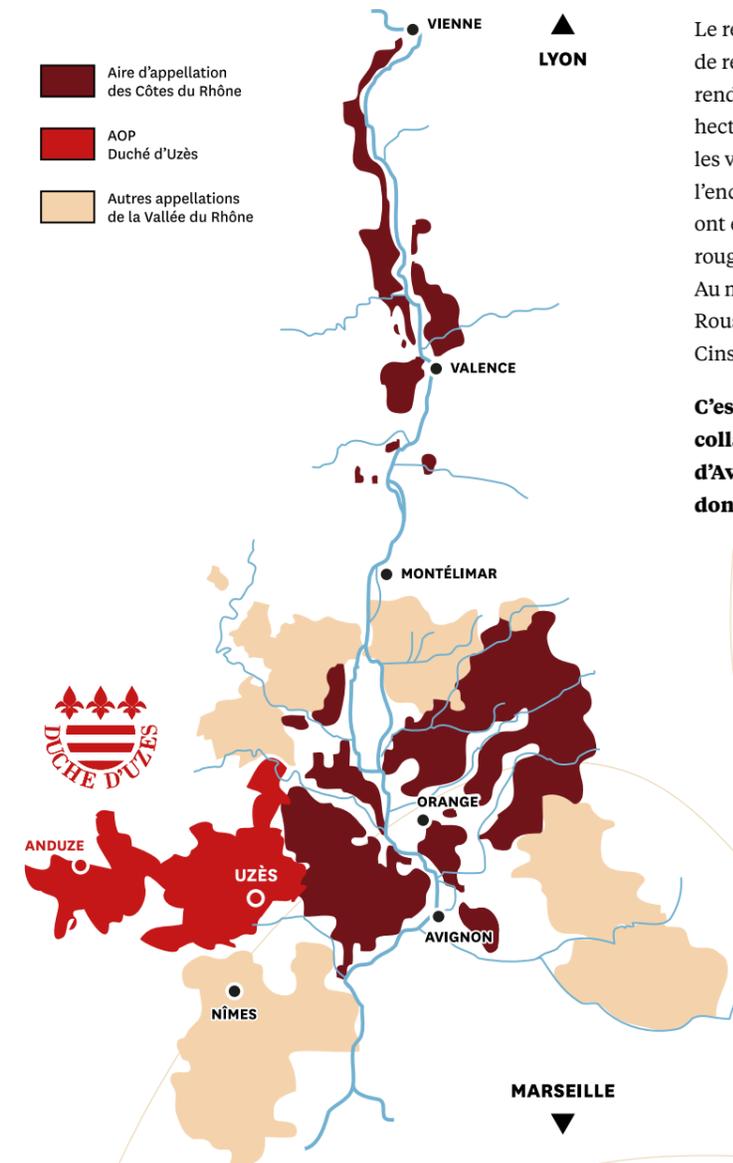
Reconnaissance officielle de l'AOC Duché d'Uzès.

2013

Signature du décret par le ministre de l'agriculture, Stéphane Le Foll.

Si aujourd'hui la production est vendue à 90% en bouteille dans les caveaux et les circuits courts grâce à la qualité des vins, demain l'AOP Duché d'Uzès souhaite augmenter sa production et s'exporter en privilégiant le marché du vrac en partenariat avec le négoce.

Pour accompagner leur développement, les vignerons adhérents de l'Organisme de Défense et de Gestion ont fait le choix de se rapprocher d'Inter Rhône, interprofession des vins AOC Côtes du Rhône et Vallée du Rhône.



Un cahier des charges rigoureux.

Le respect du cahier des charges de l'INAO a ainsi imposé de réduire l'aire de production de 130 communes à 77. Le rendement (pour les rouges) est passé de 52 à 48 hectolitres par hectare. La densité de plantation (3500 pieds minimum pour les vignes en place, 4000 pour les nouvelles plantations) et l'encépagement sont soumis à contrôle. Des cépages référents ont été privilégiés, en l'occurrence Syrah-Grenache pour un vin rouge d'assemblage et Viognier-Grenache blanc pour le blanc. Au moins un cépage complémentaire doit également être utilisé : Roussanne, Marsanne et Vermentino pour le blanc ; Carignan, Cinsault, Mourvèdre pour le rouge et le rosé.

C'est un travail collectif de plusieurs années en collaboration avec les bureaux de l'INAO de Montpellier et d'Avignon qui a ainsi permis de délimiter les terroirs et de donner aux vins du Duché d'Uzès leur identité propre.

Chiffres 2014

260 hectares

de superficie de production, répartis sur 77 communes entre une quarantaine de vignerons et une dizaine de caves coopératives.

9 868 hectolitres

produits dont 56% de vin rouge, 22% de blanc et 22% de rosé.

Des vins de gastronomie

Les Vins du Duché d'Uzès sont uniquement des vins d'assemblage, c'est à dire un assemblage de cépages spécifiques respectant des règles de proportion définies dans le cahier des charges. Tous revendiquent leur tempérament méridional.



Les vins rouges Duché d'Uzès

Colorés, aromatiques, épicés et fruités, ils sont souvent marqués de pointes de réglisse, de poivre et des effluves d'herbes aromatiques qui rappellent la garrigue environnante. La Syrah y dévoile la puissance des arômes de fruits rouges bien mûrs tout en assurant un équilibre fragile entre acidité et fraîcheur. S'ils savent être charnus, les assemblages apporteront aussi la suavité (Grenache), l'élégance (Cinsault) ou souligneront parfois un caractère un peu sauvage (Carignan).

Ce sont des vins qui par leur fruité se dégustent dans leur jeunesse, mais les meilleures cuvées feront d'excellents vins de garde. L'accord est à rechercher avec l'agneau, le canard ou le bœuf en sauce. Les plus puissants tiendront tête aux plats épicés ou aux fromages relevés, et même pourquoi pas... à un dessert chocolaté peu sucré.

Les vins rosés Duché d'Uzès.

De belles couleurs rose clair teinté de violette et des parfums frais aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de baies rouges annoncent leur fraîcheur et leur vivacité. À dominante de Grenache, allié à la Syrah, ils possèdent des saveurs de fruits mûrs et savoureux, poivre et caramel.

À l'apéritif, ils côtoient les tapenades d'olives, pissaladières et salades composées mêlant verdure, poissons fumés ou marinés et fruits secs. Avec un plat de poisson juste grillé aromatisé d'huile d'olive et de quelques herbes de la garrigue, ils prendront leur pleine mesure de vins de plaisir et accompagneront en dessert les salades à peine sucrées de melons et d'autres fruits d'été.

Les vins blancs Duché d'Uzès

Dès le premier nez, le Viognier domine le bouquet par des parfums d'abricot bien mûr, de pêche et de fruits exotiques. À travers leur robe dorée et leur belle intensité aromatique, les vins blancs Duché d'Uzès révèlent la complexité de leur assemblage (Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino) : parfums d'amande, de fruits secs et de fleurs. La dégustation est riche et pleine de saveurs, gardant toujours une belle fraîcheur en fin de bouche.

Délicieux dans les moments de convivialité, ils prennent leur pleine mesure avec un repas gastronomique. Gambas, poissons méditerranéens, volaille, lapin, mais aussi cuisine exotique (coco, curry) et fromages crémeux. Pour les plus gourmand(e)s, les vins issus des meilleurs terroirs pourront rejoindre après deux ans de garde un risotto à la truffe d'Uzès...

Oscar Garcia « le produit est roi ! »

Au restaurant « La Table d'Uzès », le chef Oscar Garcia (26 ans) a obtenu en moins d'un an sa première étoile au célèbre Guide Michelin. Il propose une cuisine alliant justesse, précision, exigence, jeux de textures et de saveurs, assiduité et technicité. Il y porte un intérêt tout particulier au choix des producteurs, locaux pour la majorité.

La rigueur, l'amour du travail et le don de soi sont les valeurs qui structurent sa cuisine auxquelles s'ajoute « la justesse d'un assaisonnement et les trois ou quatre saveurs, jamais plus. Mon impératif, ne jamais dénaturer le produit d'origine ».

Ses accords mets et vins

Avec un vin blanc Duché d'Uzès :
Asperge verte de Saint Siffret en croûte d'Escargots de chez Cyril Santos. Râpé de vieux Parmesan. Émulsion persillade.

Avec un vin rouge Duché d'Uzès :
Taureau de Camargue, la Côte rôtie au thym. Cromesquis de paleron, Pomme de terre des sables et Ail nouveau. Sauce Gardiane acidulée.

« Les produits du Gard, riches d'une grande diversité sont une source d'inspiration infinie. Les vins qui composent l'AOP Duché D'Uzès tiennent une place importante parmi les produits de l'Uzège qui constituent en grande partie mes recettes et mes plats. C'est un plaisir de les y associer pour faire découvrir à mes convives leur terroir, leur typicité et le travail des vigneronns. »

œnotourisme : le temps du partage

Les domaines du Duché d'Uzès manifestent chaque jour leur plaisir à faire connaître leur territoire, leur terroir et leur histoire. Cet engagement est aujourd'hui labellisé par la charte de qualité « Vallée du Rhône, Terroirs d'Accueil » portée par Inter Rhône.

Celle-ci connaît depuis ses débuts une progression significative, grâce à l'implication volontaire des vignerons et des négociants qui y adhèrent. Cela se vérifie particulièrement au sein de l'appellation Duché D'Uzès, où la première labellisation a vu **11 caveaux obtenir la plus haute note (trois feuilles) et l'un d'eux décrocher la distinction spécifique « œnotourisme », gage d'excellence et d'une qualité d'accueil irréprochable.**

Les caveaux de dégustation répondant aux critères de la charte sont classés selon trois échelons, identifiables par les feuilles de vignes : 🍷🍷🍷. Depuis 2014, s'y est ajoutée une « distinction œnotourisme » afin de mieux répondre à la demande croissante des tour-opérateurs et des touristes français et étrangers qui souhaitent découvrir le vignoble autrement.

Les domaines

Clos Galant

30190 Aubussargues
+33 (0)6 81 12 16 50
olivier.galant@aliceadsl.fr
clos-galant.com

Domaine Agarus

30700 Montaren-et-Saint-Médiers
+33 (0)4 66 68 29 21
serge.scherrer@free.fr
agarus.fr

Domaine de l'Aqueduc 🍷🍷🍷

30700 Saint-Maximin
+33(0)4 66 37 41 84
domaineaqueduc@orange.fr
domaine-vidal-30.com

Domaine du Boudre

30190 Sainte-Anastasie
+33 (0)4 66 81 02 65
reboul.jeanmarie@sfr.fr

Domaine des Cabrettes

30610 Saint Nazaire des Gardies
+33 (0)4 66 77 37 18
daniel.pitot@orange.fr
mesdescabrettes.fr

Domaine de Camp Galhan 🍷🍷🍷

30720 Ribaute-les-Tavernes
+33 (0)4 66 83 48 47
campgalhan@voila.fr
camp-galhan.fr

Domaine Castelnaud

30700 Saint-Quentin-la-Poterie
+33 (0)4 66 22 01 20
vincentppm@orange.fr
domainecastelnaud.fr

Domaine Chabrier Fils 🍷🍷🍷

30190 Bourdic
+33 (0)4 66 81 24 24
domaine.chabrier@terre-net.fr
chabrier.fr

Domaine Château de Panery

30210 Pouzilhac
+33 (0)4 66 37 04 44
contact@panery.fr
opanery.com

Domaine des Couderousses

30730 Fons
+33 (0)4 66 63 23 72
lescoudrousses@hotmail.fr
domaine-des-couderousses.com

Domaine De Grappes et d'Ô

30700 Blauzac
+33 (0)6 75 19 99 55
degrapetdo@orange.fr
degrappesetdo.free.fr

Domaine Deleuze-Rochetin 🍷🍷🍷

30700 Arpaillargues-et-Aureillac
+33(0)4 66 59 65 27
contact@deleuzerochetin.com
deleuzerochetin.com

Domaine de Fontaine Boulbon

30190 Sainte-Anastasie
+33(0)4 66 81 28 33
marie.galtier@laposte.net

Domaine de Gournier

30190 Boucoiran et Nozières
+33(0)4 66 83 30 91
domaine.gournier@wanadoo.fr

Domaine du Grand Chemin 🍷🍷🍷

30350 Savignargues
+33(0)4 66 83 42 83
domainedugrandchemin@wanadoo.fr
domainedugrandchemin.com

Domaine de Malaïgue

30700 Blauzac
04 66 22 25 43
domainedemalaigue@wanadoo.fr
domainedemalaigue.com

Domaine Natura

30330 Saint-Laurent-la-Vernède
+33(0)4 66 72 89 01
gaecnatura@aliceadsl.fr
domainenatura.fr

Domaine de l'Orviel

30350 Saint-Jean-de-Serres
+33(0)4 66 92 08 68
jean-pierre.cabane@orviel.com
orviel.com

Domaine Perdrix-Lasouche

30190 Bourdic
+33(0)4 66 63 89 66
info@perdrix-lasouche.com
perdrix-lasouche.com

Domaine de Puechredon

30610 Puechredon
+33(0)4 66 77 38 02
cyrilcuche@wanadoo.fr
château-puechredon.fr

Domaine Reynaud 🍷🍷🍷

30700 Saint-Siffret
+33(0)4 66 03 18 20
luc.renaud@wanadoo.fr
domaine-renaud.com

Domaine de Roux

30260 Bragassargues
+33(0)4 66 77 37 32
hdemorogues@yahoo.fr
domainederoux.fr

Domaine Saint Firmin 🍷🍷🍷

30700 Uzès
+33(0)4 66 22 11 43
domstfirmin@gmail.com
saint-firmin.com

Domaine le Sollier

30170 Monoblet
+33(0)4 66 85 41 39
laurent.olivier35@sfr.fr
domainelesollier.fr



Mas Pellier

30700 Blauzac
+33(0)4 66 22 92 90
christophe.pellier@free.fr
maspellier.com

Mas des Volques

30350 Aigremont
+33(0)6 87 28 98 95
masdesvolques@orange.fr

Les Vignes de l'Arque 🍷🍷

30700 Baron
+33(0)4 66 22 37 71
vigne-de-larque@wanadoo.fr
vignesdelarque.com

Domaine de la Tour de Gâtigne

30190 Saint Chaptès
+33(0)4 66 81 26 80
domainedelatour@sfr.fr
domainedelatour.com

Domaine Villesèche

30330 Pognadoresse
+33(0)4 66 82 49 24
earlvillesechemarcel@orange.fr

Mas de la Baraque

30730 Gajan
+33(0)4 66 81 15 48
andre.renaud@neuf.fr

Les Vignes du Lys

30700 Blauzac
+33(0)4 66 03 16 37
olivier.privat@gmail.com
les-lys.fr

Vignoble des Gardies

30610 Saint-Nazaire-des-Gardies
+33(0)6 69 00 12 24
horace.pictet@gmail.com
terresdhachene.com

Les caves coopératives

Cave de Saint Maurice

30360 Saint Maurice de Cazevieille
+33 (0)6 66 83 26 85
contact@cavestmaurice.com
cavestmaurice.com

Les Collines du Bourdic 🍷🍷

30190 Bourdic
+33 (0)4 66 81 20 82
contact@bourdic.fr
bourdic.com

Les Coteaux Cévenols 🍷🍷

30170 Durfort-et-St-Martin-de-Sossenac
+33 (0)4 66 77 50 55
coteaux.cevenols@wanadoo.fr
durfort.eu

Les Vignerons des Capitelles

30700 Foissac
+33 (0)4 66 22 03 10
cave.foissac@wanadoo.fr
sarllescavesdeuzet.free.fr

Les Vignerons de Montaren Serviers 🍷🍷

30700 Montaren-et-Saint-Médières
+33 (0)4 66 22 13 53
vigneronsmontaren@free.fr
vignerons-montaren-serviers.com

Les Vignerons de Pognadoresse

30330 Pognadoresse
+33 (0)4 66 72 80 84
scv.pognadoresse@orange.fr

Les Vignerons de Saint-Gély

30630 Cornillon
+33 (0)4 66 82 21 03
st.gely@wanadoo.fr
cavesaintgely.fr

Les Vignerons de Saint Siffret

30700 Saint Siffret
+33 (0)4 66 22 14 74
cavecooperative-stsiffret@wanadoo.fr

Les Vignerons de Tornac

30140 Tornac
+33 (0)4 66 61 81 31
vignerons-tornac@wanadoo.fr
vignerons-tornac.com

Les maisons de négoce

M. Chapoutier

26600 Tain-l'Hermitage
+33 (0)4 75 08 25 65
cchapoutier@chapoutier.com
www.chapoutier.com

La Compagnie Rhodanienne

30210 Castillon-du-Gard
+33 (0)4 66 37 49 50
thomas.giubbi@rhodanienne.com
www.compagnierhodanienne.com

Les Grandes Serres

84230 Châteauneuf du Pape
+33 (0)4 90 83 72 22
samuel.montgermont@m-p.fr
www.grandesserres.com

Natura Vins Et Terroir

30330 Saint Laurent la Vernède
+33 (0)4 66 72 89 01
domainenatura@gmail.com

Paul Sapin

71570 La Chapelle-de-Guinchay
+33 (0)3 85 23 96 60
www.paul-sapin.com

Philippe Nusswitz

30170 Durfort et St Martin de Sossenac
+33 (0)6 20 88 64 55
philippe@orenia.fr
www.orenia.fr

R&D Vins

30290 Laudun
+33 (0)4 66 82 96 61
francois.dauvergne@dauvergne-ranvier.com
www.dauvergne-ranvier.com

Union des Caves de l'Uzège

30700 Saint Quentin la Poterie
+33 (0)4 66 03 23 00



Les 77 communes de l'appellation

AOP Duché d'Uzès

2, Rue Joseph Lacroix - 30 700 Uzès

04 66 20 42 70

06 78 60 46 30

vigneronsducheuzes@wanadoo.fr

vinsducheduzes.com