

VIN CÔTÉ COURS

DUCHÉ  D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



**DÉAMBULATION
GASTRONOMIQUE**
RÉSERVATION OBLIGATOIRE
WWW.VINSDUCHEDUZES.COM

AU MENU
TRUFFE BLANCHE ET DUCHÉ D'UZÈS
RECETTES DU CHEF T. CLAMENT ANCIEN D'ALAIN DUCASSE

ST VICTOR-DES-OULES
JEUDI 10 MAI
2018



DOSSIER DE PRESSE

Vin côté cours, un peu d'histoire

L'appellation **Duché d'Uzès** s'étend des rebords de la Vallée du Rhône, jusqu'aux premiers contreforts cévenols, couvrant 77 communes du Gard.

Nous avons la chance d'habiter une région magnifique avec nos villages de pierres sèches, notre culture, notre patrimoine et notre gastronomie. Les communes et leurs habitants ont mis beaucoup d'énergie pour restaurer leur patrimoine et respectivement leur cour ou leur jardin, embellissant ainsi jusqu'à chaque recoin, parfois caché, des villages.

L'idée a peu à peu germé de créer une manifestation qui permette de découvrir nos vins à travers les villages de notre appellation. Une manifestation qui marierait culture et gastronomie, vin et patrimoine, le tout dans une ambiance festive et conviviale !

Ainsi est né « Vin Côté Cours » qui a pour vocation d'être une manifestation itinérante permettant chaque année de découvrir un nouveau village de notre appellation.

Après St Siffret en 2016, Sauve en 2017, c'est le village de St Victor des Oules qui a été choisi pour accueillir la manifestation en 2018.

Nous espérons que cette nouvelle édition sera aussi riche en découvertes que la précédente et que chaque visiteur repartira de cette journée comblé !

En vous souhaitant à tous de très bonnes dégustations.

Michel Souchon
Président de l'Appellation Duché d'Uzès

&

Luc Reynaud
Vice-président de l'Appellation Duché d'Uzès

Vin Côté Cours, côté pratique

Qui ?

Les vigneronns de l'Appellation Duché d'Uzès

Quoi ?

Une déambulation gastronomique sur le thème des accords « vins du Duché et truffe blanche ». Les recettes originales sont proposées par le chef Thomas Clament, ancien d'Alain Ducasse à Monaco et actuel Ambassadeur pour Sud de France. A chaque étape, 2 à 3 propositions d'accord mets-vins vous seront proposées et commentées par les vigneronns de l'appellation. L'itinéraire vous donnera l'occasion de découvrir le village de St Victor des Oules, le Jardin des Oules (classé jardin remarquable) et de terminer en beauté à la Madone, point culminant du village d'où la vue se déploie largement du Mt Ventoux aux Cévennes.



Où ?

à St Victor des Oules

Quand ?

le jeudi 10 mai 2018 (jeudi de l'Ascension) à partir de 11h

Comment ?

Il faudra marcher un petit peu pour aller d'étape gourmande en étape gourmande (circuit d'environ 4,5km), déguster chaque plat et les vins qui seront proposés en accord. Les départs se feront toutes les 15mn de 11h à 13h15.

Informations pratiques

- 60€/personne
15€/enfants de -13 ans
- à l'issue de la manifestation, vente des cuvées qui auront été proposées à la dégustation
- Parking gratuit en haut du village
- Réservation obligatoire sur www.vinsducheduzes.com

Quelques mots sur l'appellation Duché d'Uzès

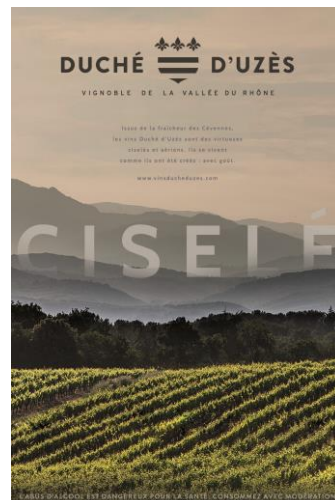
Notre appellation est née le 19 juillet 2013 avec la parution du décret officiel.

L'Histoire du vin dans notre région est pourtant bien plus lointaine. La culture du vin remonte à plus de 2000 ans lorsque les Phéniciens et les Grecs introduisirent la vigne dans notre région.

Au XVe siècle, la vigne est cultivée sur les versants ensoleillés conquis sur la garrigue, dans des enclos ceints de murs en pierres sèches.

Le vignoble a naturellement retrouvé, au fil du temps, les contours de l'ancien évêché.

C'est après plus de 25 ans de travail, en affinant la qualité, en contrôlant les volumes, en sélectionnant les parcelles et toujours convaincu du potentiel de nos produits et de notre terroir que nous avons enfin accédé au rang des AOC françaises. Récompense et reconnaissance de tant d'années de labeur.



Quelques chiffres

Superficie : 290 ha

Volume : 11 280 hl

Nombre de producteurs : 40 caves particulières et coopératives

Répartition par couleur : 55 % de rouge, 25 % de blanc et 20 % de rosé

Notre AOP Duché d'Uzès s'étend à présent sur 77 communes du Gard. Un territoire qui semble bien vaste mais où en réalité seules des petites parcelles de chaque commune ont été méticuleusement sélectionnées pour leur qualité et sont entrées dans l'aire de l'appellation.

Notre vignoble couvre les parcelles en coteaux qui longent la garrigue d'Uzès à Monoblet permettant de tirer le meilleur du raisin.



Les vins

Les Vins Duché d'Uzès sont uniquement des vins d'assemblage, c'est-à-dire un assemblage de cépages spécifiques et typiques de notre région.

Les journées ensoleillées et les nuits fraîches apportées par l'influence des Cévennes confèrent aux vins du Duché d'Uzès une typicité particulière.

Les rouges

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... D'une robe intense et charnues, ils sont issus de la Syrah et du grenache alliés parfois au Carignan au Mourvèdre ou au cinsault.



Les rosés

Vins d'équilibre aux notes de fleurs blanches et de baies rouges, d'une robe pétale de rose, les rosés Duché d'Uzès séduisent par leur fraîcheur et leur vivacité. Un pur vin de plaisir à dominante de Grenache allié à la Syrah.

Les blancs

Avec leur robe dorée et leur puissance aromatique, les blancs Duché d'Uzès n'ont rien à envier au reste de la gamme. Le Viognier domine le bouquet par des parfums de fruits blancs. La complexité de l'assemblage avec notamment la Roussanne révèle des notes confites où se mêlent les parfums d'amandes, de fruits secs et de fleurs.

Les vigneronns qui représenteront l'appellation :

Ils seront 15, venus de différents villages de la zone d'appellation, pour partager avec vous ces moments d'échange et de convivialité.

MAS DES VOLQUES d'Aigremont
GAEC DU SAULIER de Monoblet
VIGNES DE L'ARQUE de Baron
DOMAINE DE L'AQUEDUC de St Maximin
DOMAINE DE CASTELNAU de St Quentin la Poterie
DOMAINE DE COULORGUES de St Just et Vacquières
DOMAINE DE COMIAC de St Jean de Crieulon
DELEUZE ROCHETIN d'Arpaillargues
DURFORT LA CAVE de Durfort
LA TOUR DE GATIGNES de St Chaptès
DOMAINE ST FIRMIN d'Uzès
AGARRUS de Montaren et St Médières
COLLINES DU BOURDIC de Bourdic
DOMAINE REYNAUD de St Siffret
CHATEAU DE PANERY de Pouzilhac



A l'issue de la déambulation, vous pourrez acquérir les cuvées qui vous auront été proposées à la dégustation.

Contact

Claire SAUREL
Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès
2 rue Joseph Lacroix 30 700 UZES
04 66 20 41 70 / 06 78 60 46 30
vigneronsducheuzes@wanadoo.fr

FB : Duché d'Uzès AOP
Web : www.vinsducheduzes.com