

DUCHÉ  D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



BLAUZAC

JEUDI 30 MAI 2019

DÉAMBULATION GASTRONOMIQUE

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.

Notre région, magnifique, se distingue par nos villages de pierres sèches, nos capitelles, notre culture, 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 un évènement qui permette de découvrir nos vins à travers les villages de notre appellation. Un évènement qui marierait culture et gastronomie, vin et patrimoine, le tout dans une ambiance festive et conviviale !

Ainsi est né en 2016 le « 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, Sauve et St Victor des Oules, c'est à présent le village de Blauzac qui accueille le Vin Côté Cours en 2019.

La gastronomie est mise à l'honneur grâce au chef étoilé Jérôme Nutile qui met tout son savoir-faire en œuvre pour sublimer un produit de notre région la truffe *Tuber aestivum*.

Finalement pour le bonheur et la curiosité de tous, un marché des artisans des métiers d'arts avec des démonstrations de leur savoir-faire anime le village toute la journée.

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

Vin Côté Cours, côté pratique

Qui ?

Les vigneron de l'Appellation Duché d'Uzès.



Nos partenaires : la Mairie de Blauzac, l'Association la Librotte et le Syndicat des Producteurs de truffes du Gard ainsi que la Communauté de Communes Pays d'Uzès, le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et avec le soutien du Département du Gard.



Quoi ?

Le Vin Côté Cours est une balade oeno-gastronomique de 5-6km sur le thème des accords « vins AOP Duché d'Uzès et *Tuber aestivum* ». Les recettes originales sont proposées par le chef étoilé Jérôme Nutile. Tous les km, une halte propose un plat, de la mise en bouche au dessert, en accord avec 3 à 4 vins présentés par les vigneron. Chaque plat est dégusté dans un lieu emblématique du territoire que cela soit au niveau du patrimoine, culturel ou en lien avec la production viticole. A chaque halte, nos vigneron présentent les cuvées sélectionnées pour un accord parfait "mets et vins".

Et pour compléter la journée :

Un marché d'artisans des métiers d'Arts anime le village. Les trufficulteurs sont également présents et proposent des explications sur la truffe *Tuber aestivum*. Des truffes blanches sont proposées à la vente.

Finalement, l'association La Librotte est sur le site des Capitelles toute la journée pour donner des explications sur ce site emblématique.

Où ?

A Blauzac !

L'itinéraire donne l'occasion de découvrir le village de Blauzac, de sillonner les vignes de l'Appellation et de terminer en beauté sur le célèbre site des Capitelles.

Quand ?

Le jeudi 30 mai 2019 (jeudi de l'Ascension). Les départs se font toutes les 15mn de 11h à 13h15.

Comment ?

Il faudra marcher un petit peu pour aller d'étape gourmande en étape gourmande (circuit d'environ 6,5 km), déguster chaque plat et les vins proposés en accord.

Quelques mots sur l'appellation Duché d'Uzès

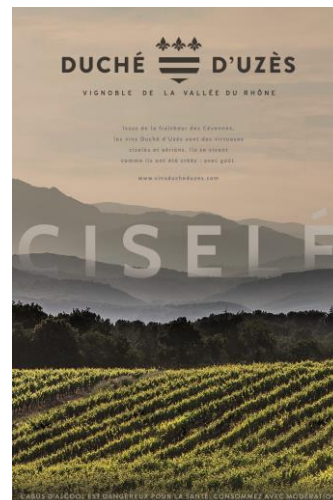
Notre appellation est née le 19 juillet 2013 avec la parution du décret officiel.

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 convaincus 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 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.



Des vins de caractère

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 représentent l'appellation

Ils sont 17, venus de différents villages de l'Appellation, pour partager avec vous ces moments d'échange et de convivialité.

Agarrus, Vallabrix
De Grappes et d'O, Blauzac,
Domaine Chabrier Fils, Bourdic
Domaine du Sollier, Monoblet,
Domaine de l'Aqueduc, St Maximin,
Domaine de Castelnaud, St Quentin la Poterie,
Domaine de Malaigue, Blauzac,
Domaine des Coudérousses, Fons,
Domaine Deleuze Rochetin, Arpaillargues,
Domaine Les Lys, Blauzac,
Domaine St Firmin, Uzès,
Domaine Reynaud, St Siffret,
Durfort La Cave, Durfort,
La Tour de Gâtigne, St Chaptès,
Les Collines du Bourdic, Bourdic,
Les Vignes de l'Arque, Baron,
Mas des Volques, Aigremont.



A l'issue de la déambulation, il est possible d'acquérir les cuvées qui ont été proposées à la dégustation.

Le Chef Jérôme Nutile révèle la truffe blanche aestivum

Cette année, c'est le chef étoilé Jérôme Nutile qui crée des recettes inédites autour de la truffe blanche d'été ! Meilleur ouvrier de France et chef étoilé depuis plus de 15 ans, il met tout son savoir-faire en œuvre pour sublimer ce produit mystérieux ...

Jérôme Nutile met à l'honneur les produits de notre terroir avec des recettes exclusivement élaborées à partir de produits du Gard.

Ses plats vous séduisent par leur apparence, vous allèchent par leur odeur et vous comblent lors de la dégustation... De quoi mettre en appétit !

Projet de coopération « Nect'Arts: Artistes et Vignerons, partageons les passions de nos territoires »

Le PETR anime un projet d'échange des savoir-faire entre l'art et le vin : "Nect'Arts: Artistes et Vignerons, partageons les passions de nos territoires". Cet échange des savoir-faire est à 2 niveaux :

- d'une part entre les vignerons et les artisans de notre région,
- d'autre part entre les vignerons et les artisans des régions de Champagne (Côte des Bar) et de Roumanie (AOC Prundeni).

Dans le cadre de ce projet de coopération un marché d'artisans des métiers d'arts avec des démonstrations de leurs savoir-faire anime toute la journée le village de Blauzac.

Les artistes et vignerons Roumains et Champenois prennent également part à la manifestation !



Ce projet de coopération se poursuivra par une journée des savoir-faire à destination du grand public au jardin Médiéval d'Uzès le Samedi 1er juin.

Les 3 Capitelles, site emblématique du territoire



Le Vin Côté Cours s'achèvera cette année sur le célèbre site des 3 Capitelles à Blauzac.

Admirablement conservé et entretenu par l'association La Librotte, ce site est reconnu pour être le seul site avec 3 capitelles juxtaposées. Dans un cadre idyllique au cœur de la garrigue, entourées de murs de pierres sèches, les capitelles sont admirablement mises en avant.

L'association La Librotte sera présente sur le site des Capitelles pour donner des explications aux participants.

La Cabane à truffes



Les trufficulteurs délivrent tous les secrets de la truffe en général et plus particulièrement de la truffe blanche *Tuber aestivum* dans leur Cabane à truffes toute la journée place de la mairie.

Ils proposent également des truffes blanches à la vente.

Informations pratiques

- Jeudi 30 mai (jeudi de l'Ascension) à Blauzac.
- 17 vigneronns présents pour des accords parfaits mets et vins.
- 440 places disponibles.
- Distance : environ 6 km.
- Départ : tous les quarts d'heure par petits groupes de 11h à 13h15 selon inscription.
- Tarif : 60 € ce tarif comprend le repas (de la mise en bouche au dessert) ainsi que toutes les dégustations de vin. 15 € pour les moins de 13 ans. Pour les groupes à partir de 15 personnes, 57 €.
- A l'issue de la manifestation, il est possible d'acheter les cuvées qui ont été proposées à la dégustation sur le stand de l'accueil.
- Parking gratuit
- Clôture des réservations sur www.vinsducheduzes.com le lundi 27 mai (attention, selon places disponibles !).

Contact

Amandine DUSSERRE
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