

B A L A D E
G A S T R O N O M I Q U E
A I G R E M O N T
J E U D I 0 9 M A I

avec le chef étoilé **Denis Martin**
du restaurant **The Marcel**®
et les vins **AOP Duché d'Uzès**

Communiqué de presse

Uzès, le 15 avril 2024

La 8^{ème} édition de la balade gastronomique le Vin Côté Cours est lancée !

Cette année, c'est le talentueux chef étoilé Denis Martin du restaurant The Marcel qui signe les recettes inédites du Vin Côté Cours. Ce jeune chef sétois reconnu pour sa créativité et la justesse de ses accords vous propose de découvrir un menu autour des produits de la mer bien évidemment mais également des produits de notre terroir et bien sûr de la truffe blanche d'été *Tuber Aestivum*.

Une fois de plus nous aurons à cœur de vous faire découvrir un village de notre belle Appellation ! Aigremont sera mi l'honneur avec sa double circulade, ses petites ruelles, ses cours cachées, son patrimoine historique et viticole et avec en toile de fond le magnifique paysage des Cévennes.

A chaque halte vous découvrez un plat, de la mise en bouche au dessert. Les vigneron venus de différents villages de l'Appellation sont bien évidemment présents afin de faire découvrir les cuvées sélectionnées par les sommeliers pour des accords parfaits "mets et vins".

Découvertes gastronomique, œnologique et du patrimoine de notre région, de quoi mettre tous vos sens en éveil pour cette journée qui s'annonce des plus savoureuses...

Informations pratiques

- Départs échelonnés tous les quarts d'heure, de 10h15 à 13h15 selon inscription. 700 places disponibles.
- 18 vigneron sont présents pour partager avec les participants un moment d'échange et de convivialité. A l'issue de la manifestation, il est possible d'acheter les cuvées qui ont été proposées à la dégustation.
- Distance : environ 6 km.
- Pour la 4^{ème} année consécutive, le 2 CV club de l'Uzège véhiculera les personnes à mobilité réduite !
- Tarif : 69 €. Pour les groupes à partir de 10 personnes, 65 €.
- Réservation sur www.vinsducheduzes.com (attention, places limitées)



Après 10 ans d'existence l'AOC Duché d'Uzès fête sa reconnaissance en AOP !

Reconnue Appellation d'Origine Contrôlée le 19 juillet 2013, l'AOC Duché d'Uzès a fêté ses 10 ans l'année dernière. Elle fête à présent sa reconnaissance auprès de l'Europe avec l'enregistrement en tant qu'AOP (Appellation d'Origine Protégée) par le règlement européen entré en vigueur le 2 novembre 2023 !

Un terroir spécifique : une AOC toujours en construction

En 2013 débute le travail d'identification des parcelles aptes à produire du Duché d'Uzès. Seules les parcelles les mieux placées, en coteaux avec une charge caillouteuse importante, peuvent prétendre à produire de l'AOP. 2200 hectares sont aujourd'hui identifiés dont 350 hectares produisent des vins Duché d'Uzès. L'objectif à présent est de finaliser l'identification parcellaire afin d'avoir la carte finale de l'Aire d'Appellation. À terme elle devrait comprendre autour de 3000 ha.

Rouge, Rosé et... Blanc !

Les vins jouissent de l'influence de la chaîne des montagnes des Cévennes et de son climat aux nuits fraîches qui ralentit la maturation des raisins et préserve leur acidité, caractéristique remarquable de l'AOP Duché d'Uzès. Les vins blancs se démarquent par leur finesse, leur complexité et leur fraîcheur. Les rosés sont des vins de gastronomie, frais et fruités avec une belle longueur en bouche. Épicés, aromatiques et fruités, les rouges sont souvent marqués de pointes de réglisse, de poivre et d'effluves d'herbes aromatiques qui rappellent la garrigue environnante.

En 10 ans, la production est restée relativement stable. Les volumes ont augmenté de 10% passant de 9 300 hl en 2013 à 10 500 hl pour le millésime 2023. Cette augmentation est au profit des blancs, atout indéniable de l'AOP et dont la production a quasiment doublé (1800 hl à 3 200 hl).

L'environnement comme priorité

Aujourd'hui un virage est amorcé en faveur de l'environnement avec près de 91 % des volumes engagés dans une démarche environnementale (Agriculture Biologique, Conversion vers l'AB, Haute Valeur Environnementale ou encore Terra Vitis). Les surfaces en AB ou conversion AB représentent 46 % de l'Appellation.

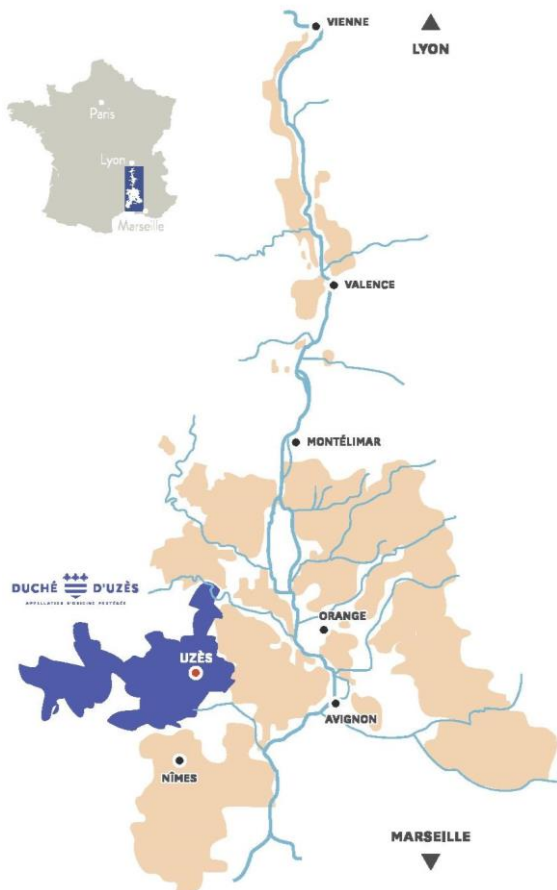
Chiffres 2023

L'AOP Duché d'Uzès :

- 38 caves particulières, 6 caves coopératives et 5 maisons de négoce
- 1 200 000 bouteilles par an (53% de rouge, 30% de blanc et 17% de rosé)
- 91% des caves labellisées (AB, Conversion AB, HVE, Terra Vitis)
- 10% de vrac et 90 % en bouteille (dont 80 % en bouteilles syndicales)
- 10% d'export

Le vignoble :

- 338ha (46% en AB ou conversion AB)
- 2200 ha identifiés et qui croît tous les ans de 1 à 2%
- 52km d'Est en Ouest, répartis sur 77 communes



Pour plus d'informations sur le Vin Côté Cours ou sur l'Appellation Duché d'Uzès, n'hésitez pas à nous contacter.

Amandine DUSSERRE
Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès
2 rue Joseph Lacroix 30 700 UZÈS
04 66 20 42 70 / 06 78 60 46 30
vigneronsducheuzes@wanadoo.fr
FB : Duché d'Uzès AOP
Web : www.vinsducheduzes.com

