



DUCHÉ  D'UZÈS
VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

JEUDI 14 MAI

BALADE GASTRONOMIQUE®

ST-NAZAIRE-DES-GARDIES

Tabac d'origine pour la santé, à consommer avec modération.

Communiqué de presse

Uzès, le 12 février 2026

Gastronomie étoilée & Truffe d'été : Jean-Luc Rabanel sublime l'AOP Duché d'Uzès pour *Vin Côté Cours*

Le jeudi 14 mai 2026 (Ascension), l'événement phare de l'appellation **Duché d'Uzès** revient pour une édition d'exception à Saint-Nazaire-des-Gardies. Cette année, la "Greenstronomie" du chef étoilé Jean-Luc Rabanel s'unit au savoir-faire de 20 vignerons locaux pour une balade sensorielle au cœur des paysages cévenols.

L'excellence dans l'assiette

Pour cette nouvelle édition, les vignerons confient le menu à **Jean-Luc Rabanel**, chef des *Maisons Rabanel* à Arles. Pionnier d'une cuisine inventive et végétale, il a imaginé un itinéraire gustatif exclusif mettant à l'honneur la **truffe blanche d'été** (*Tuber aestivum*) en accord avec la fraîcheur et la complexité des cuvées de l'AOP Duché d'Uzès.

Une balade gourmande de 6km

Plus qu'une randonnée, Vin Côté Cours est une immersion au cœur du territoire :

- **Parcours** : 6 km entre mas séculaires et paysages préservés, avec les Cévennes en toile de fond.
- **Expérience** : 5 haltes gourmandes, de l'amuse-bouche au dessert, chacune accordée à 3 à 5 vins présentés par les vignerons.
- **Partage** : rencontre avec 20 vignerons, accueil par la Compagnie Bachique et transport des personnes à mobilité réduite assuré par le 2CV Club de l'Uzège.

Ouverture de la billetterie : aujourd'hui à midi !

L'événement est limité à 800 places. La billetterie ouvre officiellement ce jeudi 12 février à 12h00.

Infos Pratiques :

Départs : échelonnés de 10h15 à 13h15 selon inscription.

Tarifs : 74 € (repas complet, dégustations et kit) / 69 € (groupes à partir de 10 personnes).

Réservations : www.vinsducheduzes.com

Vins dégustés : possibilité d'acheter les cuvées à l'issue de la manifestation.

L'AOP Duché d'Uzès : Un vignoble engagé et dynamique

Reconnue en AOC en 2013 et en AOP au niveau européen en 2023, l'appellation regroupe 40 caves sur 285 ha.

- 96 % des volumes sont issus de démarches environnementales certifiées (dont 40% en Bio).
- Les blancs, véritable fleuron de l'AOP, ont vu leur croisement augmenté de 40 % en 10 ans.
- Les coteaux caillouteux et la fraîcheur des nuits cévenoles façonnent des vins frais, complexes et élégants.

Contact Presse

DUSSERRE Amandine

04 66 20 42 70 – 06 78 60 46 30

vigneronsducheduzes@wanadoo.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL