

L'AOC Duché d'Uzès fête ses 10 ans

En 2023, l'AOC Duché d'Uzès célèbre son 10^{ème} anniversaire, l'occasion de dresser le bilan du chemin parcouru et présenter les perspectives pour l'AOC

Un long chemin vers l'obtention de l'AOC

Après 20 ans de travail inlassable, de challenges mais aussi de rencontres et de belles cuvées c'est avec joie que les vigneronns ont vu leurs efforts couronnés de succès avec **la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée Duché d'Uzès par le décret du 19 juillet 2013 de l'INAO**. C'est en 1989 qu'ils commencent à œuvrer pour obtenir l'obtention de l'AOC. Michel Souchon, Président de l'Appellation Duché d'Uzès, se rappelle : « *Notre région était couverte par ce que l'on appelait des vins de petites zones. De manière collective, nous avons décidé qu'il fallait simplifier les dénominations de nos vins, deux appellations seraient créées : les Cévennes en IGP et le Duché d'Uzès avec pour vocation de devenir une AOC de vins de qualité, typique de nos terroirs de garrigue et garante de notre savoir-faire* ». La procédure est longue, exigeante : le Duché doit prouver sa légitimité en tant qu'AOC. Un chemin fait d'échanges, de dégustations et d'analyses des terroirs... **L'aire de production est réduite de 133 communes à 77 et l'ensemble du cahier des charges est affiné.**

Un terroir spécifique : une AOC toujours en construction

En 2013 débute, le travail d'identification des parcelles aptes à produire du Duché d'Uzès. Ainsi, chaque année les experts de l'INAO identifient, à la demande des vigneronns, les nouvelles parcelles qui pourront produire de l'AOC. « *Seules les parcelles les mieux placées, en coteaux avec une charge caillouteuse importante, peuvent prétendre à produire de l'AOC* » explique Michel Souchon. Même si l'Appellation peut paraître grande (77 communes des rebords de la Vallée du Rhône aux premiers contreforts cévenols), il s'agit en réalité d'une sélection de parcelles qui longent la garrigue d'Uzès à Durfort. 2200 hectares sont aujourd'hui identifiés dont **350 hectares produisent des vins Duché d'Uzès. L'objectif à présent est de finaliser cette 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 des Cévennes** et de son climat aux nuits fraîches qui ralentit la maturation des raisins et préserve leur acidité, caractéristique remarquable de l'AOC 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 9300hl en 2013 à 10700 hl pour le millésime 2022.** Cette augmentation est **au profit des blancs, atout indéniable de l'AOC et dont la production a quasiment doublé** passant de 1800 hl à 3200 hl. Les Duché d'Uzès blancs se distinguent régulièrement à l'occasion de dégustations. En 2017 déjà, lors d'une sélection à l'aveugle des blancs de l'ensemble des AOC de la Vallée du Rhône par Andréas Larson (meilleur sommelier du monde),

ce sont 2 Duché d'Uzès qui sont ressortis dans les 12 cuvées sélectionnées. Cette année, une cuvée AOC Duché d'Uzès blanc décroche une médaille d'Or au concours international Decanter (4 médailles en blanc au total sur toute la Vallée du Rhône).

Développement de l'Appellation sur les marchés

Les vins Duché d'Uzès sont principalement vendus en bouteille (90%) même si depuis 2 ans des rencontres avec les négociants de la Vallée du Rhône sont organisées afin de construire le marché du vrac de demain. **L'objectif est d'augmenter la part du vrac, qui représente aujourd'hui 10% des volumes**, mais toujours de manière progressive en faisant correspondre la production aux marchés. L'AOC cherche également à **développer sa notoriété à l'international**. Un travail en Belgique a été amorcé en 2022 qui se poursuivra fin 2023 et probablement au Royaume-Uni en 2024.

Une Appellation et des acteurs du vignoble dynamiques !

L'Appellation Duché d'Uzès est bien ancrée dans son territoire, portée par une ambition collective de poursuivre le travail entrepris dans les années 90 tout en dynamisant l'AOC. Tous les ans, deux évènements phares rythment le vignoble : **la Soirée Vigneronne** qui ouvre le célèbre **week-end de la truffe d'Uzès** et la balade gastronomique **Le Vin Côté Cours**, ayant lieu dans un village de l'Appellation différent chaque année. *« En 10 ans, nous avons noué des liens avec nos consommateurs mais également avec le tissu associatif et culturel. C'est notamment le cas avec le Centre de Développement Chorégraphique National à Uzès, le Kiwanis Club et les Toqués du Rire. Nos partenariats s'étendent également avec le festival de photos les Azimutés, les Nuits Musicales d'Uzès ou encore la nouvelle salle de spectacle de la ville d'Uzès : l'Ombrière. »* explique Luc Reynaud, vice-président de l'Appellation. **Depuis 2023, les festivités se multiplient** : Bar à vins lors du nouveau week-end de la truffe à St Quentin le Poterie, un spectacle inédit avec La Maison Danse, la participation à Saveur et Savoirs à l'autonome avec la Librairie de la Place aux Herbes.

La Guinguette des vigneronns

Pour marquer les 10 ans de l'AOC, une Guinguette des vigneronns aura lieu au Jardin de l'Evêché le 27 juillet 2023 de 19h à 1h !

Une soirée d'anniversaire riche en couleurs, au cœur d'Uzès. 13 vigneronns du Duché d'Uzès seront au cœur de la fête avec une cave éphémère pour déguster leurs cuvées en rouge, rosé et blanc.



Afin de se restaurer en toute quiétude et de laisser cours à l'imagination des convives pour créer des accords mets et vins inédits, 5 foodtrucks proposeront des spécialités variées : plateaux de fruits de mer, burgers, cuisine exotique et Italienne et pour finir des glaces et verrines ! La Soirée se poursuivra avec la caravane guinguette Le Buffet Sonore, disco mobile au look vintage, qui diffusera de la musique éclectique, festive et ensoleillée pour faire danser toute la soirée ! Les vigneronns réserveront également des surprises....

Quelques chiffres :

L'AOC Duché d'Uzès :

38 caves particulières et 6 caves coopératives
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 :

320ha (46% en AB ou conversion AB)
2200 ha identifiés et qui croit tous les ans de 1 à 2%
52km d'Est en Ouest, répartis sur 77 communes

Source : Syndicat des Vigneronns, revendication millésime 2022