

DUCHÉ  D'UZÈS

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

DOSSIER DE PRESSE



**BALADE**  
**GASTRONOMIQUE**  
**MONTAREN**  
**JEUDI 18 MAI 2023**

Les chefs étoilés **Jérôme Nutile**  
et **Christophe Ducros**,  
créent un menu à **la truffe blanche**  
en accord avec **les vins Duché d'Uzès.**

## Le Vin Côté Cours

La 7<sup>ème</sup> édition du Vin Côté Cours est lancée !

Pour les 10 ans de l'AOC Duché d'Uzès ce n'est pas 1 mais 2 chefs étoilés qui réalisent des recettes inédites autour de la truffe blanche d'été !

Jérôme Nutile (*Restaurant Jérôme Nutile\** à Nîmes) et Christophe Ducros (*La Maison d'Uzès\** à Uzès) mettent tout leur savoir-faire en œuvre pour faire découvrir les produits de notre terroir.

L'occasion de découvrir le magnifique village de Montaren-Et-St-Médiars avec ses petits jardins et ruelles, son patrimoine historique et viticole.

A chaque halte vous découvrirez un plat, de la mise en bouche au dessert. Nos vignerons 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...

## Les Chefs

### Jérôme Nutile

Après des années de discipline, de travail et de perfectionnement Jérôme Nutil obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2011. Le col bleu-blanc-rouge fièrement acquis, il ouvre sa propre maison : la brasserie Le Bistr'AU à Nîmes suivie de son Restaurant Jérôme Nutile vite récompensé d'une étoile moins d'un an après son ouverture. Ces deux enseignes sont complémentaires : un esprit décontracté et gourmand d'un côté et une partition plus sophistiquée et « haute-couture » de l'autre !

En septembre dernier Jérôme Nutile se lance dans une nouvelle aventure avec l'ouverture du restaurant italien Le Georgi'AU à Nîmes.



### Christophe Ducros

Le parcours de Christophe Ducros le fait évoluer dans les maisons prestigieuses où il acquiert très vite le goût pour la cuisine et les produits du terroir et de saison. Aujourd'hui chef de La Maison d'Uzès, avec une étoile au guide Michelin, il a à cœur de donner le meilleur de lui-même pour ravir ses clients avec des recettes des plus audacieuses.

Discret par nature, il aime pourtant aller à la rencontre de ses clients, les écouter, partager un moment avec eux et recueillir leurs impressions. Pour lui « la cuisine est avant tout un partage, un moment de découverte et de plaisir ».

# Les Vignerons

18 vignerons, venus de différents villages de l'Appellation, sont présents pour partager avec les participants un moment d'échange et de convivialité.

Domaine Agarrus	VALLABRIX	FB : Agarrusvinbio
Domaine Chabrier Fils	BOURDIC	<a href="http://www.chabrier.fr">www.chabrier.fr</a>
Domaine de La Lèque	MONOBLET	FB : Domaine de la Lèque
Domaine de l'Aqueduc	ST MAXIMIN	<a href="http://www.domaine-vidal-30.com">www.domaine-vidal-30.com</a>
Domaine des Coudérousses	FONS	<a href="http://www.domaine-des-couderousses.com">www.domaine-des-couderousses.com</a>
Domaine le Sollier	MONOBLET	<a href="http://www.domainelesollier.fr">www.domainelesollier.fr</a>
Domaine Les Lys	BLAUZAC	<a href="http://www.les-lys.fr">www.les-lys.fr</a>
Domaine Reynaud	SAINT SIFFRET	<a href="http://www.domaine-reynaud.com">www.domaine-reynaud.com</a>
Domaine St Firmin	UZES	<a href="http://www.saint-firmin.com">www.saint-firmin.com</a>
Domaine Terres d'Hachène	ST NAZAIRE DES GARDIES	<a href="http://www.terresdhachene.com">www.terresdhachene.com</a>
Durfort La Cave	DURFORT ET ST MARTIN	<a href="http://www.durfort.eu">www.durfort.eu</a>
La Tour de Gâtigne	SAINT CHAPTES	<a href="http://www.domainedelatour.org">www.domainedelatour.org</a>
Les Collines du Bourdic	BOURDIC	<a href="http://www.collines-du-bourdic.com">www.collines-du-bourdic.com</a>
Les Vignes de l'Arque	BARON	<a href="http://www.vignesdelarque.com">www.vignesdelarque.com</a>
Maison Blanc Senthille	DURFORT ET ST MARTIN	FB : MaisonBlancSenthille
Mas des Cabrettes	ST NAZAIRE DES GARDIES	<a href="http://www.masdescabrettes.com">www.masdescabrettes.com</a>
Mas des Volques	AIGREMONT	FB : domainemasdesvolques
Les Vignerons de Montaren-Serviers	MONTAREN ET ST MEDIERS	<a href="http://www.vignerons-montaren-serviers.com">www.vignerons-montaren-serviers.com</a>

## 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 ses villages de pierres sèches, sa culture, et sa gastronomie. Les communes et leurs habitants ont mis beaucoup d'énergie pour restaurer leur patrimoine rural ainsi que leurs cours et jardins, 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 marie 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 l'Appellation Duché d'Uzès.

Après St Victor des Oules, Blauzac, St Maximin et Durfort c'est à présent le village de Montaren-Et-St-Médiers qui accueille le Vin Côté Cours édition 2023.

# La truffe blanche d'été : *Tuber aestivum*

Nés dans le même écriin, les vins Duché d'Uzès et la truffe se marient parfaitement.

L'aire de l'Appellation Duché d'Uzès est d'ores et déjà largement connue pour sa truffe noir *Tuber melanosporum*, célébrée chaque année durant le week-end de la truffe d'Uzès.

Le marché de gros de la truffe d'Uzès est d'ailleurs rentré au mercuriale des produits français en 2016.

C'est à présent à sa cousine *Tuber aestivum* d'être mis à l'honneur. D'un parfum plus délicat, plus douce, cette dernière a souvent été écartée, à tort, au profit de la « mélando » dont elle partage le terroir. C'est l'occasion de la mettre à l'honneur au cours de 5 recettes gastronomiques !



## Montaren-Et-St-Médiars



Située à 4 kilomètres à l'ouest d'Uzès, entre Cévennes et mer Méditerranée, le village de Montaren et Saint-Médiars est dominé au nord-ouest par la colline de la Carcarie.

Le nom de Montaren viendrait de Mons Arena : la montagne de sable en latin. Au 17<sup>e</sup> siècle, un quartier se nommait « la sablière » et jusqu'au 19<sup>ème</sup> siècle, les habitants de Montaren ont eu le droit d'aller gratuitement chercher le sable à la Carcarie pour leur usage personnel.

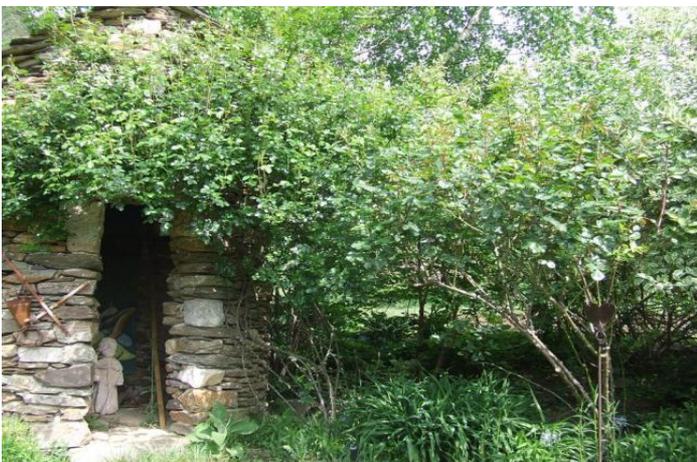
La tour dite « sarrazine », doyenne du village de Montaren qu'elle surplombe depuis près de 1000 ans, n'a vraisemblablement de sarrasine que ce que le romantisme du XIX<sup>e</sup> lui a donné comme surnom, en référence aux édifices en pierre construits par les sarrasins dans notre région, qu'ils dominèrent aux VIII<sup>e</sup> siècle de notre ère.

La tour a pu être datée du XII<sup>e</sup> siècle. Elle constituait alors le premier château-fort de Montaren dont elle est aujourd'hui l'unique vestige.

### *Les Jardins potagers du Temple , une oasis de verdure*

En 1830 est entreprise, à la limite est du village, près des aires de battage, la reconstruction d'un Temple auprès duquel de petits jardins apportent quelques compléments alimentaires (pois chiches, légumes et fruits) et permettent d'agréables moments de détente.

Ces jardins, 14 au total, entourés de murets en pierres sèches, offrent un espace privatif et créatif pour tout jardinier, du passionné à l'amateur éclairé. Ils sont aujourd'hui une véritable oasis entretenue par quelques habitants du village.



# Informations pratiques

- Jeudi 18 mai 2023 (Jeudi de l'Ascension) sur la commune de Montaren-Et-St-Médiers. GPS : 44.028865 (latitude) 4.382878 (longitude)
- Départs échelonnés par petits groupes tous les quarts d'heure, de 10h15 à 13h15 selon inscription. Afin de faciliter la circulation des participants le parking et l'accueil se situent au même endroit. L'accueil ainsi que l'ensemble du parcours sont fléchés.
- 5 haltes gastronomiques : mise en bouche, entrée, poisson, viande et dessert.
- 18 vigneron présents pour des accords parfaits mets et vins. 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.
- 550 places disponibles.
- Distance : environ 6 km.
- Tarif : 69 € ce tarif comprend le repas (de la mise en bouche au dessert) ainsi que toutes les dégustations de vin. 17 € pour les moins de 13 ans. Pour les groupes à partir de 10 personnes, 63 €.
- Billetterie en ligne sur [www.vinsducheduzes.com](http://www.vinsducheduzes.com). Ouverture de la billetterie le **mercredi 15 mars** et clôture des réservations le jeudi 11 mai (attention, selon places disponibles !).

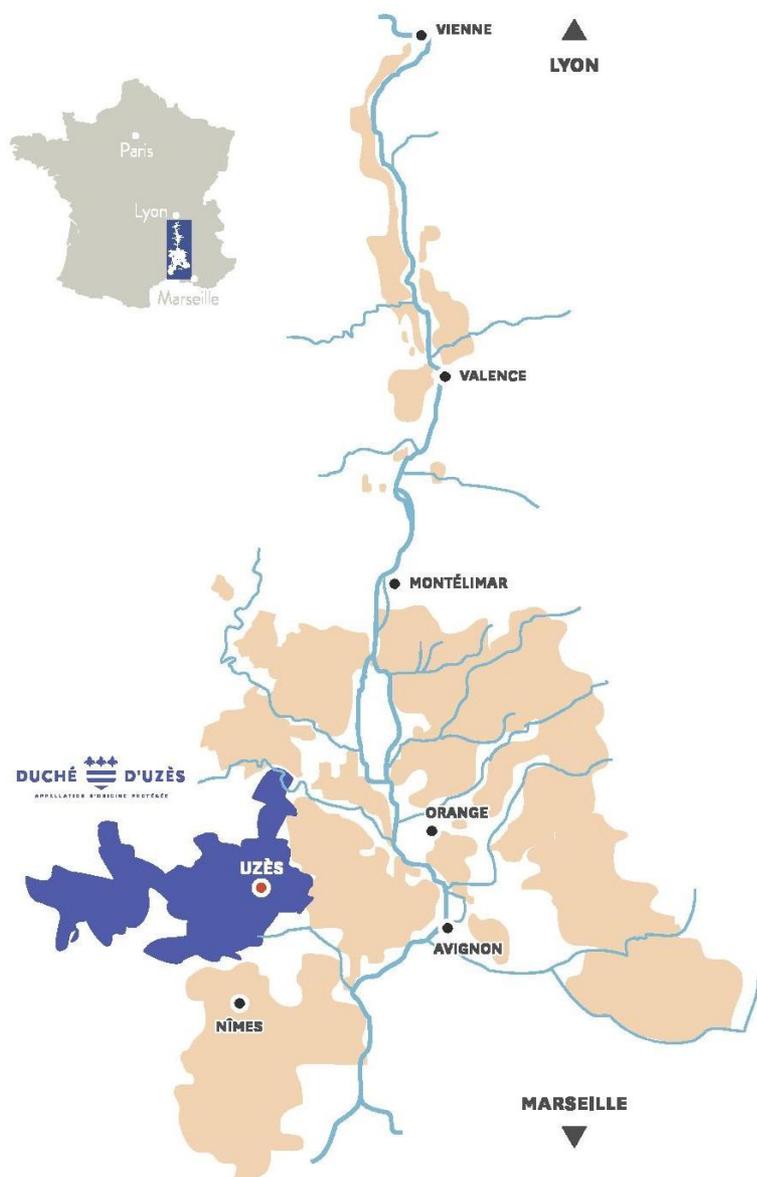


# Nos partenaires

La Mairie de Montaren-Et-St-Médiers et le Syndicat des Producteurs de truffes du Gard et avec le soutien du Conseil Départemental du Gard et de la Région Occitanie.



Une pépite entre Cévennes et Vallée du Rhône,  
Des vignes dissimulées dans la garrigue,  
Des vins singuliers mêlant plaisir, finesse et complexité,  
Des vigneronneux chaleureux, volontaires et passionnés,  
L'environnement au centre de l'attention,  
Découvrez l'Appellation Duché d'Uzès.



# L'AOC Duché d'Uzès fête ses 10 ans

Jeune appellation encore confidentielle, le vignoble du Duché d'Uzès s'étend sur une sélection de parcelles de 77 communes du Gard. Sur des coteaux magnifiquement exposés qui longent la garrigue, la vigne cohabite avec les oliviers et les chênes truffiers.

Un travail de longue haleine, entrepris par une poignée de vigneronneux audacieux, a trouvé son aboutissement en 2013 avec la reconnaissance officielle de l'AOP Duché D'Uzès. En contrôlant les volumes et en affinant la qualité les vigneronneux ont su tirer le plein potentiel d'un terroir gourmand.

Sur ce territoire dont l'histoire ducale, épiscopale et royale remonte à plus de 2000 ans, les valeurs de rigueur et d'exigence se perpétuent au travers de vins d'assemblage qui revendiquent fièrement leur tempérament méridional.

## Des vins ciselés et singuliers

Rouge, rosé, blanc, les vins Duché d'Uzès font des merveilles... Les cépages emblématiques de notre région méditerranéenne s'assemblent pour révéler les trésors de notre terroir.

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'AOP Duchés d'Uzès.

## 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).

## Chiffres 2022

10697 hl sur 320ha

77 communes

Une quarantaine de caves particulières et une dizaine de caves coopératives

53% de vin rouge, 30% de blanc et 17% de rosé

41 % des volumes certifiés AB ou conversion AB

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 Vigneronneux du Duché d'Uzès  
2 rue Joseph Lacroix 30 700 UZES  
04 66 20 42 70 / 06 78 60 46 30  
[vigneronsducheuzes@wanadoo.fr](mailto:vigneronsducheuzes@wanadoo.fr)  
FB : Duché d'Uzès AOP  
Web : [www.vinsducheduzes.com](http://www.vinsducheduzes.com)

