

**FICHE TECHNIQUE
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« Duché d'Uzès »**

AVERTISSEMENT

La fiche technique ci-après ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Duché d'Uzès (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Fédération Gardoise des Vins à Indication Géographique Protégée
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du Travail. Il est composé d'opérateurs impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	575 Chemin du chai 30900 NIMES France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0)466709458
<i>Télécopieur:</i>	(33)(0)466239607
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	opa30@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC Duché d'Uzès

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Arrêté du 2 novembre 2011 relatif à l'IGP Duché d'Uzès publié au Journal officiel de la république française du 17 novembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Duché d'Uzès (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine contrôlée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques***

L'appellation d'origine contrôlée « Duché d'Uzès » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs. Les vins tranquilles bénéficiant de L'appellation d'origine contrôlée «Duché d'Uzès » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12%.

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de :

- 3 g/l pour les vins rouges ayant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.
- 4 g/l pour les vins rouges ayant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.
- 4 g/l pour les vins rosés.
- 4 g/l pour les vins blancs.

Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l.

Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et

anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont issu d'un assemblage dans lequel la Syrah N et le grenache N représentent au moins 70% ; ces vins sont généralement de coloration intense, avec des expressions aromatiques rappelant les fruits murs ou confits, souvent accompagnés par des notes de réglisse, reflet de l'expression particulière de la syrah sur ce terroir.

Leur structure tannique, ronde et équilibrée, offre la garantie d'une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés sont des vins d'assemblage, à dominante de Grenache N présentant une teinte vive et lumineuse, et une palette aromatique rappelant les fruits rouges. Ils sont harmonieux, frais et puissants.

Les vins blancs, issu d'un assemblage principal de Grenache B et de Viognier B présentent une robe or pâle à reflets verts. Remarquables par leur fraîcheur, ils expriment en bouche des notes intenses de fruits frais tels que la pêche ou encore l'abricot.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

-Clos
-Chateau

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

*Type de pratique
œnologique:*

Pratique culturale

Description de la pratique:

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.
 - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
 - La taille est effectuée avant le 30 avril de l'année de la récolte ;
 - Les vignes sont taillées en taille courte à coursons, avec un maximum de 12 yeux francs par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- L'irrigation peut être autorisée.

*Type de pratique
œnologique:*

Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- Pour l'élaboration des vins blancs et rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite.
- l'utilisation de morceaux de bois est interdite

Outre les dispositions précisées ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	48
Vins rosés et vins blancs	55

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	53
Vins rosés et vins blancs	60

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Gard : Aigaliers, Aigremont, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagard, Baron, Belvézet, Blauzac, Bourdic, Bragassargues, Brignon, Canaules-et-Argentières, Cardet, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Collorgues, Cruviers-Lascours, Dions, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Flaux, Foissac, Fons, Fontarèches, Fressac, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Goudargues, La Bastide-d'Engras, La Bruguière, La Calmette, La Capelle-et-Masmolène, La Rouvière, Lédignan, Lézan, Logrian-Florian, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Monoblet, Montaren-et-Saint-Médiars, Moussac, Ners, Puechredon, Ribaute-les-Tavernes, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chartes, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Dézéry, Sainte-Anastasie, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Ceyrargues,

Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Maximin, Saint-Nazaire-des-Gardies, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Sanilhac-Sagriès, Sauve, Savignargues, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tornac, Uzès, Vallabrix, Verfeuil, Vézénobres.

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0
--------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Vermentino B
Mourvedre N
Viognier B
Grenache N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Ugni Blanc B
Roussanne B
Syrah N
Marsanne B

Carignan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'aire de l'AOC « Duché d'Uzès » s'étend entre Nîmes et Alès sur 77 communes du département du Gard, la ville d'Uzès se trouvant dans sa partie est.

Elle se compose de deux bassins contigus :

-A l'ouest, celui de Lédignan s'organise autour d'un dôme anticlinal du crétacé supérieur (Valanginien) dont le centre, marneux, a été creusé par l'érosion ;

- A l'est, le bassin d'Uzès correspond à un synclinal orienté est-ouest, sur roches du tertiaire (Eocène) passant progressivement à des dépôts marins (Miocène).

L'ensemble est limité, à l'ouest par les premiers reliefs des Cévennes ; au nord par le massif calcaire de Lussan qui culmine au mont Bouquet (630 m) ; à l'est et au sud par de vastes plateaux calcaires, souvent boisés, qui le séparent des pays de Nîmes, de Sommières, et de la vallée du Rhône. Enfin le Gardon, élément majeur du réseau hydrographique local, traverse la zone du nord ouest au sud-est.

La zone géographique repose sur des substrats très majoritairement calcaires et le vignoble est généralement installé sur des sols de coteaux caillouteux et limités en profondeur.

Sur le plan climatique, le secteur présente un caractère méditerranéen, mais atténué par l'éloignement du littoral et la présence des reliefs qui limitent les influences marines. De ce fait on observe des contrastes de température plus importants que sur le littoral, et une diminution d'un à deux degrés de la température annuelle moyenne entre le sud-est et le nord-ouest de l'aire.

Ce climat de transition se traduit notamment par une sécheresse estivale atténuée ; la pluviométrie annuelle de l'ordre de 700mm est susceptible de variations interannuelles importantes en lien avec des pluies d'automne parfois très importantes (phénomène Cévenol).

La zone géographique s'étend ainsi au cœur d'un paysage de polyculture, où la vigne est partout présente sur les coteaux, et où la végétation naturelle se partage notamment entre chêne vert et chêne pubescents, reflet de cette zone de transition climatique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne a, au cours des siècles, accompagné l'histoire et la vie agricole de la région d'Uzès et dès l'époque romaine, de nombreuses preuves de la culture de la vigne existent sur ce territoire.

Plus tard, au moyen âge, la vigne est toujours présente et acquiert une forte signification symbolique aux yeux du clergé chrétien, et c'est ainsi que les premiers évêques se transforment en viticulteurs.

Dès le 15^{ème} siècle, sur le territoire du Duché d'Uzès, il est fait mention de vignoble qualitatif et de vins nobles.

Depuis cette époque et malgré les crises successives, les vignobles de coteaux, associés dans le paysage avec l'olivier et jouxtant les plaines plus riches plantées de céréales sont demeurés une constante.

La structure foncière dominée par les petites exploitations de polyculture favorisera la mise en valeur de vignes en coteaux, phénomène amplifié au XVIII^{ème} siècle par la pratique de la double activité ou les ouvriers des industries textiles cultivèrent également de petites parcelles de vigne.

Les vins font l'objet dès 1981 d'une reconnaissance en Vin de Pays « de l'Uzège », qui évoluera en 1992 en vin de pays « Duché d'Uzès » avec des conditions de production resserrées, et la définition d'un encépagement méditerranéen.

Prenant en compte les particularités climatologiques et pédologiques de la zone, le syndicat a engagé un travail d'identification des terroirs qui a permis aux producteurs de mettre en valeur la meilleure adéquation entre situation viticole et cépages, au profit de l'authenticité des vins.

La restructuration du vignoble sera réalisée avec les cépages méditerranéens les plus nobles, Syrah N et Grenache N pour les vins rouges et rosés, Grenache blanc B et Viognier B pour les vins blancs.

En 2010, près de 9000 hectolitres sont revendiqués par 32 caves particulières et 11 caves coopératives ; les vins rouges représentent 60 % de la production, les vins rosés 25 % et les vins blancs 15 %.

Informations détaillées sur le produit:

L'Appellation d'Origine Contrôlée « Duché d'Uzès » se décline dans les 3 couleurs

Les vins rouges sont issus d'un assemblage dans lequel la Syrah N et le grenache N représentent au moins 70% ; ces vins sont généralement de coloration intense, avec des expressions aromatiques rappelant les fruits murs ou confits, souvent accompagnés par des notes de réglisse, reflet de l'expression particulière de la syrah sur ce terroir.

Leur structure tannique, ronde et équilibrée, offre la garantie d'une bonne aptitude au vieillissement.

Les vins rosés sont des vins d'assemblage, à dominante de Grenache N présentant une teinte vive et lumineuse, et une palette aromatique rappelant les fruits rouges. Ils sont harmonieux, frais et puissants.

Les vins blancs, issus d'un assemblage principal de Grenache B et de Viognier B présentent une robe or pâle à reflets verts. Remarquables par leur fraîcheur, ils expriment en bouche des notes intenses de fruits frais tels que la pêche ou encore l'abricot.

Lien causal:

La situation géographique particulière de l'AOP Duché d'Uzès, au carrefour des Cévennes, du Languedoc et de la Provence avec son climat méditerranéen de transition permet une maturation lente des cépages méditerranéens et une expression originale des vins caractérisée par l'élégance et la fraîcheur.

Le savoir faire des vigneron, le choix des seuls cépages méditerranéens et les études sur les terroirs ont ainsi permis l'implantation des différents cépages dans les conditions leur permettant une expression optimale. Les parcelles bien exposées, présentant des sols peu profonds, caillouteux et bien drainés sont toujours privilégiées. Le cépage Grenache N apporte onctuosité, ampleur et un fruité intense d'une grande élégance.

Le cépage Syrah N apporte de son côté finesse, structure et complexité aromatique.

L'assemblage de ces 2 cépages, tant pour les vins rouges que les vins rosés, est obligatoire et garant de l'originalité des vins du « duché d'Uzès ».

Le savoir faire des producteurs s'exprime dans la gestion de la plante par une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production, par des pratiques de rendements modérés liés à des règles de taille et de hauteur de feuillage précises. Ce savoir faire s'exprime également dans l'adaptation des techniques de vinification et

notamment la nécessité d'une période d'élevage pour les vins rouges. Pour une meilleure identification de l'Appellation, une bouteille syndicale ornée des armes du Duché d'Uzès a été créée en 2003. Rapidement adoptée par les producteurs, particuliers ou coopérateurs, elle habille aujourd'hui près de 50% des Vins Duché d'Uzès. Gage d'une parfaite maîtrise du produit, 95% des volumes sont mis en bouteille dans l'aire de production.

Les vigneron du duché d'Uzès font ainsi perdurer un équilibre agricole basé sur une polyculture de type méditerranéen ou les terres riches sont plantées avec des cultures céréalières ou fruitières, et le vignoble méditerranéen installé sur les coteaux les plus favorables, qui sont généralement d'étendue limitée sur la commune.

Bien que cité dès le 15^{ème} siècle, c'est depuis les années 70-80 que la notoriété des vins s'est développée, favorisée en cela par une mise en bouteille quasi exclusive dans l'aire et le bénéfice des nombreux touristes qui viennent découvrir la ville d'Uzès, son duché et le cœur de village aux maisons médiévales.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique

Dans la législation nationale

*Type de condition
supplémentaire*

Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes du département du Gard suivantes :

Cornillon, Orsan, Pougnalesse, Pouzilhac, Vabres.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-igp- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

--

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	
--------------	--

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Duché d'Uzès
