

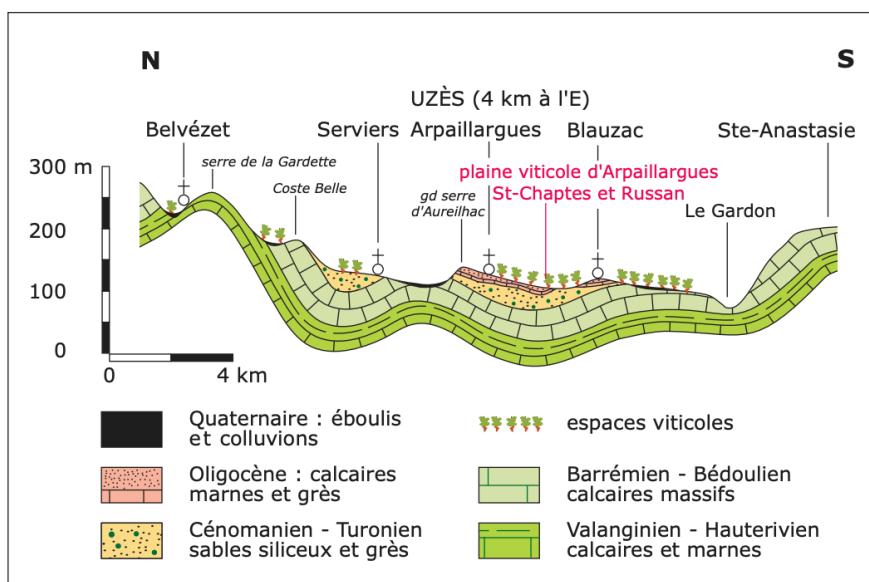
Duché d'Uzès

Histoire :

Le vin de Duché d'Uzès, une histoire vieille de deux mille ans... Implantée dans la région depuis le VI^e siècle av J-C, la culture de la vigne se développe au Moyen Âge sous l'impulsion de l'Eglise. Sous Louis XIV, des vignes royales étaient cultivées dans le pays d'Uzège, sur la commune d'Arpaillargues-et-Aureilhac : le vin en était acheminé à Paris et à la Cour. Mais son meilleur chantre en est encore Racine. Séjournant à Uzès en 1661, il écrira à un ami parisien que le vin est ici « le meilleur du royaume », arguant en un mot célèbre que « nos nuits sont plus belles que vos jours ». La vigne de Monsieur d'Uzès : la promenade des Marronniers et le parc, autrefois dépendances de l'Evêché, étaient plantés en vigne. Vers 1400, très fier de sa vigne, l'Evêque souhaita ouvrir une porte pour y accéder facilement. Il eut alors la plaisante idée de faire savoir dans la ville que pour le 1er de l'an, il ferait présent d'une carafe de son vin blanc à tous les jeunes mariés qui auraient passé leur première année de mariage sans se disputer. L'histoire ne dit pas combien ont pu bénéficier de cette largesse ! Depuis 1989, les Vins de Duché d'Uzès ont entrepris des démarches pour décrocher l'Appellation d'Origine Contrôlée. Un chemin long, qui a débouché à l'obtention de l'AOC en juillet 2013.

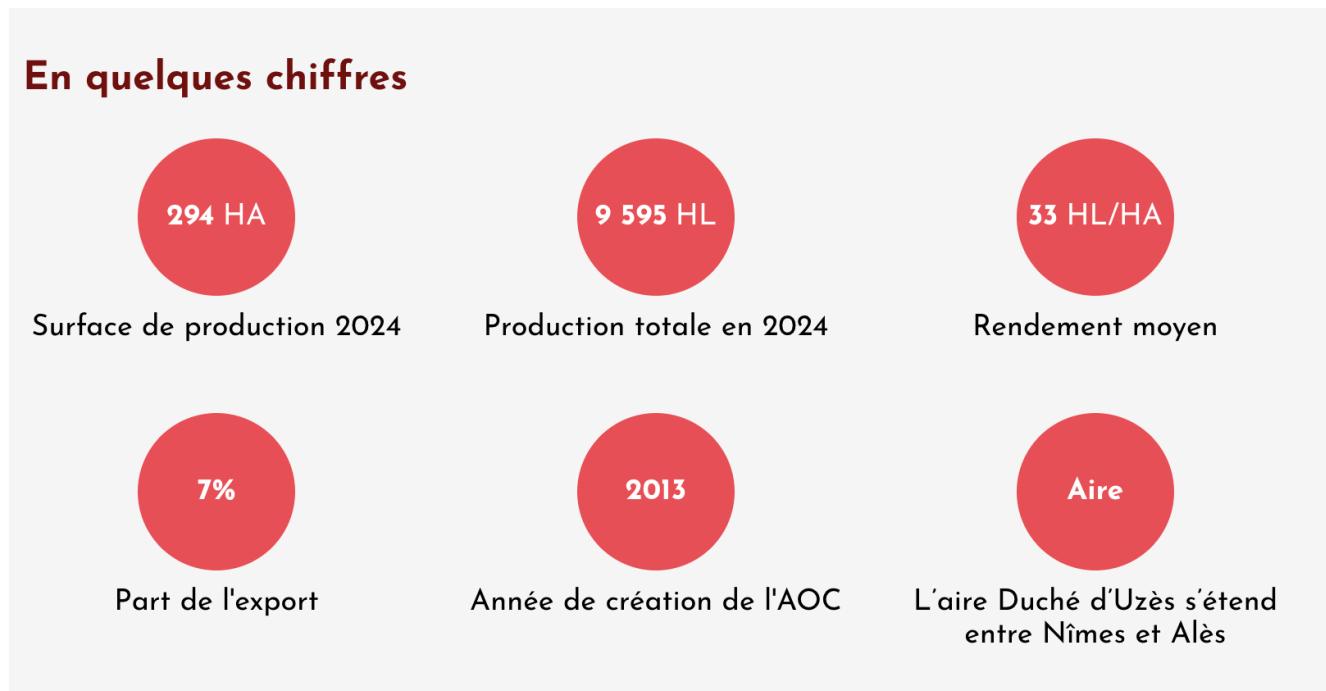
Géographie :

L'aire Duché d'Uzès s'étend entre Nîmes et Alès, la ville d'Uzès se trouvant dans sa partie est. 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 à 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. Un climat au caractère méditerranéen, atténué par l'éloignement du littoral et par la présence des reliefs qui limitent cette influence marine. On observe de forts contrastes de température entre le jour et la nuit. Ceux-ci permettent aux vins de Duché d'Uzès de garder une belle vivacité et une fraîcheur en bouche, notamment sur les blancs.



Coupe géologique du duché d'Uzès. Sources : <https://www.vins-rhone.com/sites/vignoble/files/documentation/2025-02/Duch%C3%A9%20d%27Uz%C3%A8s%20-%20sans%20pts%20topo%20.pdf>

Chiffres clefs :



Sources : <https://www.vins-rhone.com/fr/aoc-duche-duzes>

Cépages :

Les rouges sont issus de la Syrah (40% minimum) et du Grenache (20% minimum), parfois alliés au Carignan, au Mourvèdre ou encore au Cinsault. Allant du rubis vif au rouge sombre, avec des reflets violine, ces vins développent un bouquet d'épices, de fruits rouges et noirs, de réglisse et de garrigue. Certains expriment des notes florales, boisées et torréfiées. Ce sont des vins qui peuvent vieillir jusqu'à dix ans pour les cuvées à majorité de Syrah. Les rosés, composés de Grenache (50% minimum), allié à la Syrah (20% minimum), parfois au Cinsault, offrent un nez fruité (arômes de fruits rouges) et élégant, avec des nuances à la fois fraîches et chaleureuse et une bonne persistance en bouche. Les blancs sont élaborés à partir de Viognier (40% minimum), de Grenache blanc (30% minimum), ainsi que de Marsanne, Roussanne et Rolle (20% minimum de l'assemblage ensemble ou séparément). Jeunes, ils sont appréciés pour leur fraîcheur ; plus âgés, ils gagnent en minéralité.