C/2026/2590

8.5.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2590)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Duché d'Uzès»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A1165-AM02 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Duché d'Uzès»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt - Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises - Bureau du vin et des autres boissons

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, elles:

a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique;

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique;

c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Aire géographique

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point IV- 1°) Aire géographique pour retirer la commune de «Saint-Jean-du-Pin» dans le département du Gard et ajouter 10 communes du département du Gard contigües au tracé actuel: «Argilliers, Collias, Domessargues, Euzet, Mauressargues, Montagnac, Quissac, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Just-et-Vacquières, Vers-Pont-du-Gard».

Cette révision de l'aire géographique a été réalisée à la demande de l'ODG pour prendre en compte des usages anciens constatés sur ces communes. Cette révision a été menée sur la base des critères de délimitation initiaux qui ont prévalu au tracé de la zone géographique de l'AOP. Les communes appartiennent à l'ancien périmètre du vin de pays Duché d'Uzès avec des îlots viticoles suffisamment conséquents qui répondent aux critères de délimitation de l'AOP et présentent un encépagement conforme.

La commune de «Saint-Jean-du-Pin», en bordure de tracé au nord de la zone, est retirée car constatée sans usage viticole et sans plantation.

La zone de proximité immédiate n'est pas modifiée.

Le document unique est modifié au point «zone géographique».

A la faveur de dette révision de l'aire géographique, la référence au code officiel géographique de 2024 a été ajoutée. Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2024 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point «zone géographique».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire de proximité immédiate

Description

Le chapitre I du cahier des charges est complété au point IV- 3° Aire de proximité immédiate pour ajouter, sans changement, la référence au Code officiel géographique de 2024.Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2024 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point «Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles d'encépagement et d'assemblage de cépages

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point V- Encépagement pour alléger les règles d'encépagement des vins rosés et blancs, tout en gardant une trame majoritaire des cépages identitaires de l'AOP (Viognier et Grenache blanc B pour les vins blancs, Grenache noir N et Syrah N pour les vins rouges et rosés). Il est appliqué une baisse globale de 10 % de la proportion de certains cépages principaux dans les règles d'encépagement (Grenache blanc B pour les vins blancs et Grenache noir N pour les vins rosés) tout en préservant l'identité des vins.

— La clairette B pour les vins blancs passe de cépage accessoire à complémentaire et devient donc obligatoire dans l'encépagement au même titre que les Marsanne, Roussanne, Vermentino B. Seul le cépage Ugni blanc reste en cépage accessoire non obligatoire dans l'encépagement.

— Introduction d'une exemption aux règles de proportion à l'exploitation pour les petites exploitations ne vinifiant pas.

— Introduction d'un délai de 5 ans pour mise en conformité par rapport aux règles d'encépagement en cas de changement de structure.

Le chapitre I du cahier des charges est également modifié au point IX- Transformation, Elaboration pour adapter les règles d'assemblage en fonction des règles d'encépagement afin de conserver une majorité de cépages principaux dans les assemblages.

Ces modifications au niveau des règles d'encépagement et d'assemblage n'impactent pas le document unique

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de Taille

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point VI- Conduite du vignoble - 1°b)-Règles de taille afin d'étendre la possibilité de taille longue au cépage viognier, peu productif et permettre de l'adapter au réchauffement climatique.

Cette modification est reportée au point «Pratiques vitivinicole» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mode de conduite - Dispositions agroenvironnementales

Description

Le chapitre I du cahier des charges est complété au point «VI – Conduite du vignoble» pour intégrer des pratiques environnementales permettant de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir.

Les dispositions ajoutées sont:

— le désherbage chimique de la parcelle et des tournières est interdit;

— la mise en place d'un paillage plastique à la plantation est interdite.

Ces dispositions sont ajoutées dans le document unique au point «Pratiques Vitivinicoles».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Disposition relative à la circulation des produits avant la date de mise en marché au consommateur

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges est modifié au point «IX- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage» afin de supprimer la date à partir de laquelle les vins peuvent circuler entre entreprises de négoce et metteurs en marché, avant la date de mise en marché des vins à destination du consommateur. Cette date est supprimée afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs et supprimer tout risque de concurrence déloyale.

La suppression de cette disposition n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mention complémentaire d'étiquetage

Description

Le chapitre I du cahier des charges est complété au point XII «Règles de présentation et d'étiquetage» afin d'ajouter les conditions d'étiquetage de la mention plus grande «Vignoble de la Vallée du Rhône». Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

Ces conditions complémentaires d'étiquetage sont reportées au point «Conditions supplémentaires - Mentions complémentaires d'étiquetage» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Actualisation de données chiffrées dans le lien avec la zone géographique

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges est modifié au point «X- Lien avec la zone géographique» afin d'actualiser des chiffres de production avec la récolte 2023 au lieu de la récolte 2010.

Ces actualisations chiffrées sont reportées dans la partie Lien avec la zone géographique du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression d'une mesure transitoire obsolète

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point XI-Mesures transitoires pour supprimer une mesure transitoire devenue obsolète et portant sur la proportion des cépages blancs Marsanne, Roussanne et Vermentino jusqu'à la récolte 2022.

Cette disposition n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

Le chapitre II «Obligations déclaratives» du cahier des charges est simplifié et mis en cohérence avec le plan de contrôle. Ces dispositions ont été modifiées pour être adaptées aux modalités de contrôle de l'appellation.

Ces dispositions n'impactent pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Duché d'Uzès»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A1165-AM02 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Duché d'Uzès»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La teinte des vins rouges varie du rubis au grenat et peut prendre des nuances tuilées lors de leur vieillissement. Leur couleur est soutenue à intense. Ce sont des vins limpides.

Arôme/Nez

Les expressions aromatiques rappellent les fruits murs ou confits, souvent accompagnés par des notes de réglisse, reflet de l'expression particulière de la syrah sur ce terroir.

Goût/Bouche

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont issus d'un assemblage dans lequel la Syrah N et le grenache N sont majoritaires et peuvent être complétés par les cépages carignan N, cinsault N et mourvèdre N.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

Les vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 3 g/l.

Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 g/l.

Les lots de vins rouges, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Leur teinte s'étend du rosé litchi au corail. Ils sont éclatants, lumineux et limpides.

Arôme/Nez

Leur palette aromatique rappelle les fruits rouges.

Goût/Bouche

Ils sont harmonieux, frais et puissants. Leur fraîcheur est déterminée par la situation de l'aire géographique au pied des premiers reliefs des Cévennes.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés sont des vins d'assemblage, à dominante de Grenache N.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs présentent une robe or pâle à reflets verts.

Arôme/Nez

Les vins blancs expriment des notes intenses de fruits frais tels que la pêche ou encore l'abricot.

Goût/Bouche

Remarquables par leur fraicheur, ils expriment en bouche des notes intenses de fruits frais tels que la pêche ou encore l'abricot. Ils bénéficient également de ce climat méditerranéen de transition qui ralentit la maturation et préserve l'acidité et l'équilibre des vins.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont issus d'un assemblage principal de Grenache blanc B et de Viognier B.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de 4 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Densité

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 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.

Pratique vitivinicole

Taille

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

— 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.

— les cépages syrah N et viognier B peuvent être conduits en taille longue avec un maximum de 10 yeux par pied dont 6 au maximum sur le long bois et 2 coursons portant au maximum deux yeux francs.

Pratique vitivinicole

Pratiques culturales

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

— L'irrigation peut être autorisée.

— Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir:

  — toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'Appellation d'Origine Contrôlée est interdite;

  — le désherbage chimique des tournières est interdit;

  — le désherbage chimique total de la parcelle est interdit;

  — la mise en place d'un paillage plastique à la plantation est interdite.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— 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.

— Les vins rosés sont élaborés par pressurage direct.

— L'emploi de pressoir continu est interdit.

— Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte. Ces vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage, soit à partir du 15 février de l'année qui suit la récolte.

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

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	53
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins rosés et blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	60
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Carignan N

— Cinsaut N - Cinsault

— Clairette B

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Marsanne B

— Mourvèdre N - Monastrell

— Roussanne B

— Syrah N - Shiraz

— Ugni blanc B

— Vermentino B - Rolle

— Viognier B

9. **Description succincte de l'aire géographique 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, sur la base du code officiel géographique 2024:

Aigaliers, Aigremont, Argilliers, Arpaillargues-et-Aureillac, Aubussargues, Bagard, Baron, La Bastide-d'Engras, Belvézet, Blauzac, Bourdic, Bragassargues, Brignon, La Bruguière, La Calmette, Canaules-et-Argentières, La Capelle-et-Masmolène, Cardet, Cassagnoles, Castelnau-Valence, Collias, Collorgues, Cruviers-Lascours, Dions, Domessargues, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Euzet, Flaux, Foissac, Fons, Fontarèches, Fressac, Gajan, Garrigues-Sainte-Eulalie, Goudargues, Lédignan, Lézan, Logrian-Florian, Martignargues, Maruéjols-lès-Gardon, Massanes, Massillargues-Attuech, Mauressargues, Monoblet, Montagnac, Montaren-et-Saint-Médiers, Moussac, Ners, Puechredon, Quissac, Ribaute-les-Tavernes, La Rouvière, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, Saint-Christol-lès-Alès, Saint-Dézéry, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Jean-de-Ceyrargues, Saint-Jean-de-Crieulon, Saint-Jean-de-Serres, Saint-Just-et-Vacquières, 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, Sainte-Anastasie, Sanilhac-Sagriès, Sauve, Savignargues, Serviers-et-Labaume, Seynes, Tornac, Uzès, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Vézénobres.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'aire de AOP «Duché d'Uzès» s'étend entre Nîmes et Alès sur 86 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 700 mm 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, ou la vigne est partout présente sur les coteaux, et ou la végétation naturelle se partage notamment entre chêne vert et chêne pubescents, reflet de cette zone de transition climatique.

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 15ème 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 XVIIIème 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 2023, 10 500 hectolitres sont revendiqués par 40 caves particulières et 6 caves coopératives; les vins rouges représentent 54 % de la production, les vins rosés 17 % et les vins blancs 29 %.

Interactions causales

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, le fruité et la fraîcheur.

Le savoir-faire des vignerons, 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. En effet, les parcelles bien exposées, présentant des sols peu profonds, caillouteux et bien drainés sont toujours privilégiées. De plus, grâce à la présence des premiers contreforts cévenols, on observe de fortes différences de températures entre le jour et la nuit. C'est cette amplitude de température, notamment les nuits fraîches, qui permet la lente maturation des raisins, favorise la couleur et préserve l'acidité et l'expression aromatique des baies, caractéristiques remarquables des vins de l'AOP «Duché d'Uzès» qui s'expriment avec fraîcheur et fruité.

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 70 % des Vins Duché d'Uzès. Gage d'une parfaite maitrise du produit, 95 % des volumes sont mis en bouteille dans l'aire de production.

Les vignerons du duché d'Uzès font ainsi perdurer un équilibre agricole basé sur une polyculture de type méditerranéen où 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 15ème 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.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

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, sur la base du code officiel géographique 2024:

Cornillon, Orsan, Pougnadoresse, Pouzilhac, Vabres.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vignoble de la Vallée du Rhône» selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b2da2023-1541-41ad-a6cd-7fec96b2fdee