

CHRONIQUE

Ophélie Neiman

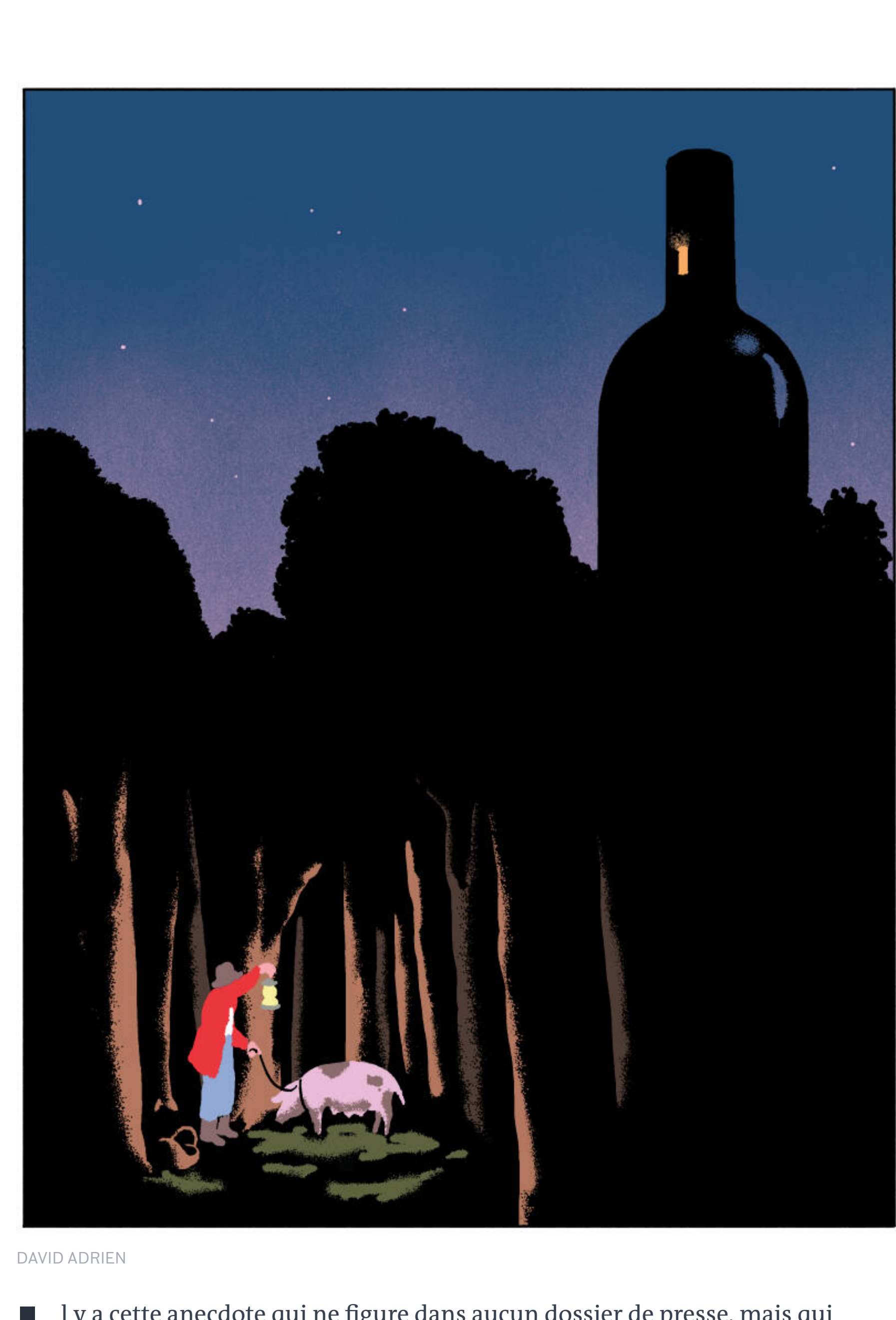
Duché-d'uzès, une appellation entre truffe et garrigue

Il y a dix ans, entre Languedoc et vallée du Rhône, la nouvelle appellation choisissait le rattachement à la seconde. Encore peu connue, elle propose des vins gourmands et élégants, en rouge comme en blanc.

Publié le 26 novembre 2023 à 05h00, modifié le 28 novembre 2023 à 10h38 | Lecture 3 min.

Offrir l'article

Article réservé aux abonnés



DAVID ACHEN

Il y a cette anecdote qui ne figure dans aucun dossier de presse, mais qui m'amuse toujours, tant elle illustre à quel point une frontière. Quand les vins du duché d'Uzès ont obtenu leur AOC (appellation d'origine contrôlée), il y a dix ans, les vignerons ont dû choisir à quel vignoble se rattacher, Languedoc ou vallée du Rhône ?

Les vignes, autour de la ville d'Uzès, se situent dans le Gard, en région Occitanie, plus près de Nîmes que d'Avignon. Il était donc logique que l'appellation rejoigne le Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL). Les producteurs viticoles y étaient d'ailleurs tous disposés. L'aire d'appellation, cela dit, jouxte celle des côtes-du-rhône-villages (les crus lirac et tavel ne sont pas loin) ainsi que celle des costières-de-nîmes, ralliée au Rhône. Il était donc tout aussi logique de rencontrer l'organisme Inter Rhône. Des fois que.



Après une visite relax du CIVL, qui partait gagnant, le challenger rhodanien a réalisé une présentation aux petits oignons et multiplié les marques d'égards. Est-ce aussi parce que son siège social se situe tout près, à Avignon, et que la région viticole compte dans son escarcelle bon nombre de crus prestigieux, aux identités bien définies et préservées ? Les vignerons d'Uzès ont voté, à l'unanimité, pour que leurs vins soient finalement hébergés sous la bannière de la vallée du Rhône. La géographie est décidément une affaire de relations humaines.

Particulièrement abordables

L'appellation duché-d'uzès, entérinée en 2013, fête donc ses dix ans cette année. Mais la procédure a été longue, le vignoble ayant commencé dès 1989 les démarches pour sa reconnaissance officielle. Collectivement, il a été convenu de réserver l'AOC aux terroirs les plus qualitatifs, le reste étant destiné à l'IGP (indication géographique protégée) cévennes. Aujourd'hui, seulement 350 hectares produisent des vins de duché-d'uzès, sur les 2 200 hectares identifiés. L'AOC continue de se construire, en identifiant des parcelles qui dessineraient la carte finale de l'aire d'appellation. A terme, elle pourrait englober 3 000 hectares, « mais nous nous calons sur la commercialisation pour évoluer, pas question de grandir trop vite », modère Michel Souchon, président de l'appellation et de la cave de Durfort. Car la stratégie, plutôt que de s'étendre (la production est stable depuis dix ans), est de rejoindre le cercle des crus prestigieux.

Les vins, toutefois, sont encore discrets : s'ils sont de qualité, la jeunesse de l'appellation ne leur a pas encore permis de se faire connaître auprès du grand public. D'autant qu'avec trente-huit caves particulières, six caves coopératives (qui assurent la moitié de la production totale) et cinq maisons de négoce, domnant naissance en tout à 1,2 million de bouteilles, il n'y a pas de quoi inonder le marché international. Avec un commerce en grande partie local, sans star montante pour faire exploser les prix, les vins restent donc particulièrement abordables. Ils se vendent autour de 10 euros la bouteille, les cuvées qui dépassent 15 euros restent rares.

Newsletter

« Le Monde passe à table »

« Le Monde » dresse le menu de l'actualité gastronomique et vins. A lire sans modération !

S'inscrire →

Le duché-d'uzès ont pourtant des atouts majeurs, qui pourraient le rendre populaires. Le climat est sain et 70 % des exploitants conduisent leurs vignes en bio. L'influence des Cévennes permet des nuits relativement fraîches, une qualité importante pour l'avenir, même si la sécheresse et les 40 °C du mois d'août dernier ont inquiété. Les contreforts cévenols sont en outre favorables aux vins blancs, et les vignerons ont en cela anticipé la demande française croissante : cette couleur a doublé depuis 2013 pour atteindre 30 % de la production, les vins sont tendus et élégants, en un mot charmants.

Parfum de Cévennes

Et puis il y a le lieu. Non seulement Uzès, son château ducal, ses deux mille ans d'histoire, le pont du Gard à côté, mais aussi la garrigue tout autour, qui parfume les vins rouges, les Cévennes et leurs milliers de touristes de France et d'ailleurs. Surtout, il y a le sol, d'où surgit le diamant noir. Car le pays d'Uzès est une terre de truffes. La *Tuber melanosporum* attire le marché de la truffe d'Uzès est l'un des plus fréquentés de France), et qui plus est une clientèle de gastronomes, qui ne craint pas de mettre la main au porte-monnaie pour faire plaisir à son palais. Du pain bénit pour le vin. Il est donc logique que, chaque année, le Week-end de la truffe (le prochain aura lieu du 19 au 21 janvier 2024) s'ouvre par une « soirée vigneronne ». Et que la balade gastronomique « Le Vin côté cours », au mois de mai, mette à l'honneur, en plus de la production viticole, la truffe blanche d'été.

Il y aurait certainement là une subtile marketing à jouer, que dis-je, à tonitruer. On connaît des appellations qui nous serinent des accords dans l'assiette et des parfums truffés dans le verre pour bien moins que ça. La distinction et la rareté de la truffe suffisent à porter le vin qui l'accompagne au pinacle. Et si l'on peut dire qu'il sent la truffe, imprégné par son terroir, c'est jackpot. Mais, pour les vins d'Uzès, pas question de le monter en mayonnaise. « Les accords entre nos vins et la truffe fonctionnent, mais je n'en ferais pas un argument aromatique, récusé Michel Souchon. D'ailleurs, les arômes truffés ne me plaisent pas dans le vin. Nos vins rouges sentent la réglisse, le poivre et la garrigue, alors je ne vais pas mentir juste pour faire chic » Souhaitons-leur que l'honnêteté paie. En attendant, pour les amateurs de vins gourmands et sans lourdeur à la recherche d'une bonne affaire, les duché-d'uzès se passent de discours.

Trois suggestions

- Durfort la cave, « Le Duché », blanc, 2021 :**
 Assemblage de vignier, grenache blanc, roussanne et marsanne, il est franc, avec des arômes floraux, et dégage en bouche une sensation de pureté et de tension. Bio, 7,50 €.
- Les Vignes de l'Arque, « Chant des Baumes », blanc, 2022, et rouge, 2019**
 On le conseille dans les deux couleurs. En rouge comme en blanc, c'est maîtrisé, net, avec un bel équilibre entre concentration et longueur. Bio, 11,80 € le blanc, 12,50 € le rouge.
- Domaine Le Petit Malo, « Casablanca », rouge, 2022**
 Un vin qui séduit par ses arômes épicés au nez, auxquels s'ajoutent des notes réglisse en bouche. Sur la langue, il est souple et s'achève sur de la fraîcheur. Bio, 12,80 €.

Ophélie Neiman

Contribuer

Réutiliser ce contenu

Nos lecteurs ont lu ensuite

- Les « hostels », ces auberges de jeunesse relookées, nouveau filon de l'industrie hôtelière**
 À Paris, à Lyon ou à Bordeaux, ces établissements ciblent des jeunes ou des familles. Les investisseurs sont de plus en plus nombreux à soutenir ces projets, qui captent une partie de la clientèle d'Airbnb. Il en existe aujourd'hui une quarantaine en France, soit 10 000 lits, contre 4 000 en 2019.
- Sommet UE-Chine : Pékin oppose une fin de non-recevoir aux demandes de l'Union européenne**
 Au terme de la rencontre entre Xi Jinping et les représentants européens, le 7 décembre, aucune avancée majeure ne s'est dessinée avec la Chine. Cette dernière a notamment fait savoir qu'elle n'entendait pas peser en faveur de l'Europe face à son allié russe.
- Le « julstress », ou l'angoisse des préparatifs de Noël pour les parents suédois**
 « Daresse d'ailleurs ». Chaque semaine, un de nos journalistes à l'étranger explore la parentalité hors de nos frontières. En Suède, certains s'activent des semaines à l'avance afin d'être prêts au début du mois de décembre, pour le coup d'envoi des festivités.
- Dans le ceviche de chez Donna, à Paris, « on aime l'équilibre des ingrédients qui ne rivalisent jamais avec le goût de la sériole crue »**
 CHRONIQUE. Chaque semaine, un journaliste raconte un produit, ou une expérience gustative qui l'a marqué. Comme ce ceviche de sériole concocté par Masahide Ikuta, chef du restaurant Donna, à Paris.
- Le crumble aux fruits : la recette de Lucie Basch**
 La spécialité de Lucie Basch, qui lutte contre le gaspillage alimentaire, est tout naturellement un dessert anti-gaspi : un peu de farine, du beurre et du sucre, et tous les petits restes de fruits et de céréales.
- J'ai infiltré le public des émissions de télé : « Si c'est des Drôles, Ooh !, et si ce n'est pas drôle... riez quand même ! »**
 Des « Ooh ! », des « Aah ! », des rires, des applaudissements sur commande. Dernière les candidats ou les invités des émissions de télé est masqué un public muet et encadré par des sociétés spécialisées. Les spectateurs assis, souvent âgés, y voient une occasion de tisser des liens sociaux, tout en cédant des vedettes.
- Une ville, des envies, cinq possibilités : Saragosse**
 Chaque dimanche et mercredi, jusqu'au 3 janvier, découvrez notre sélection de dix voyages en France et en Europe. Aujourd'hui, le n° 5. Animé et attachante, la capitale de l'Aragon se découvre de plaza en plaza, en longeant l'Ebre à vélo, ou en marchant sur les pas de Goya.
- Un apéro avec Isabella Rossellini : « Comme disait un ami poète napolitain, je suis « espérante », pas croyante »**
 Actrice, mannequin, fermière, la fille d'Irving Berlin et de Roberto Rossellini marie les contraires avec aisance. 71 ans, cet éternard de la modernité cinématographique est à l'affiche de « La Chimère » et une égérie beauté qui ne cache pas ses rides.
- Edouard Philippe remporte le prix de l'humour politique 2023**
 L'ancien premier ministre a été choisi par le jury du Press Club pour une phrase sur la transformation de son apparence physique.
- Enquête PISA : stopper la dégradation du niveau des élèves**
 EDITORIAL. La dernière étude de l'OCDE montre une baisse en France des résultats en mathématiques. Si la question des moyens ne peut être écartée, la validé des réformes qui soutient les enseignants à une suite d'inspections souvent contradictoires est aussi en cause.
- CDP28 - la pression et les tensions s'accroissent autour de la mention d'une sortie des énergies fossiles dans le texte final**
 L'Irak et l'Arabie saoudite ont réaffirmé leur opposition à une telle version, malgré la très lourde responsabilité du pétrole, du gaz et du charbon dans le dérèglement climatique.
- Le potager d'intérieur, ce nouvel écran du salon**
 Un peu d'eau, une prise électrique, une motte de graines... et les herbes aromatiques, petits fruits et légumes poussent comme des champignons dans cette mini-serre pour la maison.
- Privés de visas, les étudiants sahéliens victimes collatérales des tensions entre la France et les régimes putschistes**
 Malgré une inscription dans une université française, de nombreux Burkinaabés, Maliens et Nigériens ont dû renoncer. Paris se défend de toute mesure de rétorsion.
- Un midi à Paris ? Notre sélection de dix restaurants abordables et (très) recommandables**
 Des plats à 5 euros, des acres de hareng bien garnés, dix adresses qui volent aux oignons caramélisés... Pour environ 25 euros, dix cuisines qui sortent du lot pour se régaler sans viser son porte-monnaie.
- Judo : les judokas du PSG remportent la Ligue des champions, Teddy Riner vainqueur pour son retour**
 La section féminine du club parisien a remporté la plus grande compétition européenne, samedi à Belgrade, en battant un autre club français en finale.
- Maisons « hantées », spiritisme, télépathie... Les chercheurs tentent de dévoiler des phénomènes inexplicables**
 Alors qu'une personne sur trois dit avoir vécu au moins une expérience dite « paranormale », des anthropologues, psychologues et sociologues investissent ce domaine d'études souvent décrié pour en comprendre les mécanismes.

Le Monde en partenariat avec Magnum Photos

Tous les tirages

Magnum photos Vente encription/l'original de tirages signés jusqu'au dimanche 05 mai	Elliot Erwit Yokohama, Japon, 2003.	Cristina de Middel Mexique, 2016.	Harry Merc
--	---	---	----------------------

Partenaires

Codes promo avec Savings United Codes Promo Pandora Codes Promo The North Face Codes Promo Pay du Fou Codes Promo Europcar Codes Promo Nocibé Codes Promo Nike Codes Promo Air Carabes Tous les codes promo →	Jeux gratuits d'arcade avec KROM Solitaire gratuit en ligne Sudoku gratuit en ligne Mahjong gratuit Bubble Shooter Snake Snake Sudoku difficile Jouer aux échecs en ligne Tous nos jeux gratuits →
--	--

SERVICES LE MONDE <ul style="list-style-type: none"> Boutique Le Monde Les ateliers du Monde Mémorable : travailler sa mémoire Mots croisés Sudoku Résultats élections Éducation Gastronomie Le Monde Syndicats 	LE MONDE À L'INTERNATIONAL <ul style="list-style-type: none"> Le Monde in English Algérie Belgique Canada Côte d'Ivoire Mail Maroc Senegal Suisse Tunisie 	SITES DU GROUPE <ul style="list-style-type: none"> Le Monde Evénements Doornier International Télérama La Vie Le HuffPost Le Club de l'économie Le Monde diplomatique La Société des lecteurs du Monde Talents Source Sine Le Club de l'économie M Publications Le carnet du Monde 	NEWSLETTERS DU MONDE <ul style="list-style-type: none"> Recevoir les newsletters du Monde
GUIDES D'ACHAT LE MONDE <ul style="list-style-type: none"> Les meilleurs restaurants à Paris Les meilleurs appartements à louer Les meilleurs hôtels de Paris Les meilleurs produits pour adultes 	SERVICES PARTENAIRES <ul style="list-style-type: none"> Découvrez le jardinage Hits du moment Mahjong Solitaire Jeux gratuits Mahjong Bubble Shooter 	APPLICATIONS MOBILES <ul style="list-style-type: none"> Sur iPhone / Sur Android 	ABONNEMENT <ul style="list-style-type: none"> Archives du Monde S'abonner / Se désabonner Se connecter Consulter le journal du jour Événements abonnés Jour concours abonnés Contactez Le Monde