CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
« DUCHÉ D'UZÈS »
homologué par l'arrêté du 2 novembre 2011, *JORF* du 17 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée «Duché d'Uzès», initialement reconnue « Vin de pays Duché d'Uzès » par le décret du 27 août 1992, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Description des produits

2.1 Type de produits

L'indication géographique protégée « Duché d'Uzès» est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs.

2.2 Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » présentent un TAV acquis minimum de 12%.

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

COULEUR	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

2.3 – Descriptif organoleptique des vins

Les vins rouges sont généralement de coloration intense, avec des expressions aromatiques fruitées pour les vins jeunes et de fruits murs, souvent accompagnés par des notes de réglisse, pour les vins d'élevage.

Les vins rosés, à dominante de Grenache sont remarquables par leur fraîcheur et vivacité ; les robes d'intensité moyenne sont vives.

Les vins blancs sont essentiellement le résultat de l'assemblage de Grenache blanc et Viognier, marqué par leur fraîcheur et l'élégance aromatique, généralement sur des notes fruitées, avec une grande longueur en bouche.

3 – Zones géographiques dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

3.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès» sont réalisées 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-Médiers, Moussac, Ners, Puechredon, Ribaute-les-Tavernes, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Césaire-de-Gauzignan, Saint-Chaptes, 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.

3.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » est constituée par les communes limitrophes suivantes : Cornillon, Orsan, Pougnadoresse, Pouzilhac, Vabres.

4 – Encépagement

Les vins rouges bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès» sont produits à partir des cépages suivants :

- cépages principaux : Syrah N et Grenache N
- cépages accessoires : Carignan N, Mourvèdre N et Cinsaut N

Les vins rosés bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès» sont produits à partir des cépages suivants :

- cépages principaux : Grenache N et Syrah N
- cépages accessoires : Carignan N, Mourvèdre N et Cinsaut N

Les vins blancs bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès» sont produits à partir des cépages suivants :

cépages principaux : Viognier B et Grenache blanc B
cépages accessoires : Roussanne B, Marsanne B, Vermentino B, Clairette B, Ugni blanc B

Règles de proportion :

Vins Rouges :

Le cépage Syrah N doit représenter au minimum 40% de l'encépagement.
Le cépage Grenache N doit représenter au minimum 20% de l'encépagement.

Vins Rosés :

Le cépage Grenache N doit représenter au minimum 50% de l'encépagement.
Le cépage Syrah N doit représenter au minimum 20% de l'encépagement.

Vins Blancs :

Le cépage Viognier B doit représenter au minimum 40% de l'encépagement.
Le cépage Grenache blanc B doit représenter au minimum 30% de l'encépagement.

La conformité de cet encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'IGP « Duché d'Uzès »

5. Conduite du vignoble

Modes de conduite

5.1 Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs 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'interrangs et d'espacement entre les pieds.

5.2 Règles de taille

Les vignes sont conduites en taille courte avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
La taille longue est possible pour le cépage Syrah. La charge maximale est alors de 6 yeux sur le long bois et 2 yeux par courson de rappel et au maximum 2 coursons.

5.3 Règles de palissage et hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé après écimage est au minimum égale à 0,50 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

5.4 Charge maximale moyenne à la parcelle :

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

5.5 Seuil de manquants :

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants est fixé à 20%.

5.6 Etat cultural de la vigne :

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent 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'Indication Géographique Protégée est interdite.

6- Récolte, transport et maturité du raisin

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins de cépages rouges présentant une richesse en sucre inférieure à 207 grammes par litre de moût.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins de cépages blancs présentant une richesse en sucre inférieure à 193 grammes par litre de moût.

7 – Rendement et entrée en production

7.1- Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 55 hectolitres pour les vins rouges et de 60 hectolitres pour les vins rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ces rendements maximum de production.

7.2- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'indication géographique Protégée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année pour les vins rouges et de la deuxième année pour les vins blancs et rosés, suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'indication. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'Indication Géographique Protégée peuvent ne représenter que 80 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

Pour le greffage sur place le bénéfice de l'Indication Géographique Protégée ne peut être accordé qu'à partir de la deuxième année suivant le greffage.

8 – Transformation – Elaboration – Conditionnement - Stockage

8.1- Dispositions générales

8.1.1- Réception et pressurage

Les vins rosés sont élaborés par pressurage direct.

8.1.2- Assemblage des cépages

Les vins Duché d'Uzès sont obligatoirement des Vins d'assemblage. Les règles de proportions doivent être conformes aux règles de proportion de l'encépagement.

Vins Rouges :

Le cépage Syrah N doit représenter au minimum 40% du volume.de vin
Le cépage Grenache N doit représenter au minimum 20% du volume de vin.

Vins Rosés :

Le cépage Grenache N doit représenter au minimum 50% du volume.de vin
Le cépage Syrah N doit représenter au minimum 20% du volume.de vin

Vins Blancs :

Le cépage Viognier B doit représenter au minimum 40% du volume.de vin
Le cépage Grenache blanc B doit représenter au minimum 30% du volume de vin.

8.1.3 – Fermentation malolactique

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.

8.1.4 - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans les préparations, est interdite.

8.1.5 - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

8.1.6 - Capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

8.2 - Disposition par type de produit

Les vins rouges bénéficient d'un élevage minimum jusqu'au 1er février de l'année qui suit la récolte.

9 – Circulation des produits et mise en marché à destination du consommateur

9.1- Date de mise en marché à destination du consommateur :

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

Couleur, type de produit	Date
Vins rouges	A l'issue de la période d'élevage à partir du 15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins blancs et rosés	A partir du 15 décembre de l'année de récolte

9.2- Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du :

Couleur, type de produit	Date
Vins rouges	1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de la récolte

10 – Lien avec la zone géographique

10.1 – Spécificité de la zone géographique

L'aire de l'Indication Géographique Protégée « 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.

Ce territoire est limité à l'ouest par les premiers reliefs des Cévennes et partout ailleurs par d'importants massifs et plateaux calcaires ; Le Gardon, élément majeur du réseau hydrographique local traverse la zone du nord-ouest au sud-est.

Les sols sont malgré une certaine diversité (marnes, grès, éboulis, alluvions anciennes, calcaires durs) très majoritairement calcaires sur l'ensemble du territoire de l'IGP.

Sur le plan climatique, le secteur présente un caractère méditerranéen, mais atténué par l'éloignement de la mer, qui détermine un climat spécifique de transition (qualifié de périméditerranéen) avec des contrastes de température plus élevé que sur le littoral et des précipitations estivales plus importantes.

10.2 – Spécificité du produit

Dès l'époque romaine, de nombreuses preuves de la culture du vin existent sur ce territoire. Elle est le fait de riches propriétaires qui utilisent déjà le savoir faire des « vignerons » locaux. Plus tard, au moyen âge, la vigne est toujours là et le vin, présent dans nombre de rites païens, acquiert une forte signification symbolique aux yeux du clergé chrétien. Les premiers évêques se transforment en viticulteur. Dès le 15ème siècle, sur le territoire du Duché d'Uzès, il est fait mention de vignoble qualitatif et de vins nobles.

De tout temps, au gré des contraintes économiques et sociales, céréales, vignes, arboriculture et maraîchage se sont succédé dans cette région, sans que la vigne ne prenne une place majoritaire ; celle-ci est ainsi toujours restée sur les sols de coteaux caillouteux les plus favorables à la viticulture de qualité.

Le vin de pays sera reconnu par le décret du 27 août 1992 avec des conditions de productions restrictives (TAV, rendement, cépages) qui apportent une garantie de maturité des raisins et de qualité du produit ; une nouvelle définition de la zone de production est actuellement proposée sur les zones les plus propices du vignoble.

La production actuelle de l'ordre de 10.000 hl se répartit dans les 3 couleurs entre les vins rouges pour 60% de la production, les vins rosés pour 30% et les vins blancs.

La quasi-totalité de la production est mise en bouteille dans l'aire de production.

Les vins sont élaborés avec des cépages exclusivement méditerranéens, essentiellement Grenache noir et Syrah pour les rouges et rosés, Grenache blanc et Viognier pour les vins blancs.

Les vins rouges sont généralement de coloration intense, avec des expressions aromatiques fruitées pour les vins jeunes et de fruits murs, souvent accompagnés par des notes de réglisse, pour les vins d'élevage.

Les vins rosés, à dominante de Grenache sont remarquables par leur fraîcheur et vivacité ; les robes d'intensité moyenne sont vives.

Les vins blancs sont essentiellement le résultat de l'assemblage de Grenache blanc et Viognier, marqué par leur fraîcheur et l'élégance aromatique, généralement sur des notes fruitées, avec une grande longueur en bouche.

10.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Au carrefour de trois zones à l'identité forte (Cévennes, Languedoc, Provence), la zone géographique de l'IGP Duché d'Uzès est diversifiée, tant au niveau du climat, dont les paramètres strictement

méditerranéens s'atténuent avec l'éloignement de la mer, qu'au niveau agronomique où la diversité des milieux impose une adaptation de la culture au terroir.
Les vignerons dans cette région qui ont toujours su adapter les cultures à l'environnement pédoclimatique, ont mis en œuvre un zonage de potentialités viticoles dès 1985 qui a permis d'optimiser l'adaptation de chaque cépage au terroir.

Les caves de leur coté ont bénéficié de toutes les évolutions œnologiques et notamment d'une très bonne maîtrise des températures qui permet d'élaborer des vins avec une grande fraîcheur aromatique.
L'adaptation de cépages méditerranéens (essentiellement grenache noir et syrah pour les vins rouges et rosés) accompagné par des pratiques viticoles précises, permet d'obtenir sur les parcelles retenues par les vignerons une famille de vins très caractéristiques.

Organisés en syndicat depuis plus de 20 ans, les producteurs qui s'attachent tant à une maîtrise importante de la qualité des produits qu'à une communication auprès des consommateurs ont créé en 2003 une bouteille syndicale ornée des armes du duché d'Uzès qui est utilisée pour 95% des vins produits en IGP.

Les vins de l'IGP sont devenus les ambassadeurs du Duché d'Uzès, tant auprès des prescripteurs locaux que des très nombreux touristes qui visitent cette petite région.

L'oenotourisme est ainsi un axe essentiel du développement et la vente essentiellement réalisée en bouteille permet une bonne valorisation des produits, contribue à leur notoriété et favorisent en retour les investissements tant au vignoble que dans les caves.

11. Mesures transitoires

Densité de plantation :

Les parcelles de vigne en place à compter du (date d'homologation) et dont la densité est comprise entre 3000 et 4000 pieds hectares continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'IGP jusqu'à l'arrachage sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

A titre transitoire la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins, peuvent être assuré jusqu'à la récolte 2016 incluse sur le territoire des communes du département du Gard suivantes : Allègre-les-Fumades, Anduze, Boisset-et-Gaujac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Brouzet-lès-Alès, Cannes-et-Clairan, Conqueyrac, Cros, Deaux, Dions, Domessargues, Euzet, Fons-sur-Lussan, Gaujac, Générargues, La Cadière-et-Cambo, Le Pin, Les Mages, Les Plans, Lézan, Liouc, Lussan, Mauressargues, Méjannes-lès-Alès, Mons, Montagnac, Monteils, Montignargues, Moulézan, Navacelles, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Pompignan, Potelières, Quissac, Rivières, Rochegude, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-Denis, Saint-Étienne-de-l'Olm, Saint-Geniès-de-Malgoirès, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-de-Caton, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Privat-des-Vieux, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Victor-de-Malcap, Salindres, Sauzet, Servas, Tharaux, Vallérargues, Vic-le-Fesq.

12 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES

Les exigences nationales en matière d'obligations déclaratives et de contrôle sont prévues par l'arrêté du 20 juillet 2009 relatif à l'application de l'article 64 de la loi n° 2009-526 du 12 mai 2009 de simplification et de clarification du droit et d'allègement des procédures.

A- Obligations déclaratives

Les opérateurs se conforment aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

Déclaration préalable d'affectation parcellaire :

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Duché d'Uzès » sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration d'affectation parcellaire. Il s'agit d'une déclaration annuelle, avec tacite reconduction, qui devra contenir les informations suivantes : le nom et l'adresse du déclarant, les numéros de l'exploitation au casier viticole informatisé (CVI), le numéro SIRET ou SIREN, la liste des parcelles retenues avec leurs références cadastrales, leur superficie, leur encépagement et la superficie totale de toutes les parcelles engagées. La déclaration est envoyée par le récoltant ou par délégation par son organisation de producteurs avant le 31 décembre au siège des ODG en charge de leur IGP.

B- Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	Documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Conduite du vignoble Contrôle de la taille et de la charge à la parcelle	Contrôle terrain
Date d'entrée en production des vignes	Documentaire
Rendement	Documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : contrôle de la richesse en sucre des raisins, TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique
Contrôle organoleptique des produits	Examen organoleptique sur vins en vrac et conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est l'organisme de certification Qualité-France SAS

Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

Qualité France SAS est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par Qualité France SAS, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.