

Demande d'une nouvelle modification

Projet - Dernier enregistrement le 30/07/2013 15:46 par w0153878

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Duché d'Uzès (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès
<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>	5 Rue du Sénéchal 30700 UZES France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0)466204270
<i>Télécopieur:</i>	(33)(0)466020070
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	vigneronsducheuzes@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1304631D CDC duché d'uzes publication BO.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n° 2013-647 du 19 juillet 2013 publié au JORF du 21 juillet 2013
--------------------------	----------------------------------------------------------------------------

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>Type de modification</i>	Modification mineure (article 118 octodécies, paragraphe 2, deuxième phrase, 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 protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>L'appellation d'origine contrôlée « Duché d'Uzès» est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs.</p> <p>Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12%.</p> <p>Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>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.</p> <p>Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité</p>

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 60% ; 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

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
-------------------------------------	--------------------

<i>Description de la pratique:</i>	
------------------------------------	--

- 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.
 - le cépage syrah peut être conduit 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
- L'irrigation peut être autorisée.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>l'emploi de pressoir continu est interdit</p> <p>-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.</p> <p>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.</p>	

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
<p>Le rendement des vins rouges est fixé à 48 hectolitres par hectares.</p> <p>Le rendement des vins rosés et des vins blancs est fixé à 55 hectolitres par hectares.</p> <p>Le rendement butoir des vins rouges est fixé à 53 hectolitres par hectare.</p> <p>Le rendement butoir des vins rosés et blancs est fixé à 60 hectolitres par hectare.</p>

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins 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-Médières, 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.

a. Zone NUTS

FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	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 » se compose de deux bassins contigus celui de Lédignan et le bassin d'Uzès. L'ensemble est limité, à l'ouest par les premiers reliefs des Cévennes. Le Gardon, élément majeur du réseau hydrographique local, traverse la zone.

La zone géographique repose sur des substrats calcaires et le vignoble est généralement installé sur des sols peu profonds de coteaux caillouteux.

Le secteur présente un climat méditerranéen atténué par l'éloignement du littoral et la présence des reliefs qui limitent les influences marines. On y observe des contrastes de température plus importants que sur le littoral, la pluviométrie annuelle étant de l'ordre de 700 mm.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Depuis l'époque romaine la présence des vignobles de coteaux associés dans le paysage avec l'olivier et jouxtant les plaines céréalières est demeurée constante.

Les vins sont reconnus dès 1981 en Vin de Pays « de l'Uzège », qui évoluera en 1992 en vin de pays « Duché d'Uzès ».

Prenant en compte les particularités climatologiques et pédologiques de la zone, le syndicat a engagé une étude du milieu qui a permis aux producteurs de mettre en valeur la meilleure adéquation entre situation viticole et cépages.

La restructuration du vignoble est réalisée avec des cépages méditerranéens, Syrah N et Grenache N qui sont les cépages principaux des vins rouges et rosés, Grenache blanc B et Viognier B qui sont les cépages principaux 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 des cépages syrah N et grenache N pouvant être complété par les cépages carignan N, cinsault N et mourvèdre N ; 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 aptitude au vieillissement.

Les vins rosés sont des vins issus des mêmes cépages utilisés pour les vins rouges. L'assemblage, à dominante de Grenache N donne des vins à la teinte vive et lumineuse, et dont la palette aromatique rappelle 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 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 permettent une expression optimale des cépages. 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.

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 a été créée en 2003. Adoptée par les producteurs, 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.

Depuis les années 70-80 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.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
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, Pognadoresse, Pouzilhac, Vabres.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt 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>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/IGP_SOMM47.pdf
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. LANGUE DE LA DEMANDE: