

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« Duché d'Uzès »**

homologué par [l'arrêté du 5 décembre 2025](#), publié au *JORF* du 17 décembre 2025

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Duché d'Uzès », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Duché d'Uzès » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

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-Chartes, 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-Cazeville, 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.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins proviennent de raisins issus de parcelles de vigne ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 3 novembre 2011 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet. Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier une parcelle doit en faire la demande auprès du groupement, qui transmet l'ensemble des demandes aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er mars de l'année de la récolte.

La liste des nouvelles parcelles de vignes identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles de vigne identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

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, Pognadoresse, Pouzilhac, Vabres.

V. - Encépagement

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

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

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins rouges :

La proportion du cépage Syrah N est supérieure ou égale à 40% de l'encépagement.

La proportion du cépage Grenache N est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.

b) - Vins Rosés :

La proportion du cépage Grenache N est supérieure ou égale à 40% de l'encépagement.

La proportion du cépage Syrah N est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.

c) - Vins Blancs :

La proportion du cépage Viognier B est supérieure ou égale à 40% de l'encépagement.

La proportion du cépage Grenache blanc B est supérieure ou égale à 20% de l'encépagement.

La proportion des cépages Marsanne B, Roussanne B et Vermentino B ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 10% de l'encépagement.

d) Les règles de proportion d'encépagement ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Duché d'Uzès ».

e) Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

- 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.

b) - Règles de taille

- 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 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le 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 palissé 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 ;
- Si le palissage présente un fil porteur, celui-ci est fixé à une hauteur maximale de 0,70 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol ;
- Le palissage des cépages Roussanne B, Syrah N, Vermentino B et Viognier B, comporte au moins 1 niveau de fils releveurs ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne des parcelles irriguées est fixée à 6500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - 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.

2°- Autres pratiques culturales

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.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins de cépages noirs 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.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

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

c) – Dispositions particulières de transport des vendanges.

Si l'épaisseur de la couche de raisins transportés est supérieure à 1 mètre ou si le poids de raisins transportés est supérieur à 5000 kilogrammes, des procédures d'inertage ou de neutralisation sont mises en œuvre.

Les raisins n'ayant pas fait l'objet de procédures d'inertage ou de neutralisation sont apportés dans un délai maximum de 2 heures jusqu'au lieu de vinification.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	48
Vins rosés et vins blancs	55

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	53
Vins rosés et vins blancs	60

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée 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 jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé 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'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

a) - Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

b) - Assemblage des cépages

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	Le cépage syrah N doit représenter au minimum 40% du volume. Le cépage grenache N est obligatoire. Les cépages principaux sont majoritaires. Aucun cépage ne peut représenter seul plus de 80% de l'assemblage.
Vins rosés	Le cépage grenache N doit représenter au minima 40% du volume. Le cépage syrah N est obligatoire. Les cépages principaux sont majoritaires. Aucun cépage ne peut représenter seul plus de 80% de l'assemblage.
Vins blancs	Le cépage viognier B doit représenter au minimum 40% du volume. Le cépage grenache B est obligatoire. La présence d'un cépage complémentaire est obligatoire. Les cépages principaux sont majoritaires. Aucun cépage ne peut représenter seul plus de 60% de l'assemblage. Les cépages accessoires ne peuvent représenter plus de 20% de l'assemblage.

c)-Fermentation malo-lactique.

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.

d) - Normes analytiques.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) de :

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

e) - 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 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

f) - Matériel interdit.

L'emploi de pressoir continu, est interdit.

g) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins équivalente au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

h) - Entretien du chai et du matériel.

Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

i)- Maîtrise des températures de fermentation.

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour les vins blancs et les vins rosés.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rosés sont élaborés par pressurage direct.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D .645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

COULEUR DES VINS	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 rosés et blancs	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1° - Information sur la zone géographique

a) - 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, où la vigne est partout présente sur les coteaux, et où la végétation naturelle se partage notamment entre chêne vert et chêne pubescents, reflet de cette zone de transition climatique.

b) – 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 15^{ème} 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 XVIII^{ème} siècle par la pratique de la double activité où 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 revendus 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 %.

2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

L'Appellation d'Origine Contrôlée « Duché d'Uzès » se décline dans les 3 couleurs.

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. Leur teinte 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. 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. 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. Leur teinte s'étend du rosé litchi au corail. Ils sont éclatants, lumineux et limpides. Leur palette aromatique rappelle les fruits rouges. Ils sont harmonieux, frais et puissants. Leur fraîcheur est déterminée par la situation de l'aire géographique au pied des premiers reliefs des Cévennes.

Les vins blancs, issu d'un assemblage principal de Grenache blanc 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. Ils bénéficient également de ce climat méditerranéen de transition qui ralentit la maturation et préserve l'acidité et l'équilibre des vins.

3° - 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 maîtrise 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 15^{ème} 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.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les parcelles de vigne en place à compter du 19 juillet 2013 et présentant une densité de plantation comprise entre 3500 et 4000 pieds hectares continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage, sous réserve du respect de l'ensemble des autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

Les dispositions relatives à la hauteur maximale du fil porteur, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009 sous réserve du respect des autres dispositions relatives au palissage.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Duché d'Uzès » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

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.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare avant le 31 décembre de l'année précédant la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 30 juin qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

La superficie affectée peut toutefois être supérieure à la superficie revendicable, notamment en termes d'encépagement.

Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural maritime.

2. Déclaration de renonciation à produire

L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte et au moins dix jours ouvrés avant la première transaction ou le premier conditionnement. Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse, l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours ouvrés avant la retiraison.

5. Déclaration de conditionnement

- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent mensuellement une déclaration récapitulative.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

8. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- la liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant la fin de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- la liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 1^{er} février qui précède la récolte.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires

Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	- Contrôle documentaire ; - Contrôle sur le terrain.
A2 - Potentiel de production revendicable	- Contrôle documentaire ;

(mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	- Contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification, élevage ou conditionnement dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique ;
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003,
93555 Montreuil Cedex,
Téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,
courriel : contact@inao.gouv.fr.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.
