

# Appellation d'Origine Protégée" Duché d'Uzès : les vins nobles.

**Le Duché d'Uzès en vallée du Rhône est une terre où l'on élève des vins de caractère....**

Situé en centre ville d'Uzès, le **Domaine Saint- Firmin** est la seule cave particulière de la ville. Au cœur du vignoble, venez déguster et apprécier nos vins élevés avec une traçabilité exemplaire. Retrouvez les vins du Domaine Saint Firmin près de chez vous : consultez notre planning de [salons](#).

## **Vins AOP Duché d'Uzès et IGP Pays d'Oc : tradition et terroir**

Depuis trois générations, le domaine est exploité par la [Famille Blanc](#). Vignerons indépendants, les Frères Blanc ont la passion de la vigne et la fierté d'un terroir. Les vins du **Domaine Saint Firmin AOP Duché d'Uzès et IGP pays d'Oc** sont élevés dans la tradition des vins du Languedoc-Roussillon. Le **vignoble de Saint Firmin**, est exposé face au mistral, et en bordure de garrigue. Les [cépages](#), donnent des vins aux caractères généreux et puissants. En les dégustant, vous retrouverez la chaleur et les parfums du Sud de la France.



*A l'ombre de la treille, accompagnés du chant des cigales  
voici notre recette pour un moment de bonheur :*

- Pain, **vin rosé AOP Duché d'Uzès**, Pélardon ...
- Arrosez le chèvre d'une bonne huile d'olive,
- Ajoutez quelques feuilles ciselées de basilic frais,
- Emiettez trois baies roses.
- Invitez quelques amis...Dégustez..

***Le bonheur c'est si simple !***



## **Duché d'Uzès**

Un Duché et un vignoble chargés d'Histoire entre Pont du Gard et Cévennes !

Situé du Nord-Ouest de Nîmes, le vignoble s'étend à l'ouest du Pont du Gard jusqu'aux contreforts des Cévennes.

o



o

Photo vigne luc



- 
- 

Arbre vigne et nuage



- 
- 

○ vigne sur coteaux



- 
- 

○ Photo avec puit

- 

Un Duché et un vignoble chargés d'Histoire entre Pont du Gard et Cévennes ! Situé du Nord-Ouest de Nîmes, le vignoble s'étend à l'ouest du Pont du Gard jusqu'aux contreforts des Cévennes. Implantée dans la région depuis le VI siècle av J-C, la culture de la vigne se développe au Moyen-âge sous l'impulsion de l'Eglise, et à partir du XVème siècle, les vins du Duché d'Uzès jouissent déjà d'une belle réputation. A cette époque l'évêché produisait un vin blanc remarquable qui a d'ailleurs donné naissance à un ancien proverbe provençal. Très fier de son vin, l'Evêque aurait promis une bouteille de son vin aux jeunes mariés qui auraient passés leur première année de mariage sans se disputer, ce qui a donné naissance au proverbe « A volon gagna la vigno de mouso d'Uzès » (Ils veulent gagner la Vigne de Monsieur d'Uzès) qui se moque des jeunes couples « trop parfaits ».

Aujourd'hui, les vins du Duché D'Uzès ont définitivement gagnés leurs lettres de noblesses en accédant au rang d'AOC en juillet 2012. Ils sont déclinés dans les trois couleurs, ce sont des vins d'assemblage élaborés à partir des cépages utilisés également pour les autres AOC de la Vallée du Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Viognier, Clairette...)

## Cépages et saveurs



Les Vins du Duché d'Uzès sont uniquement des vins d'assemblage, Grenache, Syrah, Viognier, Cinsault, Carignan, ou encore Mourvèdre et Marsane vont libérer tous leurs arômes pour donner aux Vins du Duché d'Uzès leurs lettres de noblesse.

Aromatiques, épicés et fruités, ils sont souvent marqués de pointes de réglisse, de poivre ou d'olive noire, les vins rouges Duché d'Uzès revendiquent leur tempérament méridional et une identité commune. D'une robe intense, puissants, ils sont issus de grands cépages méditerranéens : principalement le Grenache Noir et la Syrah, alliés parfois au Carignan Noir, au Mourvèdre Noir ou au Cinsault Noir.

Vins d'équilibre aux notes de fleurs blanches et de baies rouges, d'une robe pétale de rose, les rosés Duché d'Uzès séduisent par leur fraîcheur et leur vivacité. Un pur vin de plaisir à dominante de Grenache, allié à la Syrah ou au Cinsault.

Avec leur robe dorée, leur puissance aromatique aux riches accents d'agrumes, les blancs Duché d'Uzès complètent à merveille le trio Duché d'Uzès. Des vins de haut niveau, où se distinguent particulièrement le Viognier et le Grenache Blanc.

---

## Cépages associés



[Grenache noir](#) , [Mourvèdre](#) , [Cinsault](#) , [Syrah](#) , [Carignan noir](#) , [Marsanne](#) , [Viognier](#)

## 2. Histoire

Le Vin du Duché d'Uzès, Une histoire vieille de deux mille ans ...

Dès le VI<sup>e</sup> siècle avant JC, Phéniciens et Grecs introduisent la vigne dans notre région, et les Romains poursuivent son développement. Plus tard, au Moyen Age, après avoir été présent dans de nombreux rites païens, il acquiert une forte signification symbolique aux yeux du clergé chrétien. Les besoins des évêques sont importants. Utilisé non seulement pour la communion des fidèles, le vin de l'évêque est aussi un vin d'honneur, qu'il faut servir sans lésiner à des hôtes prestigieux. Si l'évêque doit hospitalité et assistance aux voyageurs et pèlerins, c'est le plus souvent dans ces palais confortables et bien gardés que résident les princes, rois ou empereurs. Au XV<sup>e</sup> siècle, la vigne est cultivée sur les versants ensoleillés conquis sur la garrigue, dans des enclos ceints de murs en pierres sèches qui protègent des troupeaux mais aussi délimitent la propriété. Déjà à cette époque, il est fait mention d'un vignoble qualitatif et de « Vins Nobles ». Racine, en séjour à Uzès, disait de ce vin « qu'il était le meilleur du Royaume ».

La vigne de Monsieur d'Uzès :

La promenade des Marronniers et le parc, autrefois dépendances de l'Evêché, étaient plantés en vigne, séparés de l'Evêché et de la cathédrale par un rempart allant de la Tour Saint Julien à la Tour Martine. Vers 1400, très fier de sa vigne, l'Evêque souhaita ouvrir une porte pour accéder facilement à sa vigne. Les Consuls responsables de la sécurité voulurent l'en empêcher et la porte fût murée. Mais ce Monsieur d'Uzès eut alors la plaisante idée de faire savoir dans la ville « que pour le 1er de l'an, il ferait présent d'une carafe de son vin blanc à tous les jeunes mariés qui auraient passé leur première année de mariage sans se disputer ». L'histoire ne dit pas combien ont pu bénéficier de cette largesse ! Et ainsi naquit le dicton « Ceux-là veulent gagner la vigne de Monsieur d'Uzès », adressait aux jeunes couples se promettant de ne jamais se quereller ou par extension à ceux qui faisaient de trop beaux projets d'avenir.

Depuis 1989, les Vins du Duché d'Uzès ont entrepris des démarches pour décrocher l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Cette appellation, basée sur un cahier des charges strict, ne vise pas des volumes, mais un vin de haut de gamme et de grande qualité. Un chemin long, qui a débouché à l'obtention de l'AOC en juillet 2012.

Création de l'AOC Duché d'Uzès



## Géographie

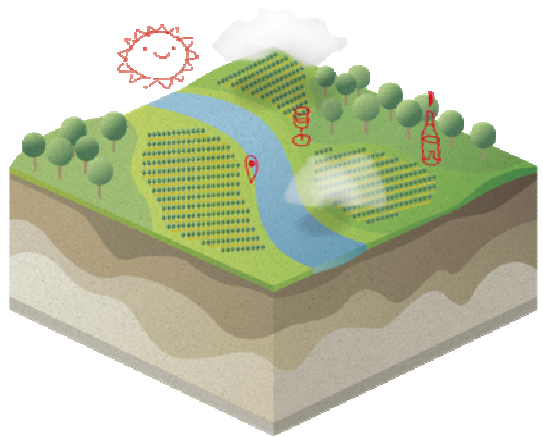
L'aire Duché d'Uzès s'étend entre Nîmes et Alès, la ville d'Uzès se trouvant dans sa partie est. L'ensemble est limité à l'Ouest par les premiers reliefs des Cévennes ; au nord par le massif calcaire de Lussan qui culmine au mont Bouquet à 630 m ; à l'Est et au sud par de vastes plateaux calcaires, souvent 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.

## Climat

Sur un plan climatique, le secteur présente un caractère méditerranéen, atténué par l'éloignement du littoral et par la présence des reliefs qui limitent cette influence marine. On observe de forts contrastes de température plus importants que sur le littoral, avec une diminution de un à deux degrés de la température moyenne annuelle entre le sud-est et le nord-ouest de la zone d'appellation.

## 4. Sols

La géologie locale fait apparaître des formations variées et de faible surface telles que le grès, les marnes, les galets, éboulis, alluvions anciennes, calcaires durs... Ces formations se répètent dans le paysage pour composer cette mosaïque de sols qui fait la force du Vignoble du Duché d'Uzès. Dès 1985, un zonage des potentialités viticole a permis de cartographier des unités homogènes de terroir et d'orienter les plantations pour adapter et optimiser les cépages pour la production en AOC.



## 5. Les chiffres du Duché d'Uzès

**Superficie de production : 282 hectares**

**Production totale en 2013 : 10 602 hl**

### Couleurs

- **62%** Rouge
- **19%** Blanc
- **19%** Rosé
- Rendement moyen annuel : **38** hl/ha

\*Chiffres de l'exportation selon la dernière étude de flux



# 1 Domaine Saint Firmin

## Appellation d'Origine Protégée Duché d'Uzès : Cuvée Ananda

**Assemblage :** Viognier, Grenache blanc, Roussanne.

**Robe :** D'une robe jaune pâle aux reflets nacrés, ce vin est brillant et limpide.

**Nez :** D'une grande intensité par son subtil assemblage de Viognier, de Grenache blanc et de Roussanne.

**Bouche :** Elle vous séduira par sa remarquable fraîcheur.

**Accord :** Il accompagnera vos apéritifs, poissons et fromages.

**Garde :** 2 ans

Servir frais 7°C.

**Tarif : 5,65 €**

Selon le pays de livraison et les quantités les frais de ports varient.  
Consultez-nous pour les tarifs : indiquez la quantité souhaitée et votre adresse de livraison: [cliquez ici](#)



## 2 Appellation d'Origine Protégée Duché d'Uzès Blanc : Cuvée Ariane

**Assemblage :** Viognier, Grenache Blanc, Roussane

**Robe :** Ce vin a une robe aux reflets d'Or

**Nez :** Arômes d'abricots murs et de genêts

**Bouche :** Ce vin a une bouche gourmande avec des notes de noisettes, de cacao dont la finale est longue et légèrement vanillée

**Accord :** Parfait pour vos apéritifs et escapades entre amis.

**Garde :** 3 ans

Servir frais : 7- 8°C

**Tarif : 7,50 €**

Selon le pays de livraison et les quantités les frais de ports varient.  
Consultez-nous pour les tarifs : indiquez la quantité souhaitée et votre adresse de livraison: [cliquez ici](#)



### **3 Gard : facteur à Uzès et vigneron à Vallabrix, Serge Scherrer, 53 ans fait le buzz.**

Midi Libre vous propose de partir à la découverte des aventuriers du vin dans le département. Dégustation chez Serge Scherrer qui fait la tournée le matin et s'occupe de ses vignes ensuite.

Ni domaine ni château. Pas même un petit mas... Seulement un appentis de 50 m<sup>2</sup> recouvert de tôle, sept modestes cuves réfrigérées en inox pour 10 000 à 15 000 bouteilles l'an. "Moi, je fais du vin de garage", rigole Serge Scherrer, propriétaire d'à peine plus de 4 hectares sur les coteaux de Vallabrix, dans l'Uzège.

#### **A l'autre bout du monde**

Garage, le mot définit aujourd'hui ces amateurs éclairés qui font du vin comme ils le sentent, avec de faibles moyens, quelques bouts de ficelles, mais énormément de convictions. Et parfois du talent. Car le nectar de cet Alsacien installé depuis quinze ans dans le Gard séduit, aujourd'hui, restaurateurs languedociens et cavistes parisiens. S'exporte plus encore, à l'autre bout du monde.

#### **Démarche singulière**

Et comme cet homme-là exerce la jolie profession de facteur, sa démarche singulière donne dans l'imagerie d'une France heureuse, fleurant bon un terroir éternel et repatiné à la sauce écologique. Il entame ses tournées à vélo à 7 heures du mat dans la commune d'Uzès, puis rejoint passées 14 heures ses vignes de Vallabrix. Une petite légende à son propos roule désormais sur le net, les réseaux sociaux. Enfle dans le bouche à oreille des professionnels. Un facteur façon Tati orne l'étiquette de sa cuvée vedette, qui ne pouvait s'intituler autrement que "La vigne du facteur".

#### **Il rachète une parcelle qui devait être arrachée**

Serge Scherrer est né il y a 53 ans. Ado, il est attiré tout à la fois par les arts et le vin. Il tranche pour ce dernier : élève au lycée agricole et viticole de Rouffach (Haut-Rhin) puis en BTS agronomie à Nancy. Mais doit brutalement remiser son ambition. "Mon père est décédé, ma famille n'avait pas d'argent, raconte-t-il. Comme je faisais, l'été, des remplacements à La Poste, eh bien, j'y ai embauché. La Poste, pour un garçon sportif comme moi, cela a été le piège. La tournée tôt le matin et la possibilité ensuite de skier sur les pistes des Vosges..."

#### **Un hangar partagé avec un potier**

Les années passent, jusqu'à la mutation envisageable dans le sud. "Quand je suis arrivé à Uzès en 2000, je me suis dit que mon projet était possible. Avec un foncier vingt fois moins cher qu'en Alsace et alors que la crise viticole divisait par deux ou trois le prix des parcelles", explique-t-il. Il se met en quête, cherche de vieilles vignes, des cépages autochtones. Fouille du côté Blauzac et Arpaillargues, trouve la perle rare en 2007, à Vallabrix : "J'ai acheté moins d'un hectare que son propriétaire devait arracher trois jours plus tard !" Les pieds de grenache et cinsault ont une quarantaine d'années. Le terroir est acide, à la limite des côtes-du-rhône. Tout ça lui parle. La première année, il sort 1 500 bouteilles, l'année suivante le mildiou frappe... Mais il s'accroche, ajoute 3,3 hectares (syrah, grenache, carignan) dans son escarcelle et vinifie dans les 50 m<sup>2</sup> d'un hangar que le facteur vigneron partage à Saint-Quentin-la-Poterie... avec un potier. Décidément, rien ne s'invente.

Serge Scherrer fait du bio, limite au maximum le souffre : "On a un grand allié, le mistral", raisonne-t-il. Et comme il fait tout à la main, ne garde que le raisin sain qu'il récolte à grande maturité. "Pour le rouge, je commence à vendanger quand mes voisins ont fini depuis dix jours", rapporte-t-il.

En 2010, grande année, un chef étoilé d'Alsace (l'auberge du Cheval-Blanc, à Westhalten) flashe sur son 100 % grenache blanc. Et son micro vignoble, qu'il a baptisé Agarrus (le chêne kermès en occitan), fait une entrée remarquée dans les pages du guide Hachette et le Bettane & Desseauve.

## Un surface de vignes qui pourrait doubler

Drôle de vie quand même. Des journées impossibles. "C'est beaucoup de sacrifices, concède-t-il, les vacances sont très rares." Et les quelques bénéfiques qu'il tire de sa passion sont systématiquement réinvestis. Depuis janvier toutefois, il est passé à mi-temps et projette un jour, pas forcément lointain, de consacrer toutes ses heures à [Agarrus](#). Déjà, pour les dernières vendanges, il s'est passé des bras des amis et de la famille, a embauché pour la première fois une équipe. Le succès et la légende aidant, il veut doubler la surface de ses vignes. Et, bigre, tripler celle de sa "cave". Il lance un appel au propriétaire qui voudra bien lui louer du côté de Saint-Quentin, Vallabrix ou Flaux 150 m<sup>2</sup>. Un grand garage quoi.

## Trois couleurs

Serge Scherrer produit surtout du rouge. Du vin d'assemblage comme sa cuvée phare, La Vigne du facteur (IGP des Cévennes), et L'Étoile (Duché d'Uzès) ; mais aussi des vins de cépage, 100 % carignan ou, en blanc, du 100 % grenache (La Cigogne et l'œuf). Il produit aussi du rosé, joliment baptisé encore : Chapeau de paille. La gamme de prix se situe entre 6,5 et 12 €.

Si sa production est petite, il y a beaucoup de débouchés à l'export. "Les États-Unis voudraient toute ma production mais pas question de mettre tous mes œufs dans le même panier." Par lots de 300 à 3 000 bouteilles, ses vins rejoignent aussi, entre autres, le Japon et la Corée du Sud.

**Le vin : La vigne du Facteur** est un assemblage de Carignan, Grenache et Syrah, issus de parcelles plantées sur des argilo-calcaire. Vendange manuelle en cagette, égrappage et tri. Un travail d'orfèvre pour une cuvée de soif qui donne énormément de plaisir. A goûter.

Région	Languedoc
Couleur	Rouge
Cépages	Carignan, Grenache, Syrah
Terroir	Argilo-calcaire
Agriculture	Biologique
Garde	1 à 3 ans
Profil gustatif	Vin de soif
Accords mets /vins	Apéritif, Charcuterie, Volaille
Conseils	Ouvrir 1 heure avant de servir. Température de service : 16°

**Tarif : 7,50 €**





## 4 Les Collines de Bourdic

### La Rabassière

#### CEPAGE & DENOMINATION

Rouge 70% Syrah & 30% Grenache  
Vin de pays Duché d'Uzès

#### RENDEMENT & TERROIR

50 hls/ ha. Marnes de Coteaux

#### VINIFICATION

Traditionnelle, macération de 15 jours. 20% vieilli en fût de chêne. Vin non filtré afin de préserver au mieux son caractère

#### DESCRIPTION

Bouteille Bourgogne Duchés d'Uzès Cannelle. Carton couché de 6 bouteilles

#### CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe pourpre. Nez épicé, sous bois. La bouche est structurée, complexe avec finale vanillée persistante et les tanins sont fins. Le côté boisé ressort bien, le côté garrigue également. Doux mais reste bien en bouche.

#### ACCORDS METS & VIN

Omelette aux truffes, volailles aux truffes, gibiers, fromages, civet de chevreuil

#### TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir autour de 20°, à carafes. Garde 5 ans

**TARIF : 7,65 €**

La Rabassière (Truffière en provençal) a été élaborée pour accompagner au mieux les plats de fêtes, notamment ceux à base de truffes.

Vieilli en partie en fûts de chêne, ce vin d'une très belle structure dévoilera avec le temps toute sa richesse et sa finesse.

30190 Bourdic FRANCE

Tél : 00 33 (0)4 66 81 20 82

Fax : 00 33 (0)4 66 81 23 20

**Bourdic.com**

Route d'Avignon - D981 30700 ST MAXIMIN

E-Mail : [caveau-stmax@orange.fr](mailto:caveau-stmax@orange.fr)

E-Mail : [contact@bourdic.fr](mailto:contact@bourdic.fr)

Site : [www.collinesdubourdic.com](http://www.collinesdubourdic.com)

## 5 Domaine Saint Firmin

### Appellation d'Origine Protégée Duché d'Uzès : Cuvée Révélation

**Assemblage :** Syrah, Grenache Noir et Carignan

**Robe :** Ce vin est très brillant avec une robe limpide aux nuances grenat.

**Nez :** Cet assemblage : Syrah, Grenache et Carignan donne un bouquet tout particulier avec des notes de cerises, d'olives noires et d'épices douces.

**Bouche :** Les tanins riches mais tout en finesse donnent une bouche ample, dense et équilibrée.

**Accord :** Une belle pièce de viande mettra en valeur la structure et les tanins de Révélation.

**Garde :** de 5 à 10 ans

Servir à 16°C.

**Tarif : 11€**

Selon le pays de livraison et les quantités les frais de ports varient.  
Consultez-nous pour les tarifs : indiquez la quantité souhaitée et votre adresse de livraison: [cliquez ici](#)



## 6 L'Absolu

Fiche dégustation du vin l'Absolu que vous avez choisis pour votre dégustation.

Concernant l'Absolu, il est composé de 90% syrah et 10% grenache, tout le travail s'effectue manuellement (taille, effeuillage, récolte...).

La taille est courte et nous laissons sur chaque souche 4 grappes de raisins afin de favoriser une concentration aromatique et une couleur d'un rouge profond.

L'élevage a lieu dans une cave du 17ème siècle creusée dans la roche où la température ne varie seulement que d'1 degré entre l'été et l'hiver.

L'hygrométrie y est parfaite car la cave abrite un puits.

L'élevage s'effectue dans des fûts de chêne français neufs de 400 litres pendant 21 mois.

**Tarif : 27€**