

n°5
Mars
2026

élixir

L'âme du vin, l'art des vignerons

**VIN AU
RESTAURANT**

Pourquoi si cher ?

C'EST QUOI

UN VIN DE GARDE ?

NOUVELLE VIE EN MINERVOIS

CARNET DE VOYAGES

AUTOUR D'UZÈS

PIC SAINT-LOUP

Une force de la nature

SÉRIGNAN

Cœur tribal du Biterrois

À LA PAGE

L'IA s'infiltré à la cave

Mars - Avril - Mai. 2026 - n°5 - 9,90 €



3 780027 409907 1 0056 >



Coucher de soleil dans les vignes d'Uzège

© DPUPG - Aurelio Rodriguez



•• 1 000 RAISINS D'Y ALLER

L'Uzège

A flâner, à déguster, à explorer

Par Alissandre Allemand

ENOTOURISME Entre Uzès, villages perchés et le majestueux Pont du Gard, l'Uzège se savoure comme un carnet de voyage : marchés parfumés, caves authentiques et restaurants inspirés.

Suivez nos itinéraires, du budget malin aux expériences d'exception, pour un week-end ou plus.



Il y a des territoires qui s'annoncent à grand renfort de slogans. L'Uzège, elle, préfère le murmure. Une lumière qui éclabousse l'antique pierre, une oliveraie qui ondule, un verre d'IGP Cévennes posé sur une table en fer forgé... et vous voilà happé. Entre Uzès et le Pont du Gard, le week-end se vit comme un carnet de voyages : on picore, on flâne, on goûte. Avec style - et sans forcément se ruiner.

> FLÂNERIE PLACE AUX HERBES

Premier stop dans la cité ducale. Flâner sur la place aux Herbes, à Uzès, c'est sentir les effluves d'olives, de thym et de lavande se mêler aux arômes de pain chaud et de fromages affinés. Les marchés, chaque mercredi et samedi, débordent de couleurs et de vie : c'est un festival pour les yeux et les papilles. Les terrasses sous les arcades invitent à s'asseoir, à observer le va-et-vient des passants et à s'imprégner du rythme de la ville.

Le regard est inévitablement attiré par le château ducal, imposant et majestueux. Sa Tour Bermonde domine les toits, rappelant l'histoire millénaire de la ville, marquée par les guerres de religion et le prestige des ducs d'Uzès. Traverser les ruelles pavées, c'est marcher sur les traces des siècles, entre Moyen-Âge et Renaissance.

> UNE JEUNE AOP ENTRE RHÔNE ET CÉVENNES

Les amateurs de vin trouveront leur bonheur dès le cœur de la ville. Au domaine Saint-Firmin, 12 rue du Château, les vins de l'AOP Duché d'Uzès y sont à l'honneur. Une AOP jeune qui s'étend sur 77 communes et 308 hectares, entre Rhône et Cévennes. Les sols argilo-calcaires, parfois recouverts de galets roulés, permettent aux cépages méditerranéens de s'exprimer pleinement. Les rouges sont majoritairement des assemblages de grenache, syrah et mourvèdre ; les blancs, à base de grenache blanc et viognier, offrent une puissance aromatique qui s'accorde aux charcuteries et fromages locaux. Les blancs frais et floraux accompagneront poissons et volailles. Avant d'envisager une sieste, un petit détour par la vallée de l'Eure, au pied de la ville, s'impose. Parenthèse enchantée dans un écrin de fraîcheur... L'ombre des grands platanes et peupliers invite à ralentir, à humer l'air humide de la rivière et à observer les reflets changeants sur l'eau. Les parcours d'orientation, proposés aux familles, transforment la vallée en un véritable terrain de jeu : une course, un jeu de pistes où l'on cherche, explore, devine et rit ensemble. Et si vous souhaitez un voyage en famille, pourquoi pas le musée Haribo pour une visite ludique et régressive à souhait ?



Le château ducal d'Uzès
© DPUPG - Aurelio Rodriguez



Invitation au farniente place aux Herbes
© DPUPG - Aurelio Rodriguez

●● 1 000 RAISINS D'Y ALLER

> OLIVES, TRUFFES ET VINS

Après une bonne nuit de sommeil dans l'une des sublimes adresses d'Uzès, le voyage se poursuit vers l'emblématique et incontournable Pont du Gard à Vers-Pont-du-Gard, chef-d'œuvre romain sur trois niveaux, surplombant le Gardon. Long de 50 kilomètres avec un dénivelé total de seulement 17 mètres, il témoigne du génie scientifique antique. Tout autour, les berges du Gardon invitent à la baignade et au pique-nique pour un moment dédié à la détente dans un cadre naturel spectaculaire. Les gorges, classées Réserve de biosphère par l'UNESCO, dévoilent des falaises calcaires sculptées par le temps, des strates géologiques et des grottes mystérieuses. Sur la rive gauche, le musée du Pont du Gard propose un parcours immersif retraçant l'histoire de l'ouvrage et des techniques romaines.

Les villages alentour prolongent l'expérience. Saint-Quentin-la-Poterie, capitale de la céramique, dévoile ses ateliers et son Musée de la Poterie Méditerranéenne, témoins d'une tradition remontant à l'époque gallo-romaine. →

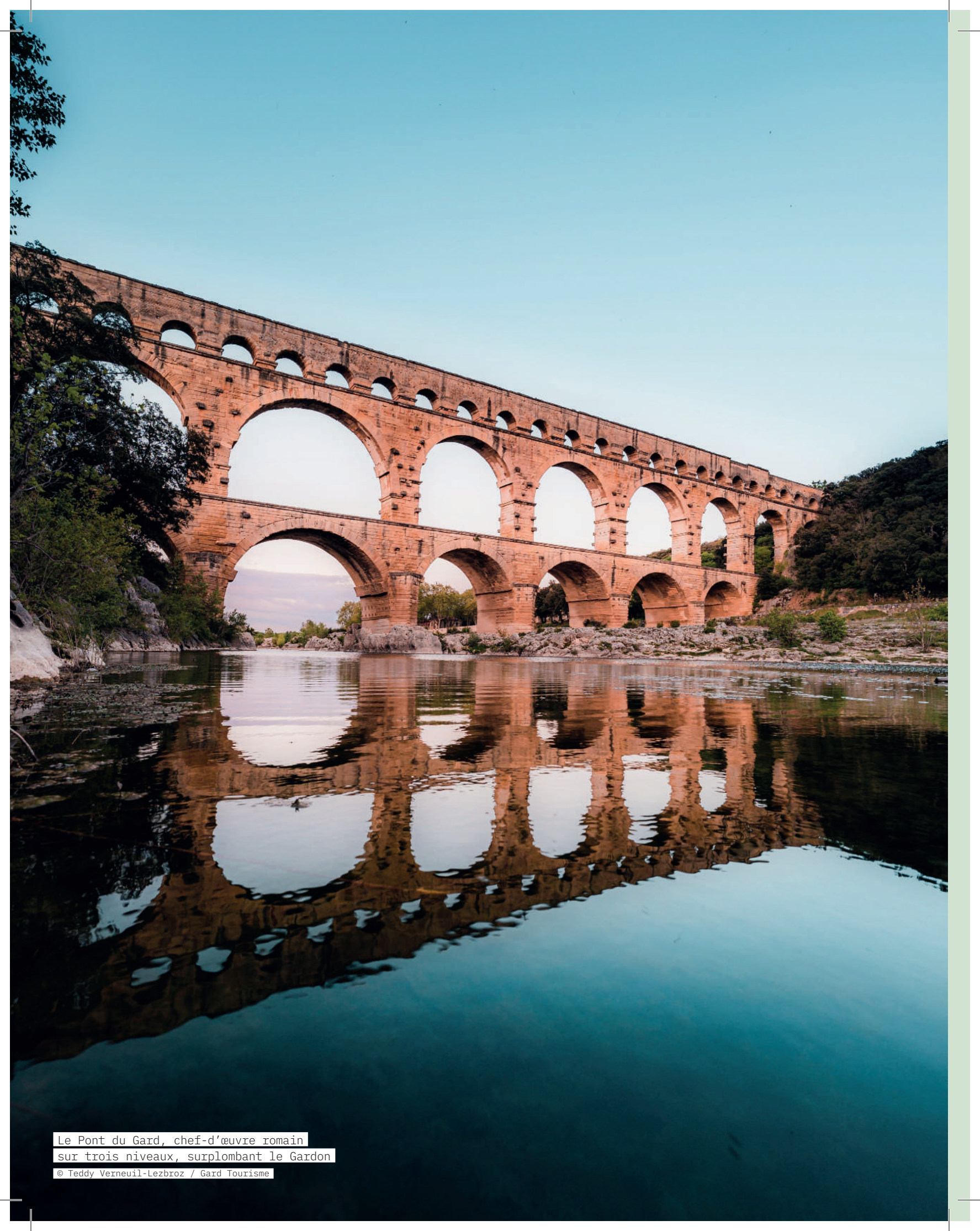


Flânerie à l'ombre des platanes
et peupliers de la vallée de l'Eure
© DPUPG - Aurelio Rodriguez



Une table de printemps au domaine Deleuze-Rochetin,
qui produit des cuvées AOP Duché d'Uzès et IGP Gard

© Marie Moroni



Le Pont du Gard, chef-d'œuvre romain
sur trois niveaux, surplombant le Gardon

© Teddy Verneuil-Lezbroz / Gard Tourisme

•• 1 000 RAISINS D'Y ALLER

À Arpaillargues-et-Aureillac, le château et le pigeonnier du XVII^e siècle racontent des histoires de seigneurs et de conflits locaux, puis on se laisse tenter par la découverte du domaine Deleuze-Rochetin, mené en agriculture biologique, qui produit des cuvées AOP Duché d'Uzès et IGP Gard, où syrah, grenache et mourvèdre s'expriment pleinement. Les vins blancs *Elzéar* et *Arpillus* offrent finesse et fraîcheur, tandis que les rouges *Sarrazine* et *Babel* séduisent par leur puissance et leur complexité.

Ne pas hésiter à découvrir la jolie bourgade de Montaren-et-Saint-Médiers qui saura vous séduire par sa cave, son château médiéval, sa Tour Sarrazine et les collines environnantes offrant une vue sur le Mont Ventoux et les vignobles alentours. Avec un panorama qui révèle la richesse d'un territoire où olives, truffes et vins racontent l'histoire et la culture de l'Uzège.

L'Uzège ne cherche pas à impressionner, elle convainc par l'addition des détails : une pierre blonde au soleil couchant, un verre qui claque contre un autre, un vigneron qui parle de son sol comme d'un membre de la famille. Ici, le luxe n'est pas tapageur. Il est dans le temps qu'on prend.

Que vous veniez avec un budget serré ou l'envie d'un week-end grand style, vous trouverez votre rythme. L'essentiel ? Réserver deux ou trois visites, laisser de la place à l'imprévu, et goûter sans a priori. Les grands voyages tiennent parfois à 30 kilomètres de route sinueuse. En Uzège, il y a mille raisins d'aller. Et une seule de revenir : vérifier que vous n'avez rien oublié.



Les gorges du Gardon dévoilent des falaises calcaires sculptées par le temps

© Teddy Verneuil-Lezbroz / Gard Tourisme



Entre vignes et oliviers, le domaine de Panéry, à Pouzilhac

© Marie Lapaire

●● 1 000 RAISINS D'Y ALLER

Les vins de l'Uzège

PRÉCIS ET DIGESTES



Le village de Saint-Maximin

© DPUPG - Aurelio Rodriguez

Coincé entre Méditerranée et contreforts cévenols, le vignoble de l'Uzège cultive une identité singulière. Ici, la garrigue parfume l'air et les sols argilo-calcaires impriment leur signature minérale aux vins. Deux appellations structurent le paysage : l'IGP Cévennes et l'AOP Duché d'Uzès, jeune mais déjà affirmée.

Longtemps terre de polyculture, l'Uzège a vu sa viticulture se moderniser au tournant des années 1990. Les vigneron ont réduit les rendements, privilégié les sélections parcelles et, pour beaucoup, engagé une conversion bio ou en agriculture raisonnée. Résultat : des vins plus précis, plus digestes, loin des caricatures sudistes.

Côté cépages, la palette mêle tradition rhodanienne et accents languedociens. En rouges, le grenache apporte le fruit et la rondeur, la syrah structure et épice, le mourvèdre ajoute profondeur et potentiel de garde. On croise aussi carignan et cinsault pour la fraîcheur. Les blancs gagnent en reconnaissance grâce au viognier, au grenache blanc et à la roussanne, parfois assemblés pour plus de tension. Quelques parcelles de chardonnay ou de sauvignon complètent l'offre en IGP.

La typicité ? Des rouges solaires mais équilibrés, aux notes de fruits noirs, d'herbes sèches et de poivre doux. Des blancs lumineux, floraux, souvent marqués par une

finale saline. Le climat chaud est tempéré par l'altitude et les vents, ce qui préserve l'acidité et donne cette sensation de buvabilité qui fait la différence.

Les qualités majeures du vignoble tiennent à sa cohérence : maturité maîtrisée, fraîcheur inattendue, rapport qualité-prix remarquable. On y trouve des cuvées accessibles à moins de 10 € comme des sélections parcelles ambitieuses capables de vieillir dix ans et plus.

L'Uzège n'est pas un vignoble tapageur. Il avance avec confiance, misant sur l'équilibre plutôt que la puissance. Des vins d'aujourd'hui, faits pour accompagner une cuisine méditerranéenne sincère - et pour donner envie de revenir.

● 1 000 RAISINS D'Y ALLER

Bonnes adresses

CÔTÉ PATRIMOINE

Duché d'Uzès

La visite de la tour Bermonde offre une vue panoramique et un plongeon dans huit siècles d'Histoire. Entrée env. 12-14 €

Pont du Gard

Monument romain classé UNESCO, à découvrir à pied ou en canoë sur le Gardon.

Saint-Quentin-la-Poterie

Village d'artisans potiers, ateliers ouverts pour souvenirs uniques.



La Table d'Uzès

Une étoile au guide Michelin. Menu déjeuner dès 65 €, cave pointue, service millimétré. Pour un week-end "grand cru".



La table d'Azor à Lussan

Option rustique chic avec terrasse ombragée, cuisine régionale, verre d'AOP Duché d'Uzès bien choisi.

Le dîner signature au Comptoir du 7

Cuisine de saison moderne et terrasse vivante, pour clore le séjour.



OÙ DORMIR

La Petite Hostellerie

Pour son esprit maison d'hôtes, convivial et central.

Boutique Hôtel Entraigues

Pour le charme abordable de son rooftop, de sa piscine et des chambres intimistes (dès 140 €).

La Maison d'Uzès

Pour le raffinement d'un 5 étoiles. Spa et cave remarquable. Chambres dès 320 €.

OÙ DÉGUSTER

Domaine Deleuze-Rochetin

Mené en agriculture biologique ; cuvées AOP Duché d'Uzès et IGP Gard

Domaine Chabrier & Fils

Blancs précis, rouges équilibrés, accueil chaleureux. Pour goûter la signature de l'Uzège.

Château de Montaren

Vins AOP Duché d'Uzès : rouges structurés, blancs floraux. Visite sur rendez-vous.



OÙ DÉJEUNER

Le Bec à Vin

Bistrot chic avec une sélection locale de vins, parfait pour un déjeuner plus abordable (environ 25-35 €).

La Table du Castellans

Terrasse sur garrigue, plats nets et colorés, menus de 35 à 45 €.