

CAHIER DES CHARGES

DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

"TURSAN"

Préambule

Le présent cahier des charges est proposé pour la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée "Tursan" par le Syndicat de Défense et de Contrôle des Vins de Tursan.

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National des Vins, Eaux de Vie et autres boissons alcoolisées de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

CHAPITRE PREMIER

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'Appellation d'Origine Contrôlée "TURSAN", les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière

III – Couleur et types de produit

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

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° - Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département des Landes : Aire-sur-l'Adour (p), Arboucave (p), Aubagnan, Bahus-Soubiran, Bats-Tursan, Buanes, Castelnau-Tursan, Classun, Clèdes, Coudures, Duhort-Bachen (p), Eugénie-les-Bains, Eyres-Moncube (p), Fargues, Geaune, Larrivière (p), Latrille, Lauret, Mauries, Miramont-Sensacq, Montgaillard (p), Montsoué, Payros-Cazautets, Pécorade, Pimbo (p), Puyol-Cazalet, Renung (p), Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarraziet, Sarron, Serres-Gaston, Sorbets, Urgons, Vielle-Tursan.

(p) : communes prises en partie

Département du Gers : Ségos.

2° - Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 11 et 12 février 2004.

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3° - Aire de proximité immédiate

Pas de disposition particulière

V - Encépagement

1° - Encépagement

Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : baroque B et gros manseng B.
- cépages accessoires : chenin B, petit manseng B, sauvignon B et sauvignon G

Les vins rosés et rouges sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : cabernet franc N et tannat N
- cépages accessoires : cabernet sauvignon N et fer N

2° - Règles de proportion à l'exploitation

Pour toutes les couleurs, les deux cépages principaux sont présents.

La proportion de chaque cépage principal doit être comprise entre 20 et 60 p.100 de l'encépagement.

Les cépages accessoires, ensemble, ne doivent pas représenter plus de 30 p.100 de l'encépagement.

La proportion de chaque cépage accessoire est inférieure ou égale à 20 p.100 de l'encépagement.

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

Les dispositions relatives aux cépages principaux ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare de vignes affectées à la production d'appellation

VI - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Les vignes, hors terrasses, doivent présenter une densité de plantation de 4 000 pieds par hectare minimum. Ces vignes peuvent présenter un écartement maximum entre rangs de 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur le rang compris entre 0,8 mètre et 1,2 mètre.

Les vignes en terrasses doivent présenter une surface maximum de 2,50 mètres carrés par pied.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- Taille courte type cordon de Royat.
- Taille longue type guyot simple ou double.

Le nombre de rameaux fructifères ne doit pas dépasser 12 au stade fermeture de grappe.

c) - Règles de palissage

Les vignes sont obligatoirement palissées en plan relevé et la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum de 0,6 fois l'écartement entre-rangs.

La hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre les extrémités des feuilles situées sous le fil inférieur du palissage et jusqu'à la limite supérieure de rognage

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

Pour les vins blancs et rosés, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 11 000 kilogrammes par hectare.

Pour les vins rouges, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes par hectare

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural, la charge maximale moyenne des parcelles irriguées est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare pour les vins blancs et rosés et 9 000 kilogrammes par hectare pour les vins rouges.

e) - Seuils de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants est fixé à 20 p.100.

f) - Etat cultural de la vigne

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

2° - Autres pratiques culturales

a) – Enherbement

Sur les vignes de plus de quatre ans, le désherbage chimique total est interdit, sauf en cas de sécheresse persistante.

L'enherbement des tournières est obligatoire.

b) – Traitements phytosanitaires

Pas de disposition particulière

3° - Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 644-23 du code rural.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

a) – Bonne maturité

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) – Dispositions particulières de récolte

Pas de disposition particulière.

c) – Dispositions particulières de transport de la vendange

Pour le transfert de la vendange, l'utilisation de bennes équipées de foulo-pompe est interdite.

2° - Maturité du raisin

a) – Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

- 170 grammes par litre de moût pour les cépages blancs,
- 198 grammes par litre de moût pour le cépage tannat N
- 180 grammes par litre de moût pour les autres cépages rouges.

b) – Titre alcoométrique volumique naturel minimum :

Les vins blancs et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 p.100

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 p.100.

c) – Titre alcoométrique volumique acquis

Pas de disposition particulière

VIII - Rendements – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D.644-25 du code rural est fixé à

64 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés

60 hectolitres par hectare pour les vins rouges

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D.644-25 du code rural est fixé à :

68 hectolitres par hectare pour les vins blancs et rosés.

64 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

3° - Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière

4° - 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 2^{ème} année 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 1^{ère} 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 1^{ère} 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 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

5° - Disposition particulière

Pour les vignes plantées en terrasse, le calcul du volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est effectué à partir du produit entre le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R) et le nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée (N), le tout affecté du coefficient 2,75, soit $[(R \times N) / 10\,000] \times 2,75 =$ en hectolitres.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

Pas de disposition particulière.

b) - Assemblage des cépages

Pour tous les types, les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement d'au moins des deux cépages principaux.

c) - Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est obligatoire pour les vins rouges prêts à la commercialisation. La teneur maximale d'acide malique est de 0,3 gramme par litre.

d) - Normes analytiques

Les normes analytiques s'appliquent aux vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

Les vins blancs, rosés et rouges présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles de 4 grammes par litre

e) - Pratiques œnologiques et physiques

L'égrappage de tous les raisins avant encuvage est obligatoire pour l'élaboration de vins rouges.

Les vins blancs, rosés et rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 p 100.

L'emploi des charbons œnologiques, seuls ou en mélange dans les préparations est interdit pour les vins rosés.

f) - Matériel interdit

L'emploi de pressoirs continus est interdit.

g) - Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage

La capacité minimale de cuverie totale doit être de 1,5 fois le volume de la récolte.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

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

Les bâtiments de vinification et d'élevage des vins sont réservés à l'usage vinicole.

2° - Dispositions par type de produit

Pas de disposition particulière.

3° - Dispositions relatives au conditionnement

Le conditionnement doit être réalisé dans l'aire d'appellation.

4° - Dispositions relatives au stockage

Pas de disposition particulière.

5° - Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise à la consommation

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur, qu'après le 15 décembre de l'année de récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Pas de disposition particulière.

X – Lien à l'origine

1- description des facteurs naturels et des facteurs humains du lien au terroir

L'aire d'appellation Tursan se situe dans le Sud Est du département des Landes, en limite des départements du Gers et des Pyrénées Atlantiques.

Le vignoble se répartit sur 36 communes autour du centre historique, l'ancienne bastide de Geaune.

Les limites géographiques de l'aire de l'appellation TURSAN peuvent s'inscrire à l'intérieur d'un triangle dont la vallée du Gabas, orientée Sud Est - Nord Ouest, forme la grande base. Les deux autres côtés sont, au Nord, la Vallée de l'Adour entre AIRE et SAINT SEVER, et à l'Est la Vallée des Lées qui rejoint l'Adour à l'entrée de la ville d'AIRE SUR L'ADOUR.

1.1 Climat

L'influence océanique est dominante. Bien qu'abondant, le régime des pluies (900 à 1000 mm par an en 180 jours de pluies) est décroissant depuis la zone littorale jusqu'en Tursan. La continentalisation commence cependant à apparaître (amplitude thermique annuelle de 14.7°C).

La région connaît aussi les incursions des vents d'Est qui amènent avec eux le beau temps et les fortes chaleurs de l'été, mais parfois aussi les risques de gelées de printemps (assez rares sur le vignoble du fait de son implantation en dehors des bas fonds).

Ici les quatre saisons se conjuguent, en hiver doux, printemps humide, été très chaud et une arrière saison automnale longue, douce et chaude : c'est ainsi que la vigne peut conduire ses fruits jusqu'à la maturité.

Le nombre relativement élevé de jours de pluie et la durée d'insolation assez moyenne, liés au climat océanique, conduisent les vignerons à rechercher des situations topo climatiques privilégiées : parcelles en coteaux, en pente, et bien exposées.

1.2 Géologie

Les formations les plus anciennes qui affleurent significativement dans le Tursan datent de l'Eocène et sont constituées de Grès quartzitiques qui apparaissent sous forme de gros blocs isolés et qui marquent un peu le relief nord de l'aire (Coudures), mais elles couvrent de petites surfaces peu viticoles.

La molasse continentale d'âge Miocène est bien plus présente notamment en bas des coteaux orientés ouest, dans la partie centrale de l'aire où les bancs calcaires marquent le relief par leur dureté et par la végétation induite (pelouses sèches à Orchidées).

La formation la plus représentée en surface et la plus plantée date du Serravallien : ce sont les Sables Fauves, une formation assez hétérogène constituée surtout de sables mais aussi de bancs de graviers et de passages argileux. Les sables fauves sont surmontés par les glaises bigarrées, assise essentiellement argileuse peu étendue en surface.

Quant aux formations récentes, nous leur devons les nappes à galets, dont la plus ancienne, la nappe de Maucor est localisée sur les points hauts de Mauriès à Geaune. Elle colluvionne sur les pentes pour former des sols très riches en galets.

Au quaternaire, avec l'écoulement des Gaves, se formeront les nappes à galets de GARLIN et THÈZE. Ces nappes sont recouvertes de limons lœssiques épais et forment des plateaux sans intérêt viticole, mais elles colluvionnent sur les flancs des vallées et créent ainsi de belles facettes à galets roulés.

Associés aux tuileaux, les galets participent à la construction de certains édifices religieux, des habitations, cuiviers, et autres granges, donnant ainsi au pays une architecture de caractère.

1.3 Morphologie – Pédologie

De l'organisation morphologique se détachent :

- un cœur de zone, constitué de vallées parallèles, orientés NW-SE, dissymétriques avec un versant tourné vers l'W plus pentu et un versant tourné vers l'E en pente douce, tous les deux redécoupés par des vallons secondaires,
- deux grands plateaux limoneux qui entourent ce cœur de zone, impropres à la culture de la vigne, mais découpés par des vallées formant des versants où les galets colluvionnent.

De cet héritage géomorphologique naissent des situations topographiques particulières, se répétant dans le paysage d'Est en Ouest, à intervalles plus ou moins réguliers, qui offre les situations favorables à la bonne maturation des raisins. L'apparente dispersion qui en découle n'est pas le signe d'un manque d'unité, mais une preuve de la recherche de l'adaptation «cépages, sols, homme», et qui crée un paysage viticole caractéristique et propre au TURSAN.

Les sols

Tous s'ordonnent autour du type sol brunifié avec les variantes dues à la nature de la roche mère, à la position dans le relief et la durée de la pédogénèse.

- Le type sol brun véritable : ce sont des sols peu épais, bien aérés. Ils se développent sur les versants longs des vallons sur substratum sablo-calcaire pas trop limoneux.
- Sols bruns acides qui se développent sur limons fins en situation assez plane. Ces sols qui présentent des traces d'hydromorphie sont marqués par des concrétions de grep.
- Sols bruns sur galet qui se situent sur la nappe de Maucor et sur les flancs raides avec colluvions de galets.

- Rendzines brunifiées sur substratum calcaire
- Sols argilitisés et rubéfiés, vieux sols, sur substratum argileux. Ces sols sont fréquents au sommet des sables fauves. On y observe parfois des restes de cuirasses ferriques et des petits lits de graviers.
- Sol hydromorphes de fond de vallons mal drainés. Toutefois en position haute sur vieilles nappes à galet on peut trouver un type de sol voisin, très noir.
- Sols récents sur éboulis de pentes ou sables de crues et de ruisseaux.
- Sols tourbeux dans quelques fonds mal drainés ou la végétation s'accumule.

1.4 Paysage, végétation

La forêt tient une place importante dans le paysage du Tursan. Elle est essentiellement composée de Chênes pédonculés. Les Chênes pubescent, plus méditerranéen, apparaît localement sur les coteaux calcaires, où se développent également les pelouses sèches à Orchidées, milieux protégés. Cette association est typique du Tursan puisqu'au nord et au nord-ouest la végétation passe brutalement à la forêt de Pins, et qu'au sud et au sud-ouest les Chênes pubescents sont absents. Enfin, à l'est, au-delà du Léés, le Chêne pédonculé est moins dominants.

1.5 Les facteurs humains

A partir d'une agriculture basée sur la polyculture-élevage (céréales, vignes, élevage bovin ou palmipèdes gras) caractéristique d'une bonne partie du bassin de l'Adour et adaptée à un milieu géomorphologique découpé au potentiel varié, le paysage agricole du Tursan a évolué. Même si la vigne reste minoritaire partout en surface, les ateliers viticoles importants se sont développés. La dispersion et l'atomisation de la production ont petit à petit reculé devant la recherche de la qualité et les cahiers des charges imposés qui requièrent des investissements matériels et humains que seules les structures bien organisées sont aptes à supporter.

L'activité économique principale du secteur étant l'agriculture, le vignoble est un pilier économique local qui permet le maintien du tissu rural et la fixation de la population.

Les vignerons sont environ 110 très majoritairement adhérents à la coopérative « LES VIGNERONS LANDAIS ». Il existe également 4 caves particulières réparties sur l'aire de production dont deux sont récentes.

Toute la production est vinifiée et embouteillée dans l'aire géographique.

Les Vignerons s'impliquent avec beaucoup de dynamisme dans la promotion des vins sur les lieux de ventes, ils en sont les meilleurs ambassadeurs.

Les débouchés sont passés de 100hl en 1958 à plus de 5000 hl en 1970, 8000 hl en 1984 et plus de 1,3 millions de cols en 1990.

Les ventes se font sur toute la France avec toutefois une forte prédominance sur les Landes et les départements limitrophes, notamment sur la côte et dans les secteurs touristiques.

La Grande Distribution représente près de 65 % des volumes. Les vins s'exportent en petite quantité notamment en Belgique, Allemagne, Hollande et Angleterre. L'export ouvre à ce jour de nouvelles perspectives encourageantes sur un marché concurrentiel, mais sur lequel nos vins souples et fruités peuvent être attractifs et recherchés.

La consommation du Tursan s'intègre aussi historiquement autour des événements liés aux traditions landaises (fêtes locales, tauromachie, course landaise, rugby, basket) ainsi qu'au tourisme et au thermalisme.

2 - Spécificité du produit

2.1 Eléments historiques

L'usage du nom de Tursan pour les vins issus de cette zone des Landes remonte à quelques siècles déjà.

L'individualité historique du Tursan est liée à l'existence du Vicomté de Tursan dont le centre historique, Geaune fût fondé en 1318 par le Sénéchal de Gascogne.

Tursan correspond à une région historique bien définie et délimitée par

- ❑ Le MARSAN au Nord
- ❑ L'Armagnac au Nord Est au delà de l'Adour
- ❑ Le Béarn au sud
- ❑ La Chalosse à l'Ouest

► Les origines

Comme pour tous les territoires viticoles, l'introduction de la vigne en Tursan est difficile à déterminer si tant est qu'elle n'existait pas à l'état spontané (Lambrusques)

Quoi qu'il en soit, à l'époque Gallo-romaine, la vigne est présente au Sud de l'Adour. Les sculptures des sarments de vigne observés sur les vestiges archéologiques découverts à Aire sur l'Adour et à Sarron en font foi.

Aucun document ne nous relate le développement ou la régression de cette culture du V^e au XI^e siècle.

► Au Moyen Age

Aux XII et XIII^e siècles, le débouché des vins du Tursan le plus souvent cité est Cordoue, Séville, Valence et le Royaume de Léon. Mais il n'est pas le seul, car la réunion de la Gascogne à la Couronne d'Angleterre, suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine, a provoqué un intense courant d'échanges commerciaux avec ce pays.

La Flandre commerce aussi avec Bayonne et achète les vins du Tursan.

► XV^e et XVI^e siècles

Le départ des anglais (1453) a ruiné le commerce bayonnais et bordelais. Il y avait alors trop de vin en Gascogne. Aussi, trouve-t-on à cette époque la première mention des distillations.

► XVII^e siècle

Ce XVII^e siècle va voir l'apogée des vins du Tursan. C'est l'époque qui nous a laissé les renseignements les plus précis.

A partir de 1620, les quantités de vin présentes, dans le port de Bayonne et inscrites au décompte des droits, croissent sans cesse. Galupes et Chalibardons effectuent sans arrêt les navettes entre Mugron et Bayonne par Dax. Un type de bateau plus petit amène les futailles pleines de Saint-Sever à Mugron, dont le port sera très actif jusqu'en 1850.

De 17 349 barriques recensées et imposées en 1521, les comptes d'octroi s'élèvent à 32 348 barriques de vin de Tursan en 1623, retombant à 10 453 barriques en 1624, puis oscillent entre 20000 et 30000 tout au long du 17^{ème} siècle.

Rappelons que la barrique du Tursan jaugeait 320 litres. Pendant tout ce XVII^e siècle, il n'est pas question de vins vieux, pas plus qu'aux siècles précédents. Pour fournir de telles quantités quel était donc ce vignoble du Tursan capable de donner à l'exportation plus de 100 000 hectolitres au cours des années suivant les fortes récoltes ?

Il était différent de l'actuel, comprenant un encépagement plus varié et surtout des surfaces plus importantes.

Le dépouillement du terrier de la baillie de Geaune (1673), nous le démontre aisément : plus de 14 % des surfaces étaient consacrées à la vigne.

► XVIII et début du XIX^e siècle

Monsieur TEMMINCK, banquier à Amsterdam, signale que les vins de Tursan vont à Hambourg, en Brabant et à Dunkerque, mais que la vente la plus avantageuse se fait à Amsterdam, si la qualité est bonne.

A la Révolution, les chais des négociants de Mugron contiennent plus de 15 000 hl de vin en instance de départ. A ce moment, apparaissent les premières mentions de vins vieux.

Les difficultés de transport sont réelles vers 1789 et 1790 puisqu'un rapport du conventionnel landais DARTIGOEYTTE signale le mauvais état des routes et ports dans toute l'étendue du district : "Tous les chemins sont impraticables, il en résulte des frais de transport considérables, des retards dans les expéditions, ce qui est une des causes de la misère du district et du découragement des cultivateurs".

Moins de 25 ans après, il n'y a plus trace d'exportation.

A la fin du XIX^e siècle, le Tursan n'a pas su évoluer, ses acheteurs anciens préfèrent des vins blancs plus doux et ses débouchés seront d'autant plus vite perdus que son vin a baissé en qualité

Quels étaient les cépages à l'époque ?

Les plants rouges

Il y avait bien sûr le Tannat (Moustron en Chalosse), cultivé à 90 % et portant aussi le nom de Madiran, région où il domine. Ce cépage robuste est un de ceux qui a le mieux résisté au phylloxéra puisqu'il est parfois franc de pied en Tursan. Mais le Tannat était associé au Cabernet Franc. Le Cabernet donnait de la finesse au rude vin de Tannat.

Les plants blancs :

Avant 1850, l'encépagement blanc était constitué en majeure partie de Claverie. Par suite de l'invasion de l'oïdium après 1850, ce plant très fragile ne put être sauvé que partiellement et pour partie fut remplacé par le Piquepout. D'autres cépages blancs existaient aussi en Tursan, à savoir

- Le Cruchinet qu'il est possible d'identifier au Chenin Blanc d'Anjou.

- Le Baroque ou Bordelais. Le docteur DOLERIS en parle dans ses études du vignoble pyrénéen. Il a été retrouvé des vignes franches de pied datant d'avant la grande reconstitution suivant l'attaque phylloxérique. A Castelnau Tursan, Classun, des parcelles de Baroque y sont implantées depuis plus de cent ans.

► Fin du XIX et début du XX^e siècle

Les attaques successives par le Phylloxéra, le Mildiou et l'Oïdium, les deux guerres et l'avancée de la monoculture du maïs ont fait reculer le vignoble qui s'est retranché dans son noyau historique. La création de la cave coopérative à Geaune en 1950 puis du syndicat de défense du Tursan ont mis un coup d'arrêt à ce recul. Le vignoble se redéveloppe doucement depuis une trentaine d'année et la production est assez stable autour de 15 000 hl/an.

2.2 Les caractéristiques du produit

• LES VINS ROUGES

Les vins rouges produits à Tursan sont marqués par leur bonne structure mais avec des tanins souples. Le tannat y est bien présent apportant sa matière et son fruit particulier.

Les assemblages avec les Cabernets et le Fer permettent d'obtenir une palette de vins avec comme fil conducteur commun le fruité de la jeunesse. Ils ne nécessitent pas de vieillissement pour s'exprimer. Ce sont des vins directs, francs, conviviaux, mais avec suffisamment de tanins et de gras pour accompagner un repas. Ils sont bien adaptés à une consommation locale associée aux traditions et à la gastronomie Landaises

• LES VINS ROSES

Les rosés de Tursan, issus de pressurage direct sont frais, fruités et structurés. Ce sont des vins rosés de repas pour leur structure bien marquée. Leur couleur rose-rouge est d'intensité moyenne à assez forte. Le Fer entre notamment dans sa composition, apportant des arômes épicés.

LES VINS BLANCS

L'alliance des 4 cépages (Baroque, Gros Manseng, Petit Manseng et Sauvignon) permet d'obtenir des vins complexes au niveau aromatiques, et possédant un équilibre centré sur la fraîcheur et le gras en bouche. Les arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques dominent. Ils terminent souvent sur une finale acidulée.

3 - le lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques des produits

Le climat océanique (humide, doux) oriente fortement la production de vins sur l'aire Tursan : par le choix des parcelles aptes à porter de la vigne (en coteau, en pente et bien orientées) et par le choix des cépages.

Dans l'aire de production de cette appellation le contexte géomorphologique permet de trouver des parcelles à fort potentiel mais disséminées et morcelées, créant ainsi un vignoble éclaté sur une aire assez vaste. La densité de vignes décroît dès que l'on s'écarte du noyau historique du Tursan centré sur Geaune et sa Cave Coopérative. Les cépages utilisés sont d'origine locale ou régionale et majoritairement adaptés au climat, à son humidité et à ses automnes doux et chauds permettant une maturation longue.

Le vignoble actuellement de petite taille reste intégré dans un contexte de polyculture-élevage au sein duquel il prend de plus en plus de place mais la viticulture reste cependant minoritaire. Dans ce contexte, la coopération prend toute sa place et oriente la production vers des produits simples en adéquation avec l'histoire du Tursan et totalement adaptés à la culture Landaise et à un mode de consommation festif, convivial et touristique. Le développement récent des caves particulières s'effectue dans la même ligne directrice.

XI - Mesures transitoires

XII - Règles de présentation et étiquetage

1° - Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'Appellation d'origine contrôlée « Tursan » 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 et accompagnée de la mention « Appellation Contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2° - Dispositions particulières

Les dimensions des caractères composant le nom de l'appellation qui est inscrit sur les étiquettes, doivent être au moins égales aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette.

XIII - Demandeur

Nom : Syndicat de défense et de contrôle des vins de Tursan

Adresse : Place de l'Hôtel de Ville – 40320 Geaune

Mèl : info@tursan.fr

Tél. : 05 58 44 51 25

Fax : 05 58 44 40 22

CHAPITRE II

I – Obligations déclaratives

1° - Déclaration de revendication

Chaque année tout opérateur doit déposer auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication au plus tard le 25 novembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée (la couleur et le type de vin)
- le volume du vin ;
- 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 fabrication ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts
- du plan du lieu de stockage

2° – Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Tout opérateur habilité doit souscrire une déclaration préalable d'affectation parcellaire.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire doit être établie avant le 1^{er} mars de chaque année et envoyée à l'organisme de défense et de gestion. Cette déclaration est annuelle mais peut toutefois être renouvelée par tacite reconduction pour une période de 5 ans.

Annuellement, seront signalés les changements par rapport à l'engagement initial :

- les parcelles qui ne seront pas revendiquées,
- les parcelles qui entrent en production,
- les parcelles arrachées.

Les parcelles destinées à la production de vin en appellation d'origine contrôlée "Tursan" seront répertoriées sur un plan cadastral (ou simples données CVI) remis à l'Organisme de Défense et de Gestion avec l'affectation parcellaire.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire peut être modifiée à tout moment entre le 1^{er} mars et le 15 août de chaque année à condition d'en avoir fait part des modifications à l'Organisme de Gestion

Toute modification implique une mise en conformité de la parcelle avec les conditions de production définie dans le cahier des charges.

3° - Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

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

4° - Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur habilité devra établir auprès de l'ODG par écrit (lettre, télécopie ou e-mail), une déclaration préalable 15 jours avant les retiraisons.

5° - Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant faire circuler ou conditionner des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Tursan devra déclarer à l'organisme de contrôle agréé pour cette appellation toute opération de conditionnement 15 jours au plus tard avant le conditionnement/

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de conditionnement au moins 15 jours avant le premier conditionnement d'un lot.

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

Non concerné

7° - Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 15 jours maximum après ce déclassement.

II – Registres particuliers

Tout opérateur tient à jour les registres permettant de justifier la traçabilité et les met à disposition de l'organisme de contrôle :

1° suivi de maturité

- Registre de suivi de la maturité des raisins et des dates de récolte. Enregistrement des données par îlot viticole

2°- Registre de vinification par lot

- le volume total du lot,
- l'assemblage de raisins ou de vins avec la quantité ou le volume par cépage.

CHAPITRE III

Points principaux à contrôler	Méthodes d'évaluation
Règles structurelles	
Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Contrôle documentaire : fiche CVI et sur terrain
Potentiel de production revendicable	
densité de plantation	Contrôle documentaire : fiche CVI et sur terrain
pieds manquants	Contrôle sur site
encépagement et règles de proportion	Contrôle documentaire : fiche CVI
Charge à la parcelle	Contrôle visuel sur site
Outil de vinification d' élevage, conditionnement et stockage	
réception et pressurage	Contrôle visuel sur site
lieu de vinification , capacité cuverie	Contrôle sur site
Règles liées aux conditions de production	
Règles de conduite du vignoble	
- règle de taille,	Visuel et mesure sur site
- hauteur de feuillage	
- état cultural, état sanitaire, pratiques	Contrôle visuel de la parcelle
- culturales, irrigation	
- maturité des raisins	Contrôles de maturité documentaire
Règles liées à la vinification, l'élevage, le conditionnement et le stockage	
- rendement autorisé	Documentaire
- assemblages	Documentaire
- pratiques œnologiques et physiques	Documentaire
- suivi des registres	Documentaire et sur site
Contrôles des produits	
Vins conditionnés et non conditionnés	Examen organoleptique
Normes analytiques et TAV	Examen analytique d'échantillons avant mise en bouteille ou toute transaction (détail dans le plan de contrôle)