



Le Mot de notre Président

PASCAL CHALANDRE - VIGNERON À CASTELNAU-TURSAN

Le dossier « Gel » nous aura occupé quelques semaines!

Nous avons rencontré sur le terrain, à plusieurs reprises, les pouvoirs publics (Préfecture, DDTM, CA40) ainsi que les élus Départementaux et Régionaux. D'abord pour leur montrer les dégâts, leur expliquer au mieux les travaux de remise en état de notre vignoble (notamment sur les jeunes plantations) puis, se projeter sur la gestion délicate de la cave et surtout les pertes financières sur nos exploitations pour les deux prochaines années.

Enfin, les solliciter et les encourager à nous accompagner durant cette période vitale.

Nos doléances ont bien été entendues, seront-elles toutes mises en œuvre ? Des rappels seront faits régulièrement...

Après le coup d'arrêt du mois d'avril et un début printanier plutôt frais, la végétation a repris, tardivement.

Hormis les plantations qui restent largement impactées par le gel, les vignes en productions sont relativement belles, mais la récolte sera faible en volume.

Il faudra, quand même attendre la fin de la floraison, pour pouvoir faire une estimation de la récolte. Le mal, causé par le gel, aura des répercussions également sur les vinifications qui devraient être adaptées à ce millésime.

Cet été, nos équipes superviseront tout le vignoble, pour orienter au mieux le classement des parcelles et optimiser les vendanges. Quoi qu'il en soit, tout sera mis en œuvre pour en tirer le meilleur au niveau qualitatif.

Le travail terrain initié l'an dernier par nos commerciaux est poursuivi cette année, il continue de porter ses fruits. avec un plus large ancrage territorial et un développement significatif dans l'ouest, notamment en Bretagne.

La vente directe retrouve des couleurs! Nos vignerons et salariés seront sur "le pont" tout l'été .

Au niveau de la cave, des travaux sont en cours, comme la future **SCIC** (Société Coopérative d'Intérêts Collectifs) pour la fin d'année, le renouvellement, la relance des divers partenariats (sportifs, culturels, associatifs...), la continuation de notre stratégie commerciale, sans relâche, pour préserver, développer notre territoire viticole, et faire croître la notoriété de nos produits et de notre Appellation Tursan.

Côté vigne, il faut préserver notre outil de production dans les meilleures conditions d'exploitation pour obtenir les volumes nécessaires et de qualités pour ce millésime 2021 si particulier!

Landais par Nature

Le mot de notre Directeur PAR REGIS LAPORTE

Les années se suivent et se ressemblent même si les aléas qui nous touchent sont de différentes natures. Le paradoxe va être également de passer en sortie de COVID d'un niveau de stocks trop élevé à en une nuit d'avril à un manque de vin pour les prochains mois.

La Covid contre lequel nous faisons face depuis 1 an et le gel que nous n'avions pas connu de manière aussi intense depuis 30 ans exactement, sont des coups durs contre lesquels nous ne pouvons rien. Notre capacité de résilience, les compétences de nos vignerons et de nos collaborateurs, la fidélité de nos clients et notre passion étant nos principaux atouts pour relever les défis de demain.

Quelques semaines après ces événements, nous nous tournons vers l'avenir, avec des certitudes, des bases solides et des vins, en stock, d'une grande qualité de plus en plus reconnus par les consommateurs.

- Des rouges AOC et IGP 2018, 2019 et 2020 donnant un stock de très grande qualité
- Des rosés 2020 élégants, des Blancs TURSAN et IGP Moelleux 2019 et 2020 de grande tenue, frais et aromatiques.

Notre socle est solide avec des axes stratégiques FORTS issus de notre projet « Coop Vins & Uns » défini en 2019 pour la décennie en cours! Ces axes restent malgré tous ces événements récents (GEL et COVID) plus que jamais d'actualité, avec toutefois quelques réajustements d'objectifs.

Au cœur de notre projet stratégique, il y a notamment la création d'une SCIC pour porter le projet de sauvegarde et de restructuration du vignoble de Tursan en vue d'assurer le renouvellement des générations et construire de manière « durable » le vignoble de demain.

La SCIC sera "la structure pilote/expérimentation » pour la stratégie du vignoble de demain (nouveaux cépages adaptés au réchauffement climatique, développement des démarches agro-environnementales au vignoble (BIO, HVE, AGRI-CONFIANCE...), réduction des intrants...

Ce projet entend donner encore plus de sens au modèle coopératif en confortant la place des vignerons au centre du dispositif avec pour ambition de valoriser ce beau métier de vigneron. Nous espérons un bel été pour tout le monde, rendez-vous dans déjà moins de 4 mois pour les prochaines vendanges

Focus nouveau millésime 2020 PAR NICOLAS RIMAUD-OENOLOGUE



On peut dire que le millésime 2020 fut un millésime caractérisé par la précocité de la récolte (15 jours plus tôt que la moyenne des récoltes passées).

Globalement, les raisins étaient très sains car l'été fut sec et chaud. 2020 est assez riche en alcool et peu acide, ce qui nous a permis de vendanger les blancs et les rosés encore plus précocement. Ainsi les blancs sont très ronds, avec une belle aromatique, la finale est légèrement acidulée, apportant longueur et finesse.

Les rosés sont peu colorés, d'autant que nous avons vendangé tôt le matin et effectué les pressurages rapidement afin de moins extraire de couleur. Les bouches sont gourmandes avec la sensation de croquer des fruits rouges tels que fraise, framboise, cassis, cerises... en fonction des cépages et des maturités.

Pour les rouges, 2020 sera exceptionnelle du fait de la météo très chaude au moment de la maturation des rouges! Les vins sont donc très chauds, ronds et suaves, signe d'un grand millésime. Nos cuvées biologiques ont les mêmes caractéristiques!

La difficulté d'un vin bio réside plus dans la capacité du viticulteur à amener ses parcelles à bonne maturité tout en conservant des rendements suffisants, que le travail au chai qui ne diffère pas beaucoup d'un vin conventionnel.

La vinification du rouge **Sans Sulfites Ajoutés** s'est déroulée sous de bons auspices, tout comme en 2019, et les premiers essais sur des blancs et rosés Sans Sulfites Ajoutés ont été réalisés. Des évolutions pratiques seront amenées en 2022 afin de perfectionner ce mode de vinification particulier.



Volet Social

Des départs, des arrivées, du changement!

Depuis le 7 avril, **Mélanie Bordes** a rejoint l'équipe Vente directe. Mélanie sera au magasin à Geaune et effectuera les remplacements à Pouillon, Mugron et à la saisie commande!

Béatrice s'installe à la saisie commande, Cathy ayant fait valoir ses droits à la retraite.

Cécile, quant à elle, coordonne l'activité des 5 magasins de vente, travaille sur le développement de l'oenotourisme et garde un pied à la boutique à Geaune.

Depuis le 12 mai, nos magasins côtiers sont ouverts et comme les années précédentes, ce sont **Corinne et Léa** qui vont conseiller et vendre nos vins de Tursan aux nombreux touristes et locaux! La saison s'annonce bonne!



Mélanie

Côté Chai, **Florian** vient compléter l'équipe avec sa polyvalence technique (stock, mise...).

Côté vigne, le 3 mars, **Azim**, venu d'Afghanistan, a signé son 1er contrat de professionnalisation après une période d'essai et de découverte du métier de salarié viticole. Il sera, entre autres, formé par Sébastien!



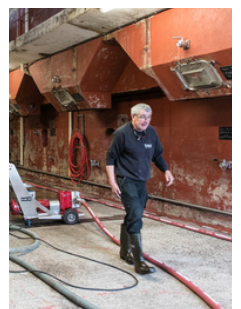
Florian

Cyrille Vidal, MOF met en avant le travail des équipes*

Nous avons eu la chance de recevoir en avril Cyrille Vidal qui a pu mettre en images le travail de nos collègues du chai, qui s'appliquent à réaliser nos belles cuvées en Tursan. Ces photos nous permettront de mettre en avant et de valoriser nos différents métiers sur nos supports de Communication (papier, réseaux...)



*Double Meilleur Ouvrier de France en Photographie d'Art et Photographie Industrielle, Cyrille VIDAL aime tout autant recevoir des familles dans son studio à Aire-sur-l'Adour pour des prises de vues remplies d'émotions que mettre en valeur les entreprises lors de shootings photos pour les professionnels.
Merci pour on travail!





Cépages et évolution du vignoble ?

PAR VALÉRIE DESBLANC

Les enjeux pour les prochaines années

L'agriculture fait comme tout le monde, elle évolue. Elle fait face à plusieurs enjeux dont deux, sont particulièrement d'actualité, le changement climatique et la pression phytosanitaire.

C'est pourquoi les vignerons de la Cave ont entamé il y a plusieurs années un travail de fond sur leurs pratiques au vignoble (réduction des produits phytosanitaires...), travail suivi et validé par le **label Agriconfiance**.

En plus des pratiques culturales, le matériel végétal lui-même, le plant de vigne participe à cette évolution. C'est ainsi que la Cave des Vignerons Landais a entrepris des études destinées à sélectionner les cépages qui feront les vins de demain. En effet, les cépages utilisés dans chaque terroir viticole sont adaptés à la zone, au type de vin...et le contexte de l'agriculture amène naturellement à faire progresser ces cépages

Ces variétés seront plus adaptées au climat qui change, climat dont nous pouvons voir l'évolution tous les ans (des étés très secs, des hivers très pluvieux, gel tardif...) et aussi plus favorables à une baisse de l'utilisation des produits phytosanitaires que tout agriculteur et que tout consommateur souhaite voir appliquer le moins possible.

Ainsi, les cépages que vous retrouverez dans quelques années seront très certainement un compromis entre les cépages actuels qui font la renommée et la qualité de nos vins (Tannat, Cabernet-Franc, Fer Servadou, Baroque, Gros-Manseng, Arriloba... pour ne citer qu'eux) et des cépages qui présentent d'autres caractéristiques.

Ces cépages seront choisis en fonction de leur qualité et de l'objectif de production.

Il y aura les cépages résistants aux maladies, permettant de se passer de la majorité des intrants phytosanitaires qui constitueront en partie les IGP et aussi des cépages plus traditionnels, en allant retrouver des variétés laissées de côté il y a quelques décennies pour leur manque de rendement ou leur taux de sucre (et donc d'alcool) trop faibles.

Ces variétés sont souvent historiques, liées au terroir, issues du bassin de l'Adour, des Pyrénées et de l'Espagne toute proche. Les priorités ont changé et le réchauffement du climat rend ces variétés, à nouveau, intéressantes.

L'AOP Tursan sera plus indiquée pour ces variétés, car en l'état actuel des cahiers des charges :

L'AOP défend un terroir et un produit bien spécifique.

Les vins issus de ces différents cépages vous seront proposés dans quelques années : il faut 3 ans à une vigne pour entrer en production et la sélection des cépages les plus adaptés est toujours en cours.

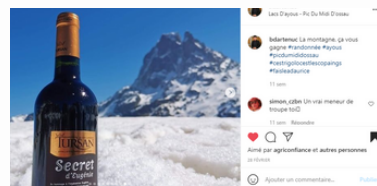
Les cépages et les vins du Tursan et de la Chalosse vous régaleront toujours !

Exclu été 2021

Le retour de la cuvée des fêtes



Sur insta, on parle de nous!



*Merci d'avoir pris le temps de lire cette newsletter
Il est maintenant temps de nous souhaiter un Bon été*