

Tursan célèbre son héritage viticole avec la cuvée S.A.T.U.R.N

Geaune (Landes) – Les Vignerons de Tursan lèvent le voile sur S.A.T.U.R.N, une cuvée emblématique qui incarne plus de soixante ans d'histoire, de savoir-faire et d'attachement à un terroir unique du Sud-Ouest.

L'aventure débute en 1958, lorsque des vigneron visionnaires décident de se rassembler à Geaune pour fonder un haut lieu de coopération viticole. Décennie après décennie, ces pionniers – aujourd'hui les aïeux des vignerons actuels – ont façonné l'identité et la réputation des vins de Tursan. De cet héritage est né un nouvel emblème : **S.A.T.U.R.N**, symbole d'exigence, d'authenticité et de fierté territoriale.

Aujourd'hui, les Vignerons de Tursan présentent deux cuvées S.A.T.U.R.N, en rouge et en blanc sec. Véritables reflets des terroirs de Tursan et des cépages ancestraux des Pyrénées océanes, ces vins expriment un style généreux et sincère, fidèle à l'esprit de l'appellation. Ils incarnent une volonté affirmée : produire des vins « d'ici et pas d'ailleurs », reconnaissables à leur velouté en bouche et à leurs arômes immédiatement suaves et caressants.

Au cœur d'un environnement préservé, entre faune sauvage, flore omniprésente et coteaux doucement vallonnés, la vigne s'enracine profondément dans cette terre façonnée par le temps. Portée par un microclimat d'influence océanique, elle puise sa force dans des sols riches et variés pour tendre vers l'excellence.

Une cuvée rouge issue d'une sélection parcellaire exigeante

La cuvée **S.A.T.U.R.N rouge** est élaborée à partir d'un assemblage précis : 54 % Tannat, 28 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon et 3 % Fer Servadou. Les raisins proviennent des parcelles les plus qualitatives du Tursan, situées sur des pentes exposées plein sud, composées de gravettes, d'argiles bigarrées et de sables fauves. Ces sols chauds favorisent de fortes maturités tout en conservant fraîcheur et équilibre.

La sélection parcellaire, fruit d'un long travail d'observation et de patience, permet de capter l'expression la plus fidèle du terroir. La conduite du vignoble repose sur une protection raisonnée, associant pratiques modernes et respect de l'environnement.

Vinification maîtrisée et élevage soigné

La vinification est menée selon les critères rigoureux de la « Maison », avec une parfaite maîtrise des températures et une cuvaison traditionnelle de trois à six semaines. L'objectif : révéler les arômes fruités et les tanins les plus fins. Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois en fûts de chêne du Sud-Ouest, puis affiné quatre mois supplémentaires en cuve afin d'atteindre une harmonie complète.

À la dégustation, la cuvée se distingue par une robe rouge rubis chatoyante et une bouche souple, fraîche et expressive. Polyvalente, elle accompagne aussi bien les viandes rouges, les fromages, les desserts au chocolat et aux fruits rouges que les cuisines du monde.

Avec S.A.T.U.R.N, les Vignerons de Tursan signent une cuvée iconique, aboutissement d'un travail collectif de longue haleine et expression sincère d'un terroir qui continue de regarder vers l'avenir, sans jamais renier ses racines.