



Nicolas Rimaud (à g.) et Romain Tourdias, à la barre de La Cave des vigneronn landais.

Tursan, une AOC pur sang

Sud-Ouest. Cette petite appellation landaise renaît joliment, avec Michel Guérard en première ligne.

Dans les Landes, pays de l'Adour, la place ne manque pas : 400 hectares plantés de vignes pour 3 000 hectares au joli temps d'avant le phylloxéra. Aspirants vigneronn, c'est là qu'il faut venir renforcer les troupes déjà en place. Troupes d'élite avec seulement quatre opérateurs mais deux généraux : d'un côté, Michel Guérard, chef trois fois étoilé qui produit son propre vin, et de l'autre une coop genre tête chercheuse (95 % des volumes) avec deux pointures techniques à la barre, Nicolas Rimaud et Romain Tourdias. « Je suis arrivé en 2007, raconte Nicolas. Romain est plus sur la vigne et moi sur la production cave, mais on essaie de tout faire à deux. » Après la phase de familiarisation, c'est vraiment à partir de 2010 que s'est opérée « la révolution ». Sélection des parcelles, modification des dates des vendanges en fonction de chacune d'elles, cahier des charges... Dans ce pays de

polyculture, où on ne dit pas cave ou chai, mais atelier, l'élevage, l'« atelier canard » passait avant le vin : « Le producteur apportait sa récolte et débrouille-toi ! Le climat de confiance a permis de bouleverser la culture de la coop. Il faut que le producteur soit fier de son vin, c'est quand même lui le meilleur ambassadeur. » Le passage du tursan en appellation contrôlée en 2011 a dynamisé les bonnes volontés. Entre les vins d'aujourd'hui et ceux qu'on pouvait boire ici il y a quelques années, c'est le jour et la nuit. Surtout chez les rouges, qui autrefois ne représentaient que 10 % des volumes et aujourd'hui 40 % (contre 30 % de blanc et autant de rosé). Cabernet franc et tannat sont complétés de cabernet-sauvignon et de fer servadou. En blanc : un cépage « identitaire » autochtone, le baroque, puis gros et petit-manseng traditionnels du Sud-Ouest, sauvignon ou chenin enfin. « La vigne ne se perd plus, dit Jean-Louis Lafargue, président de l'appellation. Il n'y a plus de diminution des surfaces, on recherche surtout les belles parcelles. Bien sûr, on est confrontés au problème des constructions, mais le potentiel est énorme, il y a des endroits où seuls habitent les chevreuils... » A bon entendeur... ■ J. D.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS SUR lepoint.fr

✓ SÉLECTION

ROUGES

La Cave des vigneronn landais

05.58.44.51.25.

16 - Château Peyssat 2010. Nez épicé, fruits rouges cuits, bouche ronde, bien équilibrée, fin, délicat, petits tanins relevés en finale. 6,60 €.

15 - Château Bourda 2011. Premium. Sol de galets roulés de l'Adour assez chaud. Nez vanillé, bouche ample, veloutée, note séveuse et épicée en finale, côté cèdre, finale relevée. 6,60 €.

14,5/15 - Esprit de Tursan 2012. Nez discret, fruits noirs, prune, bouche tendre, vin de copains. Existe aussi en caisse-outré sous les noms de Paysage ou Prieur des Augustins. 3,90 €.

14,5/15 - Impératrice 2012. Plus de tannat. Nez épicé, pas très ouvert, bouche ronde en attaque, assez structuré ensuite, serré, sérieux. 4,90 €.

Vignobles Michel Guérard

05.58.71.76.76.

15 - Barocco 2011. IGP landes. Nez un peu boisé, bouche onctueuse, plein, fin, élégant, gourmand, frais, tendu, bien rond. 15 €.

BLANCS

Domaine Les Pentes de Barène

05.58.44.46.56.

Daniel Vergnes est œnologue et conseiller technique viticole à la chambre d'agriculture. Seul producteur qui travaille en terrasses, il a lancé un petit vignoble de 1,30 hectare en 2004, en blanc.

15,5 - 2013. Nez raisin, citronné, note melon, mangue, frais, vif, gourmand, long, tendu, fin. 7 €.

La Cave des vigneronn landais

15 - Impératrice 2013. 45 % sauvignon, complété de manseng et de baroque. Nez litchi, agrumes, bouche pêche blanche, Assez complet, joli fruit. Bonne longueur. 4,90 €.

14,5 - Esprit de Tursan 2013. 40 % sauvignon, 30 % manseng, 25 % baroque. Pomme verte, golden, riche, long, gourmand, joli fruit. 3,90 €.

Vignobles Michel Guérard

15 - Baron de Bachen 2012.

30 % baroque, 30 % sauvignon, 20 % petit-manseng, 20 % gros-manseng. 50 % en barriques. Nez miel, tilleul, châtaigne, bouche savoureuse, riche, long, pêche jaune. 15 €.