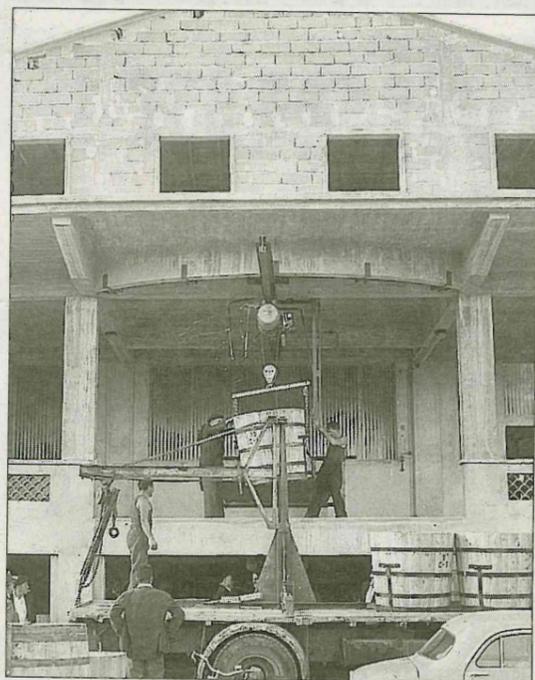




Le premier bâtiment de la cave, avec un stockage de 10 000 hectolitres, a été construit en 1958



On vendange avant que les travaux soient finis



En 1998, l'ancienne gendarmerie

EN CHIFFRES

520

Le nombre total d'hectares cultivés par les vignerons (dont 95 en Chalosse) de la Cave des vignerons landais

142

Le nombre de coopérateurs de la cave, dont 70 en Chalosse

31 600

Le volume, en hectolitres, de la récolte 2011

2 487 148

Le nombre de bouteilles vendues lors du dernier exercice (2011-2012). Pour 2012-2013, la cave espère commercialiser 400 000 cols de plus d'ici à la fin de l'année 2013

6 350 000

En euros, le chiffre d'affaires pour 2011-2012, toutes filiales confondues

31

Le nombre de médailles obtenues pour les millésimes 2010 et 2011 lors des différents concours (Paris, Toulouse, Bordeaux, Mâcon, guide Hachette)

30

Le nombre de salariés de la cave coopérative, qui estime à 300 le nombre d'emplois directs et indirects qu'elle génère

# Une saga de plus d'

**HISTOIRE** La renommée du vin de Tursan, au départ en appellation Vin délimité de qualité supérieure (VDQS) est liée à celle de la Cave coopérative de Geaune, née en 1958. Un peu plus de cinquante ans plus tard, il a rejoint la grande famille des AOC françaises. Retour en arrière.

TEXTE : JEAN-LOUIS HUGON  
jl.hugon@sudouest.fr  
PHOTOS : NICOLAS LE LIÈVRE  
ET ARCHIVES

## Année 1954

Il y a à l'époque environ 1 200 viticulteurs en Tursan, dont le vin est exclusivement du blanc rustique (de cépage baroque). La récolte annuelle tourne autour de 15 000 hectolitres, mais les ateliers ne sont pas du tout spécialisés. Le vignoble est morcelé, les exploitations font de la polyculture élevage (maïs, bovins viande, porcs, palmipèdes gras ou volailles) et le vin est de qualité disparate.

C'est l'année où les viticulteurs locaux prennent conscience qu'il faut s'organiser pour travailler de manière homogène et se doter d'outils de vinification, de stockage conditionnement et de commercialisation.

## 1955

Naissance du syndicat de défense et de contrôle des vins du Tursan pour tenter d'harmoniser la production.

## 1958

Création de la Cave coopérative des vignerons de Tursan, encouragée par les élus mais aussi l'administration, qui reconnaît d'emblée ce vin comme VDQS (Vin délimité de qualité supérieure).

La première récolte est difficile, parce qu'à cause du gel elle est faible (3 500 hectolitres, alors qu'on en attendait 6 000). Mais il y a

quand même 387 coopérateurs inscrits. De toute façon, on a vu grand puisque la capacité de stockage est de 15 000 hectolitres.

## 1962-1970

C'est la phase d'assainissement et de structuration du vignoble. Certains cépages sont supprimés, un groupement de producteurs est créé, qui décide de l'apport total de chaque adhérent à la coopérative.

En 1962, il faut ajouter 10 000 hectolitres de stockage, suivis, en 1970, d'une deuxième cave, construite en face de la première, pour vinifier les cépages de rouge (tannat, cabernet) qui viennent d'être plantés, et loger les services administratifs.

## 1976

Après une période difficile et une baisse du nombre de bouteilles vendues, la cave embauche un jeune œnologue, Bertrand Parailous, qui d'une poigne vigoureuse mise d'abord sur la qualité des vins, puis sur leur commercialisation et enfin sur la publicité pour faire décoller l'appellation.

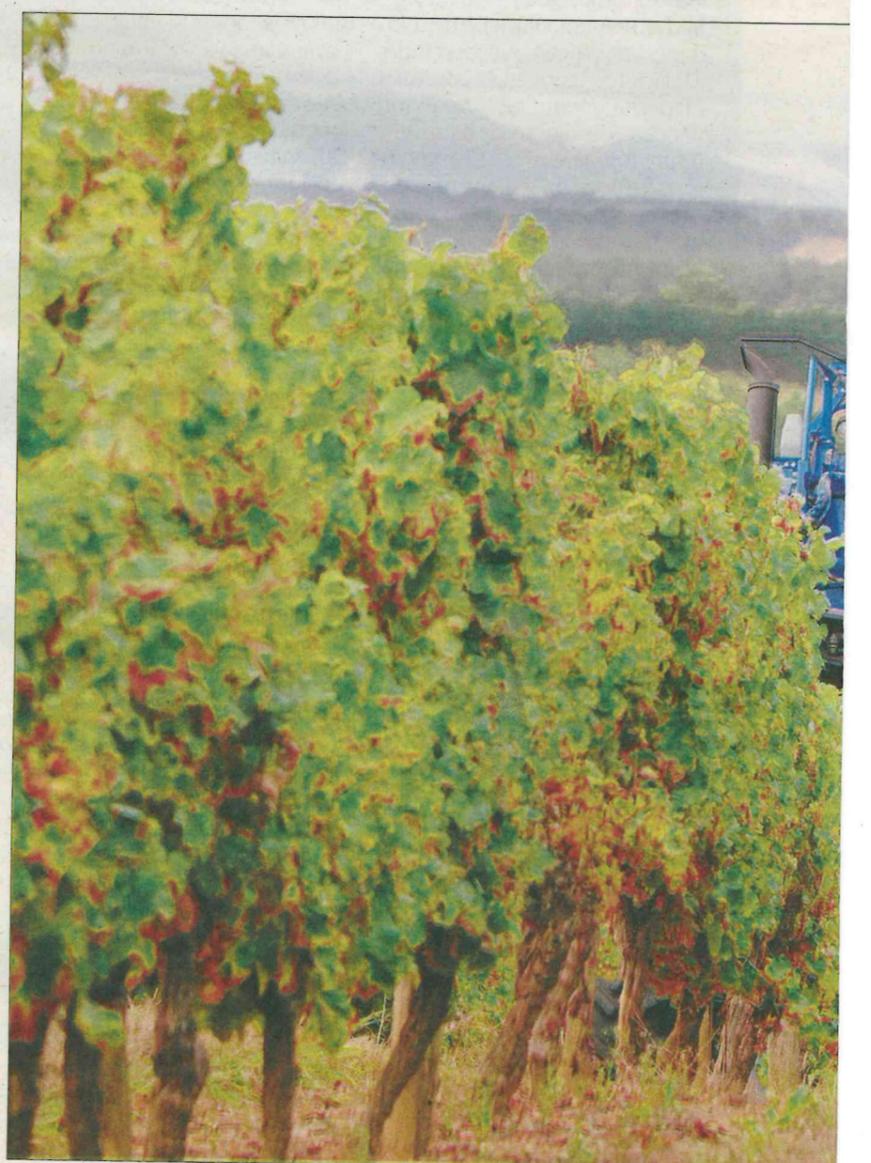
Il restera à ce poste pendant vingt-sept ans jusqu'en 2002. Le « Landais de vieille souche » des affiches anciennes laisse place à des images de dunes blondes, de pieds de verre alignés comme des troncs de pin : le tursan est landais et il le fait savoir aux visiteurs.

## 1998

Pour les 40 ans de la cave coopérative, les sociétaires inaugurent leur Maison des vignerons. L'ancienne gendarmerie est transformée en une vraie salle d'accueil, décorée de pierre et de bois, qui marque une vraie rupture avec l'ancien hangar, où l'on dégustait entre les cuves et les cartons d'emballage.

Les visiteurs peuvent tout à la fois y goûter les crus locaux et découvrir cette région et les richesses, gastronomiques et touristiques, qu'elle renferme.

Un vrai plus pour toute l'appellation.



Tous les ans en Tursan, quand on vendange par beau temps, on peut apercevoir la chaîne des Pyrénées

## 2000

La cave de Geaune fusionne avec celle de Mugron, absorbant les vins de Chalosse afin de tirer l'ensemble du vignoble landais vers le haut.

C'est l'occasion, après quelques tiraillements, de regrouper toutes les opérations de vinification à Geaune et de miser sur deux types de produits bien distincts : le vin de pays ou de table venant des co-

teaux de Chalosse, le vin d'appellation étant celui du Tursan.

## Mai 2011

Le vin de Tursan obtient officiellement l'AOC (appellation d'origine contrôlée, lire également en page 7), qui lui permet de rejoindre la grande famille des meilleurs crus français. Un travail qui a démarré dès 1974 où la première demande à l'Inao (Institut national des appellations d'origine, à l'époque) n'a pas été suivie d'effets. Le dossier a été relancé en 1998 avec un gros travail de délimitation parcellaire, de classement des sols pro-

« La prochaine étape, pour exporter sera l'AOC (Appellation d'origine protégée)

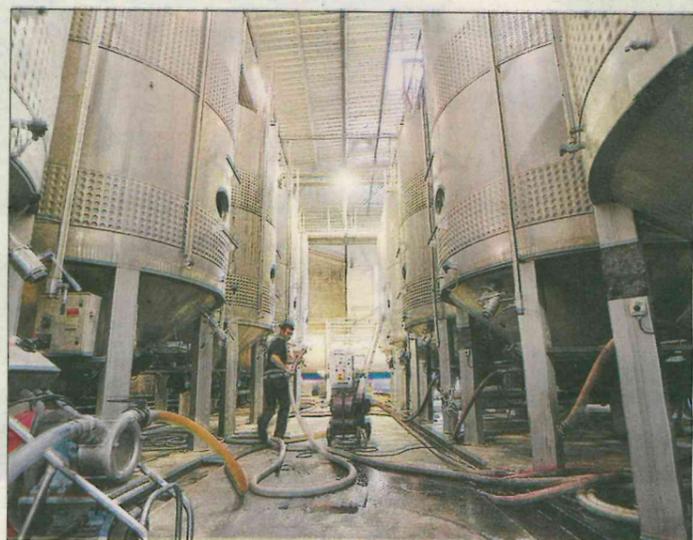


Landarmerie devient la Maison des vigneron pour mieux accueillir les visiteurs



Aujourd'hui, on déguste le tursan dans un nouveau magasin de vente directe, entouré de verre

# de 50 ans



La couverture des cuves inox, qui étaient en plein air, fait partie des derniers investissements. PHOTO NICOLAS LE LIÈVRE

## 4,5 millions d'euros investis cette année

**AVENIR** Qualité, sécurité et protection de l'environnement ont été privilégiés

À l'occasion de cette fête du vin, qui salue en même temps le salon du livre et l'arrivée de l'AOC, la Cave des vigneron landais va aussi inaugurer les derniers aménagements auxquels elle a procédé. Pour continuer leur développement - en particulier la volonté de ne plus faire de vente en vrac mais de tout commercialiser en bouteilles ou en bag-in-box -, les responsables de la cave coopérative ont investi un peu moins de 4,5 millions d'euros.

Il y a de nouveaux bureaux pour loger direction, commercialisation, marketing, œnologie, dans un bâtiment moderne à l'architecture de ferme landaise, situé juste à côté du site de stockage. Ce dernier a été par ailleurs complètement modernisé, agrandi (de 900 à 1 900 m<sup>2</sup>), avec un système de ventilation - et pas de climatisation afin d'économiser l'énergie - pour maîtriser la température. Les murs sont végétalisés. « Nous y maintenons une température constante de 20 °C, explique Régis Laporte, directeur de la cave. Nous y stockons les bouteilles pendant trois mois après remplissage. Ce qui permet de bien laisser reposer le vin avant de l'expédier. »

Autre pas en faveur de l'amélioration qualitative et de la protection de l'environnement, les cuves inox, qui depuis des années étaient

exposées dehors à l'air libre, ont toutes été couvertes d'un toit, les murs doublés et là encore - avec des façades tournées vers le sud et le sud-ouest -, végétalisées. Ce qui permet un meilleur isolement, donc des variations de températures limitées, meilleur pour l'élevage des vins et les frais généraux. Deux toitures seront recouvertes de panneaux photovoltaïques (sur 1 200 m<sup>2</sup>), soit la production d'électricité de 300 foyers.

### Un pari sur l'avenir

Les travaux ont également consisté en une rénovation et modernisation de la ligne d'embouteillage (un robot palettiseur, monobloc de tirage, étiqueteuse, recyclage de l'eau de rinçage et automatisation...), par la création d'un bâtiment de vinification des vins rouges et rosés de 700 m<sup>2</sup> et l'équipement du laboratoire en outils d'analyse et de recherche de la maturité. Plus un nouveau magasin de vente directe (de 150 m<sup>2</sup>) pour avoir un site adapté à l'accueil, situé à la place de l'ancien parking de la Maison des vigneron. Il manque encore le chai de vieillissement en barriques.

« Tout cela fait partie d'un défi relevé par le conseil d'administration en 2011, explique Francis Descazeaux, président de la cave. 4,5 millions d'euros, cela représente 10 centimes par bouteille sur dix ans. En période de crise, ce n'est quand même pas rien. » C'est dire si la profession croit en son produit. **J.-L. H.**

pices à accueillir de la vigne, qui a conduit à supprimer plus de la moitié de la surface pouvant potentiellement être plantée. La demande a été redéposée en avril 2005, puis, après révision des rendements et des densités de pied de vigne à l'hectare, en février 2010, alors que le nouvel Inao (désormais Institut national de l'origine et de la qualité) a décidé de supprimer l'appellation VDQS. C'est cette dernière demande qui a été honorée en mai 2011.

La prochaine étape, pour mieux exporter, sera l'AOP (Appellation d'origine protégée), signe de qualité sur tout le territoire européen.

## Trois producteurs indépendants

La naissance et le développement de la Cave de Geaune ont été déterminants dans l'histoire du tursan, mais cela ne saurait occulter la présence de vigneron indépendants. Certes peu nombreux, puisqu'en dehors de la cave coopérative on ne trouve que trois producteurs de vin de Tursan : Alain Dulucq à Payros-Cazautets, Michel Guérard à Eugénie-les-Bains (lire en page 8) et un jeune de Puyol-Cazalet.

« Mon père Gérard était le premier trésorier de la cave coopérative, se souvient Alain Dulucq, mais il n'est

resté que quelques années. Il s'est installé à son compte, mais à l'époque - c'était dans les années 60 -, on ne faisait pas encore d'embouteillage à la maison. Il vendait à des négociants, jusqu'à ce qu'un jour, lors d'une dégustation, il ne reconnaisse pas le vin qui était dans la bouteille. »

Avec ses deux fils Alain et Christian, qui l'ont rejoint à la propriété, le vigneron allait se lancer dans l'aventure, créant ce qui deviendrait Château Perchade. Aujourd'hui, l'EARL Dulucq cultive 26 hectares de vigne.

aine  
, pour  
ter,  
AOP  
ellation  
ine  
gée) »