



Tursan rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le vignoble des vins de Tursan est implanté sur 350 ha dans le Sud-Ouest de la France. □ Ces vins tranquilles blancs, rouges, rosés portent le nom d'une petite région historique et bien délimitée des Landes, au coeur d'un paysage consacré à la polyculture élevage. □ Ce vignoble se découvre en parcourant la région : les vignes ne sont plantés que dans les meilleures situations, en coteaux bien exposés. □

ARÔMES ET SAVEURS

Ces vins sont issus d'assemblages de cépages. Les tanins souples structurent les rouges, à la robe foncée, aux saveurs de fruits rouges croquants. Les vins rosés sont frais, fruités, gouleyants, et ronds sur des notes de groseilles acidulées. Les vins blancs jouent la carte des agrumes, des fruits exotiques et se prélassent en bouche avec finesse, vivacité et une certaine complexité

aromatique.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique s'étend au sud-est du département des Landes. Elle bénéficie de la proximité du piémont pyrénéen, mais aussi des influences de l'atlantique et du vent Fohën. Le Tursan bénéficie donc d'une situation climatique privilégiée, avec un automne doux et ensoleillé, gage d'une maturation parfaite des raisins, de finesse et de qualité.

UN PRODUIT RECONNU

L'usage du nom "Tursan" pour les vins de cette petite région des Landes remonte au Moyen Âge. Les attaques successives du phylloxéra, du mildiou mais aussi la culture du maïs ont petit à petit fait reculer le vignoble. Réhabilité au 20ème siècle, il a été officiellement reconnu en appellation en 1958.

Le saviez-vous

Les vigneronnes sont impliqués au quotidien dans les démarches Qualité et Développement Durable afin d'exprimer les spécificités de leurs terroirs et de leurs cépages.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'aire géographique couvre 39 communes des Landes et 2 du Gers. Une délimitation parcellaire est en cours

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense et de contrôle des vins de Tursan

46 route de samadet
40320 GEAUNE

N°SIRET : 48389434100013
Président(e) : LAFENETRE Pascal
Tél. : 07 81 94 49 73
Mél. : syndicat@tursan.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Pau

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210
Tél. : 05 59 02 86 62
Fax : 05 59 30 70 16
Mél. : INAO-PAU@ineo.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/tursan-rouge-17261>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOVDQS_Tursan_G_200807.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOVDQS_Tursan_A_200807.pdf
3. <mailto:syndicat@tursan.fr>
4. <mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>