

Tursan AOC

Arrêté 11 Juillet 1958
Arrêté du 26 Février 2003
Arrête du 20 Août 2004

Article 1^{er}

Seuls peuvent être mis en vente et circuler en vue de la vente sous l'appellation d'origine « **Tursan** » accompagnée de la mention « **Vin délimité de qualité supérieure** » les vins qui, bénéficiant, en vertu de la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927, de cette appellation d'origine, seront assortis d'un label dans les conditions fixées au présent arrêté. Mention de ce label avec son numéro sera portée sur les titres de mouvement.

Article 2

(Modifié, A. 26 février 2003 – Modifié A. 20 août 2004)

Les conditions auxquelles doivent répondre ces vins sont les suivantes :

Délimitation

L'aire géographique de production des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département des Landes

Aire-sur-l'Adour (p), Arboucave (p), Aubagnan, Bahus-Soubiran, Bats-Tursan, Buanes, Castelnau-Tursan, Classun, Clédes, Coudures, Duhort-Bachen (p), Eugénie-les-Bains, Eyres-Moncube (p), Fargues, Geaune, Larrivière (p), Latrille, Lauret, Mauries, Miramont-Sensacq, Montgaillard (p), Montsoué, Payros-Cazautets, Pécorade, Pimbo (p), Puyol-Cazalet, Renung (p), Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Sarraziet, Sarron, Serres-Gaston, Sorbets, Urgons, Vielle-Tursan.

Département du Gers

Ségos.

Les vins sont issus de raisins récoltés dans l'aire géographique de production, dans une aire délimitée par parcelle ou partie de parcelles telle qu'elle a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine lors de la séance des 11 et 12 février 2004, sur proposition de la commission d'experts désignée à cet effet.

L'aire parcellaire ainsi délimitée, ainsi que l'aire géographique de production pour les communes incluses en partie, sont reportées sur les plans cadastraux déposés à la mairie des communes concernées.

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire délimitée de l'appellation d'origine "**Tursan**" identifiées par leurs références cadastrales, leur superficie et leur encépagement, dont la liste a été approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine lors de la séance des 11 et 12 février 2004, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent décret, continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine **Vins délimités de qualité supérieure "Tursan"** jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2029 incluse.

Encépagement

Les vins proviennent de l'assemblage des cépages principaux et éventuellement des cépages complémentaires dans les proportions ci-après définies :

Vins blancs

Cépage principal :

- **Baroque B** : représentant 30 % minimum de l'encépagement jusqu'à la récolte 2009 et entre 30 % et 80 % de l'encépagement à partir de la récolte 2010.

Cépages complémentaires :

- **Petit Manseng B, Gros Manseng B**, l'ensemble représentant 50 % maximum de l'encépagement ;

- **Petit Manseng B** : 20 % maximum ;

- **Sauvignon B** : 30 % maximum ;

- **Chenin B (Cruchinet)** : 20 % maximum.

Vins rouges

Cépages principaux :

- **Tannat N** : 30 % minimum de l'encépagement ;

- **Cabernet Franc N** : 30 % minimum.

Cépages complémentaires :

- **Cabernet-Sauvignon N, Fer N**, l'ensemble représentant 10 % minimum de l'encépagement à partir de la récolte 2010.

Vins rosés

Cépages principaux :

- Tannat N : entre 10 % et 30 % de l'encépagement ;

- Cabernet Franc N : 50 % minimum.

Cépages complémentaires :

- **Cabernet-Sauvignon N, Fer N** : ensemble 40 % maximum de l'encépagement.

Dans ce titre, par le terme encépagement, il faut comprendre la superficie de l'ensemble des parcelles produisant le vin de l'appellation considérée.

Richesse des produits

Les raisins doivent être récoltés à bonne maturité et présenter naturellement une richesse en sucre minimum de 161 g/l pour les vins blancs, 170 g/l pour les vins rouges et les vins rosés.

Les vins blancs doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10 % vol. avant enrichissement et un titre alcoométrique volumique maximum de 13 % vol.

Les vins rouges et rosés doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 10,5 % vol. avant enrichissement éventuel et un titre alcoométrique volumique total maximum de 13,5 % vol.

La teneur en sucres fermentescibles doit être inférieure à 4 g/l pour les vins blancs, 3 g/l pour les vins rouges et 4 g/l pour les vins rosés.

Quantum

Le quantum à l'hectare prévu par l'article 5 du décret du 30 novembre 1960 modifié est fixé à 55 hectolitres par hectare de vignes en production pour les vins blancs, rouges et rosés. Le volume maximum labellisable ne pourra pas dépasser 68 hectolitres par hectare de vignes en production pour les vins blancs, rouges et rosés.

Le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé aux vins provenant des jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.

Dans toute exploitation plantée à la fois de vignes à appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure "Tursan et de vignes produisant d'autres vins, le rendement à l'hectare de ces dernières est présumé supérieur d'au moins 10 % à celui des premières.

La déclaration de récolte doit être établie en tenant compte de cette présomption à moins que la preuve contraire ne soit admise après enquête de l'Institut national des appellations d'origine.

Méthodes culturales

La densité de plantation doit être au minimum de 4 000 pieds à l'hectare.

L'écartement maximal entre les rangs est fixé à 2,50 mètres.

La hauteur de feuillage palissé doit être au moins égale au produit de l'interligne par 0,6.

Toutefois, les vignes plantées avant la date du présent décret ne répondant pas à cette condition pourront bénéficier du droit à l'appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure « Tursan » jusqu'à la modification de leur palissage ou au plus tard jusqu'en 2010.

Seules les tailles Guyot simple ou double et Cordon de Royat sont autorisées, avec un maximum de 10 yeux francs par cep.

Récolte / vinification

La vidange des récipients de transport ne doit se faire que par gravité.
L'emploi de pressoirs continus est interdit.
L'égrappage est obligatoire pour la vinification en rouge.
La fermentation malo-lactique doit être achevée lors de la présentation des vins rouges à la labellisation. »

Article 3
(Modifié, A. 26 février 2003)

La délivrance du label prévu à l'article premier est subordonnée à la dégustation et à l'analyse préalable d'un échantillon du vin pour lequel est réclamé le bénéfice de la mention « **Vin délimité de qualité supérieure** »
Lorsque les cépages sont vinifiés séparément, l'assemblage doit être effectué dans les récipients vinaires préalablement aux examens analytique et organoleptique ;
La dégustation est faite par une commission dont les membres sont désignés par l'Institut national des appellations d'origine sur proposition du syndicat viticole chargé de la défense de l'appellation et de la fédération nationale des vins délimités de qualité supérieure. L'analyse doit être effectuée par un laboratoire officiellement agréé pour la répression des fraudes par le ministère de l'agriculture.
« La délivrance du label prévu à l'article 1er du présent arrêté est effectuée selon la procédure visée par le décret du 30 novembre 1960 susvisé ».
La validité maxima d'utilisation de ce label par la production est fixée à trois mois.
Un règlement intérieur du syndicat viticole intéressé, approuvé par l'Institut national des appellations d'origine, déterminera la procédure à suivre pour la délivrance des labels et des vignettes attestant l'existence de ces labels et précisera les mentions qui devront être portées sur ces documents. (A. 15 novembre 1961).
Les modèles du label et de la vignette à utiliser seront annexés à ce règlement intérieur.

Article 4

Lorsque les vins bénéficiant de l'appellation d'origine « **Tursan** » seront offerts au public, expédiés en vue de la vente ou vendus sous la mention « **Vin délimité de qualité supérieure** », l'appellation d'origine devra être accompagnée de ladite mention en caractères apparents dans les prospectus, affiches, annonces et tous moyens de publicité, sur les étiquettes et récipients quelconques, ainsi que sur les factures et pièces de régie.
Une vignette délivrée dans les conditions déterminées dans le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent arrêté devra être apposée par les embouteilleurs sur les récipients bouchés contenant ces vins.

Article 5

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation d'origine accompagnée de la mention en cause, alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent arrêté, sera poursuivi conformément à la législation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal s'il y a lieu.