

## Patrimoine

### Sous le sable de Messanges, le vin se cache dans des barriques

Depuis plus de deux décennies, Tursan s'engage dans une pratique unique et originale : l'enfouissement de certaines de ses barriques de vin sous le sable.

Cette méthode, à la fois innovante et ancrée dans l'histoire, a commencé à Hossegor avant de se déplacer aujourd'hui à Messanges.

Peut-être avez-vous déjà marché sur le chemin forestier de la plage Sud à Messanges. Si c'est le cas, vous êtes passés probablement juste au-dessus d'un trésor bien caché, celui appartenant aux vignerons de la cave de Tursan.

« C'est un lieu défini et sélectionné en collaboration avec l'Office National des Forêts (ONF), assure **Jérôme Carré**, responsable communication chez Tursan. Nous pouvons y creuser sans problème, proche de la dune mais sans l'impacter directement. Actuellement, on a 17 barriques ensevelies avec cette année, 13 rouges et 4 blancs. Ça dépend des années, mais on essaie de mettre un peu plus de blancs. Les barriques sont enterrées à environ 4 mètres de profondeur, avec 3 mètres de sable au-dessus. »

Au départ, les barriques étaient ensablées en mars et désensablées en octobre. Mais la pandémie a bouleversé ce rythme.

« Avec le Covid, on n'a pas pu désensabler les barriques en octobre, poursuit-il. Elles sont donc restées plus d'un an sous le sable. Et on a remarqué que le vin s'était très bien comporté. Aujourd'hui, on désensable et on ré-ensable dans la même journée, ce qui simplifie l'opération. »

# MESSANGES

## Le vin sous le sable

L'enfouissement n'est pas seulement une opération pratique, mais aussi un moyen d'expérimentation.



« Dès le départ, on ne savait pas comment le vin allait réagir, analyse Jérôme Carré. Après six mois, il était déjà très bien, et après un an, il est toujours aussi remarquable. »

### Engagement environnemental et clin d'œil à l'histoire

Mais pourquoi enfouir des barriques sous le sable ?

Jérôme Carré souligne les bénéfices uniques de cette méthode.

« Le vin vieillit moins vite, il reste plus fruité, détaille-t-il. Sous le sable, il est totalement isolé de l'oxygène, ce qui ralentit le processus de vieillissement. »

Un processus qui garantit un vieillissement plus lent et une conservation optimale des arômes grâce à des conditions idéales : obscurité totale, température constante et protection contre l'oxygène. Cette méthode d'enfouissement s'inspire aussi des pratiques anciennes qui étaient alors en vigueur dans les Landes.

« Autrefois, les barriques de vin étaient conservées sous le sable pour les protéger des intempéries avant d'être expédiées depuis les ports de Saint-Sever ou Aire-sur-l'Adour, lance Jérôme Carré. Elles remontaient l'Adour jusqu'à Vieux-Boucau, qui était alors son embouchure avant que Louis de Foix ne détourne le fleuve vers Bayonne. »

Chaque bouteille issue de cette cuvée spéciale porte en elle une dimension solidaire. La préservation de l'environnement local, tout en valorisant le patrimoine viticole. Tel est l'objectif de l'opération.

« Pour chaque bouteille vendue, on reverse 1 € à l'ONF, conclut-il. Ces fonds servent à lutter contre l'érosion des dunes et à financer des travaux essentiels. L'an dernier, par exemple, nous avons reversé 5 500 €. »

Jordi DEMORY

