



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France



**AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE**  
Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries  
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

**FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"**

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



**Commanderie des Chevaliers des vins de Tursan et Chalosse**

<b>Adresse</b>	30, rue Saint-Jean - 40320 Geaume								
<b>Sites</b>	<a href="https://www.tursan.fr/fr/">https://www.tursan.fr/fr/</a>								
<b>Courriel</b>									
<b>Date de création</b>	01/01/2007	<b>Nombre de Membres</b>	30	<b>F</b>	10	<b>H</b>	20	<b>Nombre d'Adoubés</b>	



<b>Grand Maître</b>	Jacques LAFENÊTRE		05 58 44 51 25		info@tursan.fr				
<b>Président</b>									
<b>Secrétaire</b>	Odile DUBROCA		06 24 40 35 45		odile.dubroca1@gmail.com				
<b>Trésorier</b>									

**Historique**

Défendre un terroir, une culture et un vin... Le vin de Tursan, Appellation d'Origine Contrôlée ! Des Vignerons décidés se sont réunis pour promouvoir lors de différentes manifestations, aux cotés d'autres Confréries Gastronomiques de la Nouvelle Aquitaine et de l'Occitanie, les Vins de Tursan.



**Produits et Traditions**

Les vins rouges font valser leur robe foncée et leurs saveurs de fruit rouge croquants. Les rosés affichent leur rondeurs et leurs notes de groseilles acidulées, tandis que les blanc jouent la carte des agrumes et se prélassent en bouche avec finesse et vivacité. UN TERROIR UNIQUE : le vignobles des vins de Tursan, bénéficie d'une A.O.C. Il s'étire dans les courbes de l'Adour et sur les premiers contreforts des Pyrénées. Les vignes évoluent sur 4 types de sols : argilo-calcaire, sable fauves, galets roulets, limons et gravette. Déclinés en 3 couleurs, les vins de Tursan accompagnent la farandole des mets. Charpentés, les vins rouges se servent aux alentours de 16°, tandis que les vins blancs et rosés se dégusteront autour des 10°.

Recettes de la Confrérie :  
AOP Tursan, Expression blanc et Asperges des Landes. Un vin croquant comme les asperges, aux arômes de fruits secs, un accord vif pour se mettre en bouche.  
AOP Château Bourda Rouge, un vin riche et charnu qui sublimerait un poulet fermier des landes, rôti et agrémenté de pommes grenailles.  
AOP Tursan Secret Rouge, un vin alliant finesse et complexité à l'évolution surprenante pour un tournedos de bœuf de Chalosse Rossini.

<b>Vos Chapitres</b>	Tous les premiers dimanches de juillet	<b>Lieu</b>	Geaume (Capitale des Vins de Tusan)
<b>Vos Manifestations</b>	Manifestations diverses avec intronisations	<b>Lieu</b>	Landes
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Jacques LAFENÊTRE</b>		<b>Date</b> 04/04/2020

**Président : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70**

**Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92**

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**