

AU CŒUR DU VIGNOBLE DE MARCILLAC

Une histoire

Des hommes

La vigne

AVEYRON VIVRE VRAI

Grands Sites

Midi-Pyrénées

Conques

AVEYRON

L'AOP MARCILLAC EN CHIFFRES

- 200 hectares en production dont la majorité en terrasses.
- 40 producteurs associés à la cave Les Vignerons du Vallon et 13 domaines.
- 1 million de bouteilles chaque année (55% produites par la cave des Vignerons du Vallon et 45% par les vignerons indépendants).
- Une centaine d'emplois locaux (producteurs et salariés) dans la filière viticole sur le Vallon.

LE VIGNOBLE À TRAVERS LES SIÈCLES

- La culture de la vigne dans le Vallon de Marcillac serait apparue à l'époque gallo-romaine.
- Au Moyen Âge, les moines de Conques auraient contribué au développement de la vigne. Dans le cartulaire de l'abbaye de Conques et le Livre des Miracles de sainte Foy, il est fait mention de possessions viticoles dans le Vallon.
- Sous l'Ancien Régime, l'expansion du vignoble progresse malgré les aléas climatiques et différents édits royaux restrictifs. Les vignes deviennent la propriété de bourgeois de Rodez qui écoulent leur vin dans les environs.
- Le vignoble est à son apogée au XIX^e siècle, la clientèle principale se composant des ouvriers des mines du Bassin houiller de Decazeville, tout proche.
- Le début du XX^e siècle est marqué par un fort déclin dû au phylloxéra, aux maladies cryptogamiques et à la guerre 14-18 (perte de la main-d'œuvre).
- La fermeture des mines de Decazeville et les grandes gelées de 1956 ont failli anéantir complètement le vignoble.
- C'est un électrochoc pour les derniers vignerons qui amorcent un changement avec un travail de qualification du vin et de structuration du réseau (création de la cave coopérative en 1962).
- En 1965, les vignerons obtiennent l'appellation Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS).
- Le travail continue avec la réimplantation du vignoble sur les coteaux, grâce à la création de terrasses.
- **L'Appellation d'Origine Contrôlée est obtenue en 1990.**



- En 2010, c'est l'anniversaire des 20 ans de l'appellation. Les vignerons expriment leur souhait d'être identifiés comme des acteurs majeurs du développement économique du territoire.
- Un bel avenir pour le vignoble de Marcillac ! De nouvelles aventures se profilent à l'horizon : installations de jeunes vignerons, vin blanc, vignes expérimentales, viticulture raisonnée et culture biologique.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

Un vin authentique pour les épicuriens, amateurs de cuisine du terroir et aussi de mets raffinés...

LES VINS ROUGES AOP MARCILLAC

Ils présentent une couleur rouge intense avec des reflets violets. Le nez est de fruits rouges et de notes épicées. En bouche, c'est un vin gourmand, riche et structuré avec des arômes allant de la groseille à la mûre, souvent dominés par le cassis avec des notes d'épices poivrées. Les vins jeunes permettent de révéler les atouts du cépage mansois. D'autres cuvées sont conçues pour présenter des vins plus structurés, aptes à un vieillissement de plus de dix ans. Ils vont alors acquérir des arômes plus complexes rappelant la réglisse ou le cacao.



ET EN APÉRITIF !

Avec le moût de raisin de Marcillac et... de l'eau-de-vie, certains vignerons produisent également le ratafia rappelant les arômes de raisin frais, idéal en apéritif.
Le pays Conques-Marcillac, c'est aussi des producteurs de Saint-Hervé (apéritif à base de fleurs de sureau), de vin de noix, de jus de fruits, d'hydromel, d'eaux florales et de vinaigres...

LES VINS ROSÉS AOP MARCILLAC

Ce sont des vins amples, à boire jeunes, d'une belle couleur brillante. Le nez est de fruits frais : fraise des bois, framboise. En bouche, ils révèlent un joli volume.

LES VINS BLANCS IGP AVEYRON (sec et doux)

Ils offrent une belle palette d'arômes : agrumes, pomme, coing, musc et fruits exotiques. Ils présentent une grande diversité dans laquelle chaque vigneron se sera exprimé.

ACCORDS METS ET VINS

Les vins de Marcillac s'associent à la cuisine régionale : tripous, estofinade, aligot... mais aussi aux fromages ou aux mets sucrés comme le chocolat, la fouace ou le Soleil de Marcillac. Ils savent mettre en valeur des plats simples et relevés en goût. Les grands chefs les proposent également pour accompagner des plats plus créatifs. A noter : ces vins s'accordent bien avec une cuisine plus exotique et sauront la mettre en valeur.



AU FIL DES SAISONS

Hiver : taille et palissage de la vigne.
Printemps : ébourgeonnage, plantation de nouvelles parcelles.
Été : relevage, vendanges en vert, écimage, effeuillage.
Automne : vendanges (vers la mi-octobre dans le vignoble de Marcillac), vinification.
Tout ce travail contribue à entretenir et à mettre en valeur nos paysages.

TEMPS FORTS

Saint-Bourrou à Marcillac Lundi de Pentecôte

Temps fort de la vie des vignerons qui se rendent en procession à la chapelle de Foncourrieu pour y célébrer le *bourrou* (bourgeois de la vigne en occitan) et bénir les récoltes à venir. Des dégustations de vin, des rencontres avec les vignerons et des intronisations au sein de l'Eschansonnerie de la Saint-Bourrou, sont également programmées (fête du village pendant le week-end).



Bruéjoul's Tassou Tour - Samedi 25 juin 2016

Trail et rando au cœur des vignes de Clairvaux. Sport et convivialité seront de mise !

Foire aux vins de Marcillac - Vendredi avant le 15 août

Un rendez-vous dégustation incontournable avec les vignerons de Marcillac pour apprécier et découvrir les typicités des vins de chaque producteur !



Fête du vin à Bruéjoul's - 2^e dimanche d'août

Moments de détente intergénérationnelle, en musique et en spectacles, autour de la vigne et du vin. Bonne humeur et plaisirs partagés, du petit-déjeuner jusqu'au bout de la nuit !

Rando VTT Autour du vin à Clairvaux 3^e dimanche de septembre

Plusieurs circuits pour petits et grands avec ravitaillement de produits locaux et passages chez les vignerons pour des dégustations de vins de Marcillac.

Marché de Marcillac : chaque dimanche matin de l'année, et de Pentecôte à Toussaint, dégustation de vin par un vigneron de Marcillac.

Liste complète des marchés et foires disponible dans les Offices de Tourisme.

www.tourisme-conques.fr

Office de Tourisme de Conques
Conques 12320 Conques-en-Rouergue
Tél. 05 65 72 85 00 / Fax. 05 65 72 87 03
Email : tourisme@conques.fr

Office de Tourisme de Marcillac
52 tour de ville 12330 Marcillac
Tél./Fax 05 65 71 13 18
Email : marcillactourisme@conques.fr

JEU-CONCOURS - GAGNEZ 6 BOUTEILLES DE VIN DE MARCILLAC.
En répondant à la question suivante (la réponse se trouve dans le document) et en déposant votre bulletin dans les Offices de Tourisme de Conques et de Marcillac.

Traditionnellement comment sert-on le vin de Marcillac dans le tassou ?
Réponse :

Coordonnées :
Nom - Prénom :
Adresse :
Mail : Tél :

Tirage au sort lors de la Foire aux Vins de Marcillac, le 12/08/16. Bonne chance !

LE TASSOU : taste-vin en argent qui permet de déguster le vin, traditionnellement rangé dans le gousset du gilet comme la montre ou le *liadou*. Le vin doit y être servi *coumoul* (prêt à déborder en occitan) !

Le *tassou* originel (personnalisé par son propriétaire) comporte une pièce d'argent en son milieu. La anse représente toujours un serpent, pour rappeler la légende de Foncourrieu (chapelle où sont bénies chaque année, lors de la Saint-Bourrou, les récoltes à venir) : « Au début du XIV^e siècle, une noble dame traversait les champs de Foncourrieu envahis par les ronces et les reptiles ; soudain, un énorme serpent ailé s'enroula autour de ses jambes. La Vierge vint à son secours et la libéra de son emprise. En remerciement, la dame fit édifier, à cet endroit, une chapelle dédiée à Marie ». A noter : on trouve à Bruéjoul's, le plus grand *tassou* du monde !



LE LIADOU (l'outil à lier en occitan) : couteau de travail des vignerons de Marcillac, apparu au XIX^e siècle et utilisé lors de l'attache en couronne du bois de taille. Il sert à nouer, à l'aide d'un osier, la baguette au tuteur. L'année 2014 marque sa renaissance. Il est aujourd'hui un couteau de qualité au design de caractère.

LES CABANES DE VIGNES : bâties au cœur des vignes, elles étaient destinées à recueillir l'eau pour le sulfatage (toutes ont une citerne) et permettaient au propriétaire de ranger quelques outils et de s'abriter le temps d'une pause. Aujourd'hui encore visibles dans le paysage, elles sont un élément emblématique du patrimoine vernaculaire.



LES PORTES À CLAIRE-VOIE : portes de caves formées de plusieurs pans de bois entrecroisés et disposant d'un vantail supplémentaire à l'intérieur. Elles participent à maintenir une température constante et une ventilation (évacuation des gaz carboniques) nécessaires à la bonne conservation du vin.

MUSÉE DES ARTS ET MÉTIERS TRADITIONNELS

Pour en savoir plus, une petite visite s'impose à Salles-la-Source où est présentée une riche collection d'outils relatifs aux savoir-faire locaux traditionnels, notamment le travail de la vigne. Une cave à l'ancienne a été reconstituée pour une immersion au cœur de la vie d'un vigneron d'autrefois.

Ouvert d'avril à octobre. Tél. 05 65 67 28 96



LES MURETS EN PIERRE SÈCHE :

les parcelles de vignes sont installées sur les coteaux abrupts. Les vignerons ont construit des terrasses soutenues par des murets en pierre sèche afin de lutter contre l'érosion.



LE PANIÈR CARREJADOU : double panier posé sur un coussin en peau de chèvre, retenu par la tête et supporté par les épaules. Il permettait aux hommes de transporter le raisin pendant les vendanges mais aussi le fumier pour amender les sols, ou divers matériaux (pierres sèches pour réparer les murets).

LES OUTRES (*ouïres* en occitan) : ces peaux de chèvre retournées servaient à transporter le vin, avant l'arrivée de contenants modernes. Elles avaient une capacité d'environ 55 litres.



Deux confréries œuvrent au cœur du vignoble : l'**Eschansonnerie de la Saint-Bourrou** à Marcillac et les **Chevaliers de la Dive Bouteille** à Bruéjoul's, lors de la Fête du vin.



CHANSON LO SAUMANCÉS :

ce chant traditionnel occitan est dédié au cépage local le mansois (*lo saumancés* en occitan). Les vignerons l'entonnent avec ferveur lors de festivités et expriment ainsi leur amour pour la vigne.
«Lo saumancés [...] aqò's quicòm de dalicat [...] una caressa que camina per l'estomac, lo vin de la tèrra salina de Marcilhac.»
«Le mansois [...] c'est quelque chose de délicat [...] une caresse qui chemine par l'estomac, le vin de la terre saline de Marcillac.»



UNE IDENTITÉ MARQUÉE

Le pays Conques-Marcillac compte de nombreux vigneron. La plupart produisent des vins rouges et rosés sous l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Marcillac. C'est l'un des vignobles les plus septentrionaux des vins du Sud-Ouest. Quelques autres vigneron proposent des vins IGP (Indication Géographique Protégée) Aveyron, notamment des blancs.

Le caractère et toute l'identité du vignoble de Marcillac proviennent d'une combinaison de différents éléments :

- une implantation sur **trois terroirs, trois entités géologiques** : grès rouge en fond de vallées creusées par la rivière du Dourdou et par ses affluents, calcaire à Marcillac et à Salles-la-Source (également des éboulis calcaires autour de Clairvaux, Valady et Goutrens), et schiste plus au nord, dans le Ségala de Conques qui apportent de subtiles nuances entre les crus,

- **un climat optimal** à la confluence de trois zones climatiques : semi-continentale, océanique et méditerranéenne (bon ensoleillement l'été et chaleur à l'automne) avec une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit en raison d'une altitude moyenne de 450 m,
- la culture de **la vigne en terrasses**, à flancs de coteaux souvent abrupts,
- un **cépage** unique, adapté au terroir, le fer servadou dit aussi mansois (*saumancés* en occitan) : au moins 90% d'encépagement en mansois pour un vin AOP Marcillac.



LA ROUTE DES VINS DE MARCILLAC

VIGNOBLE DE MARCILLAC

Grâce à la signalétique mise en place au bord des routes, partons à la rencontre de nos vignerons et partageons avec eux leur passion.

2 circuits au départ de Marcillac :

Vallée de l'Ady (50 km) : —

Dirigeons-nous vers Valady et faisons étape chez les vignerons. Nous admirons le Vallon et ses coteaux plantés de vignes et ses villages de caractère en grès rouge et en calcaire : Valady et son manoir, Clairvaux et son église romane, Panat et son château dominant la vallée. Continuons vers Bruéjols et son plus grand tassou du monde, admirons la vue imprenable sur le vignoble depuis Cassagnes-Comtaux, pour terminer au petit village perché de Combret.



Vallée du Créneau

(28 km) : — Découvrons des caves traditionnelles, héritage familial, des hommes passionnés par le vignoble et son histoire. Empruntons une petite route de crête dominant la vallée, en direction du village de Saint-Austremoine qui abrite la croix des vignerons. A Salles-la-Source, le musée nous plonge dans le riche passé vigneron de notre région. Enfin, parcourons le Causse, avant de rejoindre Marcillac en longeant le Créneau.



AOP MARCILLAC

D7 Cave des Vignerons du Vallon

RD 840 12330 VALADY
Tél. 05 65 72 70 21 / Fax : 05 65 72 68 39
Email : valady@groupe-unicor.com
Site internet : www.vigneronsduvallon.com



Court-métrage sur le vignoble. Accueil individuels du lundi au samedi 9h/12h et 14h/18h et 9h/12h30 et 14h/19h en juillet et août. Groupes sur RDV. Fermé dimanche.

Point de vente à Conques : ouvert 7j/7 de mai à octobre.
Point de vente à Marcillac : ouvert de mardi à dimanche en juillet et août.

D8 Domaine Laurens -

Pascal et Vincent LAURENS

7 avenue de la Tour 12330 CLAIRVAUX
Tél. 05 65 72 69 37 / Fax : 05 65 72 76 74
Site internet : www.domaine-laurens.com
Email : info@domaine-laurens.com



Accueil individuels du lundi au samedi 10h/12h et 14h/19h. Visite guidée pour les groupes du village médiéval, de la cave et dégustation. Fermé dimanche et jours fériés.

D9 Domaine Matha - Jean-Luc MATHA

Bruéjols 12330 CLAIRVAUX
Tél. 05 65 72 63 29 / Fax : 05 65 72 70 43
Site internet : www.matha-vigneron.fr
Email : jl.matha@wanadoo.fr



Accueil individuels et groupes du lundi au samedi 10h/12h et 14h/19h.
Dimanche et jours fériés sur RDV.

D8 Domaine du Cros -

Julien et Philippe TEULIER

Le Cros 12390 GOUTRENS
Tél. 05 65 72 71 77
Site internet : www.domaine-du-cros.com
Email : pteulier@domaine-du-cros.com
Accueil individuels tous les jours 9h/12h et 14h/19h et groupes sur RDV.
Fermé dimanche et jours fériés.



C5 Vignes de Signols -

Yvan-Marie RUFÉ

Plateau d'Hymes, Saint-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERQUE
Tél. 06 10 84 01 85
Email : vin_marcillac@laposte.net
Accueil individuels jeudi et samedi sur RDV.



E6 Domaine des Costes Rouges -

Eric et Claudine VINAS

Combret 12330 NAUVIALE
Tél./Fax : 05 65 72 83 85
Portable : 06 86 22 83 04
Site internet : www.domaine-des-costes-rouges.fr
Email : domaine-des-costes-rouges@wanadoo.fr
Accueil individuels et groupes tous les jours 9h/12h et 14h/19h en juillet et août.
Le reste de l'année sur RDV.



E7 Domaine de la Carolie -

Joël GRADELS

La Carolie (Cougousse)
12330 SALLES-LA-SOURCE
Tél. 05 65 71 74 13
Email : joel.gradels@orange.fr
Accueil individuels et groupes sur RDV.

E7 Domaine de Limagne -

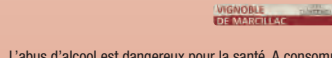
Christian GERVAS

Limagne 12330 SALLES-LA-SOURCE
Tél. 05 65 71 74 33 / Portable : 06 79 64 86 53
Email : carles.gervas@wanadoo.fr
Accueil individuels tous les jours sur RDV.

F7 Domaine du Mioula -

Bernard ANGLES

Saint-Austremoine
12330 SALLES-LA-SOURCE
Tél. 05 65 71 83 69 / Portable : 06 08 95 15 60
Site internet : www.marcillac.net
Email : bernardangles@wanadoo.fr
Accueil individuels sur RDV.



F7 Philippe CROIZAT

Saint-Austremoine
12330 SALLES-LA-SOURCE
Tél. 05 65 71 82 13 / Portable : 06 84 12 54 88
Accueil individuels sur RDV.



F8 Michel DURAND

Le Monteil 12330 SALLES-LA-SOURCE
Tél. 05 65 71 80 96 ou 05 65 71 78 02
Portable : 06 84 42 07 88
Email : micheldurand0763@orange.fr
Accueil individuels et groupes sur RDV.



F8 Domaine de l'Albinie -

Alain FALGUIÈRES

Saint-Laurent 12330 SALLES-LA-SOURCE
Tél. 05 65 67 02 69 /
Portable : 06 08 82 60 86
Email : vinsfalguieres@orange.fr
Accueil groupes tous les jours sur RDV.



F8 Jean-Marie REVEL

Mernac 12330 SALLES-LA-SOURCE
Tél. 05 65 71 76 01
Accueil individuels et groupes sur RDV.

F5 Francis COSTES

La Baronie 12330 MOURET
Tél. 05 65 69 83 05
Accueil individuels sur RDV.

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

POUR TOUJOURS MIEUX VOUS ACCUEILLIR !

En 2016, la destination **Conques et le Vignoble de Marcillac** a obtenu le précieux label Vignobles & Découvertes, qui reconnaît des destinations œnotouristiques organisées qui proposent la découverte du vin et du vignoble à travers des prestations, visites et événements de qualité et des expériences œnotouristiques originales.

Les partenaires labellisés font vivre la culture vigneronne. Ils s'engagent ainsi à respecter certaines exigences :

- un accueil en français et en langue étrangère,
- une sensibilité et une attachement toute particulière à l'univers du vin,
- l'authenticité de leur lieu d'accueil, tout en transmettant et en faisant vivre le patrimoine culturel et paysager du pays Conques-Marcillac.

Vous trouverez ainsi plus facilement un hébergement de charme au cœur des vignes, un restaurant associant nos spécialités locales et nos vins, ou bien encore des événements viticoles à ne rater sous aucun prétexte... Une sélection de sites patrimoniaux et d'activités vous est également proposée pour varier les plaisirs et découvrir tous les trésors et savoir-faire locaux de notre belle région.

Retrouvez les partenaires labellisés sur www.tourisme-conques.fr



UN VIN DE CONNAISSEUR

La commercialisation des vins de Marcillac passe essentiellement par la vente directe ou les circuits courts. Le vin de Marcillac occupe un marché de « niche » : c'est un vin rare à la notoriété grandissante, surtout distribué dans les magasins spécialisés (cavistes, épiceries fines...), ou dans les restaurants, et de plus en plus lors des foires aux vins. On trouve ces vins surtout au niveau régional (60 à 70% de la production), et à Paris, du fait des liens étroits avec les Aveyronnais installés dans la capitale. Environ 10% de la production est destinée à l'export : Angleterre, Canada, USA, mais aussi pays scandinaves, Japon et Belgique. Régulièrement, les vins de Marcillac sont distingués dans les grands guides spécialisés (Guide Hachette...).

LES VIGNERONS VOUS ACCUEILLENT AU DOMAINE

IGP AVEYRON

E8 Domaine du Grès -

Jean-Marie PAILLARD

Le Grès, Fijaguet,
Route de Cassagnette 12330 VALADY
Portable : 06 87 15 30 71
Accueil individuels et groupes sur RDV.

D3 GAEC Rols-Rols -

Patrick et Joël ROLS

Le Colombier,
Conques 12320 CONQUES-EN-ROUERQUE
Tél. 05 65 59 74 47 /
Portable : 06 27 80 27 09
Email : gaecrols@orange.fr
Accueil individuels tous les jours 8h/12h et 14h/18h. Groupes sur RDV.

AUTRE

F6 Domaine du Val Enchanté -

Benoît PERIÉ

Grand-Combe 12330 MARCILLAC
Tél. 06 23 08 41 24
Email : valenchante@gmail.com
Accueil individuels et groupes sur RDV.

5 VIGNOBLES EN AVEYRON

Prolongez votre découverte des vins aveyronnais au cœur des trois autres vignobles AOP de l'Aveyron : Entraygues-Le Fel, Estaing et les Côtes de Millau. Retrouvez également les vignerons en IGP Vins de Pays de l'Aveyron.

Site internet : www.vins-aveyron.fr

D4 Domaine du Verdu -

Aline SOLIGNAC et Philippe ROUSSEAU

Le Verdu, Saint-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERQUE
Tél. 06 83 36 05 17
Email : leverdus@gmail.com
Accueil individuels sur RDV.

Amis marcheurs !

Le topo-guide *Destination Conques-Marcillac* vous propose une vingtaine de circuits, dont certains vous permettent un arrêt chez un vigneron !

