



VIGNOBLE AOP MARCILLAC



TRÉSORS DE SAVEURS



SYNDICAT
DES
VIGNERONS
AOP
MARCILLAC

CONQUES

AVEYRON

VIGNOBLES DU
SUD-OUEST

LES TEMPS FORTS

2^e WEEK-END DE MARS

THÉÂTRAVALLON À MARCILLAC - www.vallon-de-cultures.com

Festival de théâtre amateur avec découverte et dégustation des vins de Marcillac et produits locaux.

WEEK-END DE L'ASCENSION

RANDORALLÉE DE NAUVIALE - www.nauviale.com

Randonnées VTT et pédestres gastronomiques (spécialités locales et vin de Marcillac).

LUNDI DE PENTECÔTE

SAINT-BOURROU À MARCILLAC - www.tourisme-conques.fr/agenda

Temps fort vigneron qui célèbre le bourgeon de la vigne et bénit les récoltes à venir. Fête du village et dégustation de vin sont au programme. Intronisations de nouveaux échansons par la confrérie.

JUIN

BRUÉJOULS TASSOU TOUR - www.bruejoulstassoutour.com

Trail et rando au cœur des vignes de Clairvaux.

JUIN À SEPTEMBRE

LES RDV DU PATRIMOINE - www.tourisme-conques.fr/agenda

Visites commentées du patrimoine méconnu, suivies d'une dégustation de vin de Marcillac.

AOÛT

RENCONTRES MUSICALES DE CONQUES - www.centre-europeen.com

Concerts de musique du monde au cœur du vignoble.

VENDREDI AVANT LE 15 AOÛT

FOIRE AUX VINS DE MARCILLAC - www.tourisme-conques.fr/agenda

Un rendez-vous dégustation incontournable avec les vignerons de Marcillac et des autres appellations aveyronnaises.

2^e DIMANCHE D'AOÛT

FÊTE DU VIN À BRUÉJOULS - www.tourisme-conques.fr/agenda

Moments de détente, en musique et en spectacles, autour de la vigne et du vin.

3^e DIMANCHE DE SEPTEMBRE

RANDO VTT AUTOUR DU VIN À CLAIRVAUX - www.lagrappesportive.com

Parcours pour petits et grands avec ravitaillement de produits locaux et dégustation chez les vignerons.

SEPTEMBRE À JANVIER

LES RDV DE VALLON DE CULTURES - www.vallon-de-cultures.com

Soirées café-théâtre assorties d'une assiette gourmande et dégustation de vins locaux.

MARCHÉ DE MARCILLAC

chaque dimanche matin de l'année et de Pentecôte à
Toussaint : dégustation de vin proposée par les vignerons.

www.tourisme-conques.fr

contact@tourisme-conques.fr
05 65 72 85 00



Office de Tourisme de Conques
Conques - 12320 Conques-en-Rouergue

Office de Tourisme de Marcillac
52 tour de ville - 12330 Marcillac



Vous êtes ici



HISTOIRE DU VIGNOBLE DE MARCILLAC À TRAVERS LES SIÈCLES

ÉPOQUE GALLO-ROMAINE

La culture de la vigne serait apparue dans le Vallon de Marcillac à l'époque gallo-romaine.

ANCIEN RÉGIME

Les vignes deviennent la propriété de bourgeois de Rodez qui écoulent leur vin dans les environs.

DÉBUT DU XX^e SIÈCLE

Fort déclin du vignoble dû au phylloxéra, aux maladies de la vigne et à la guerre 14-18.

RENOUVEAU DU VIGNOBLE

- Travail de qualification du vin
- Structuration du réseau (création de la cave coopérative)

AUJOURD'HUI

De nouvelles aventures se profilent à l'horizon : installations de jeunes vignerons, vin blanc, plantations de vieux cépages, viticulture raisonnée et culture biologique.

MOYEN ÂGE

Les moines de Conques auraient contribué au développement de la vigne.

XIX^e SIÈCLE

Le vignoble est à son apogée, la clientèle principale se composant des ouvriers des mines du Bassin houiller de Decazeville.

1956

1962

1990

QUASI-DISPARITION DU VIGNOBLE CAUSÉE PAR :

- La fermeture des mines de Decazeville
- Les grandes gelées

AOP

Obtention de l'Appellation d'Origine Protégée



TRADITIONS & PATRIMOINE

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)!

À noter : on trouve à Bruéjoul, le plus grand tassou du monde.

LE PANIER 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 PORTES À CLAIRE-VOIE

Portes de caves formées de plusieurs pans de bois entrecroisés et disposant d'un ventail supplémentaire à l'intérieur.

Elles participent à maintenir une température constante et une ventilation (évacuation du gaz carbonique) 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.

www.tourisme-conques.fr/sites-de-visite

LE LIADOU

Couteau de travail des vignerons de Marcillac, (outil à lier en occitan) 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.

Coutellerie artisanale Le Liadou du Vallon à Marcillac
contact@le-liadou.com - 05 65 67 15 12

LES CONFRÉRIES

Les confréries du vin de Marcillac s'attachent à assurer la promotion des vins et de la culture locale.



Deux confréries oeuvrent au cœur du vignoble : l'Échansonnerie de la Saint-Bourrou à Marcillac et les Chevaliers de la Dive Bouteille à Bruéjoul.



LES CABANES DE VIGNES

Bâties au cœur des vignes, elles étaient destinées à recueillir l'eau et permettaient au propriétaire de ranger quelques outils et de s'abriter le temps d'une pause.



NOTRE VIGNOBLE

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



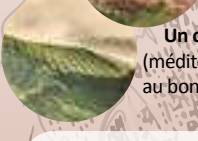
Un cépage unique : Adapté au terroir, le Mansois (*Fer Servadou*) ou *Saumancés en occitan*. (au moins 90% d'encépagement en mansois pour un vin AOP Marcillac).



Une vigne en terrasse : La vigne étant cultivée sur un terrain vallonné, les vignerons ont su s'adapter en bâtissant des terrasses à flanc de coteaux.

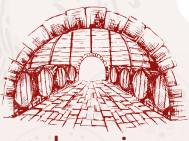


Un terroir particulier : C'est à la zone de contact entre le Rougier (grès rouge) et le Causse (calcaire) que le raisin développe son caractère si riche.



Un climat idéal : Le vignoble profite de l'influence de 3 climats (méditerranéen, océanique et continental) qui en font un lieu propice au bon développement du raisin.

CHIFFRES CLÉS



15 domaines
viticiles indépendants en AOP
+ 4 en IGP



1 cépage unique
le Mansois
ou Fer Servadou



40 producteurs
associés à la cave coopérative
Le Vallon -
Vignerons du Rougier



220 hectares
en production
dont la majorité en terrasse



1 million
de bouteilles par an

LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



Partez à la découverte du vignoble de Marcillac avec nos hébergeurs, restaurateurs, vignerons, prestataires de loisirs et organisateurs d'événements festifs regroupés en réseau labellisé *Vignobles & Découvertes*.

Véritables ambassadeurs de leur terroir, ces partenaires passionnés s'engagent à vous accueillir chaleureusement.

Nos partenaires labellisés : www.tourisme-conques.fr/vin-aop-marcillac



LES CONSEILS DU SOMMELIER

Nos vins rouges AOP Marcillac

La robe : rouge intense aux reflets violines.

Le nez : intense, dominé par des notes de fruits rouges et d'épices.

La bouche : riche, structurée, gourmande ; marquée par le cassis et des notes d'épices poivrées.

C'est dans sa jeunesse que le Fer Servadou révèle toute sa typicité.

Nos vins rosés AOP Marcillac

La robe : vins amples à boire jeunes, d'une belle couleur brillante.

Le nez : fruits frais, fraise des bois, framboise.

La bouche : ample et généreuse, dominée par la framboise et la fraise des bois.

À consommer dans l'année.

Nos vins blancs IGP

Secs ou moelleux, les vins blancs offrent une palette d'arômes riches et variés (fruits exotiques, agrumes, pomme, coing...).

Chaque vin est marqué par les cépages (Sauvignon Chenin, Muscat Petit Grain...) dont il est issu, et par le savoir-faire du vigneron.

Le ratafia

Le ratafia est un apéritif traditionnel de l'Aveyron, réalisé avec du moût de raisin et de l'eau-de-vie de vin. Cet apéritif est reconnaissable à son parfum riche et intense.

Le ratafia se décline en 3 couleurs : blanc, rosé et rouge.

Ce vin de liqueur se déguste frais à l'apéritif ou en digestif.

	Rouge	Rosé	Blanc sec	Blanc moelleux	Ratafia
Apéritif					
Charcuterie					
Volailles					
Viandes rouges					
Gibiers					
Poissons					
Chou farci, farçou					
Aligot					
Estofinade					
Tripous					
Fromage de chèvre, tomme					
Fromage fort, Roquefort					
Dessert, Fouace, Soleil de Marcillac					
Chocolat					

7

VIGNE DE SIGNOLS

YVAN-MARIE RUIHÉ

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.

Signols - St-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.5149, 2.3768)
06 10 84 01 85
vin.marcellac@gmail.com
www.vigneronsduvalon.com

6

DOMAINE DES COSTES ROUGES

ÉRIC & CLAUDE VIVAS

Accueil individuels et groupes : lundi au samedi 9h/12h & 14h/19h (14h/18h le samedi) (juillet et août) -
- Le reste de l'année sur rendez-vous.
Combrét 12330 NAUVIALE - (44.50798, 2.433405)
06 86 22 83 04
domaine-des-costes-rouges@gmail.com
www.domaine-des-costes-rouges.fr

5

LE VALON - VIGNERONS DU ROUGIER

CAVE COOPÉRATIVE

www.vigneronsduvalon.com
Cave de Valady - 05 65 72 70 21 - valady@groupe-unicoi.com
Ouvert du lundi au samedi 9h/12h & 14h/18h.
RD 840 - 12330 VALADY - (44.452879, 2.428180)
Magasin de Marcillac - 05 65 71 00 37
Ouvert du mardi au samedi 9h30/12h & 14h30/18h30
(4 les dimanches matin).
40 tour de Ville - 12330 MARCILLAC (44.473920, 2.464887)

4

DOMAINE DU CROS

JULIEN & PHILIPPE TEULIER

Accueil individuels : du lundi au vendredi 9h/12h & 14h/18h.
Samedi sur rendez-vous. Groupes sur rendez-vous.
Le Cros
12390 GOUTRENS - (44.431039, 2.398414)
05 65 72 71 77 - peulier@domaine-du-cros.com
www.domaine-du-cros.com

3

DOMAINE LAURENS

PASCAL ÉRIC & VINCENT LAURENS

Accueil individuels du lundi au samedi 10h/12h & 14h/19h.
Groupe sur rendez-vous.
7 avenue de la Tour
12330 CLAIRVAUX - (44.427365, 2.410421)
05 65 72 69 37 - info@domaine-laurens.com
www.domaine-laurens.com

2

DOMAINE MATHA

JEAN-LUC MATHA

Accueil individuels du lundi au samedi 10h/12h & 14h/19h. Sur rendez-vous les dimanches et jours fériés.
Groupes sur rendez-vous.
Brûgouls - 12330 CLAIRVAUX - (44.4139, 2.4214)
05 65 72 69 29 - j.matha@wanadoo.fr
www.domainematha.fr

1

DOMAINE DES BOISSIÈRES

MARC FRAYSSE

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Chemin des Buïs
12510 BALSAC - (44.40081, 2.44203)
06 81 55 80 87 - domaineboissieres@gmail.com
www.domainedesboissieres.com

8

GAEC ROS-ROLS

PATRICK ET JOËL ROLS

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.

Le Colombiér, Conques
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.599836, 2.403733)
05 65 59 74 47 / 06 27 80 27 09
gacrols@orange.fr

9

DOMAINE LE VERDUS

ALINE SOLIGNAC & PHILIPPE ROUSSEAU

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.

Le Verdus - St-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.553111, 2.421894)
06 83 36 05 17 - leverdus@gmail.com
www.leverdus.com

LÉGENDE

AOP Marcillac (Appellation d'Origine Protégée)

Certifié Agriculture Biologique

Agriculture Bio-Dynamique

Vins Sans Avenir

Intransit N°1 Sulfite

Vignobles & Découvertes

Accueil Paysan

Hébergement chez le vigneron

Vin rouge

Vin rosé

Vin blanc

Ratafia

VIGNOBLE DE MARCILLAC

LA ROUTE DES VINS

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

19

DOMAINE DU COURBIÈS

JUSTINE PLASSE-LÉPINAY ET DAMIEN BOURGOIN

Ouverture avril 2024. Accueil individuels et groupes :
+ en juillet-août : vendredi de 16h à 20h.
Sur rendez-vous le reste du temps. Groupe sur rendez-vous.
2 chemin de la Citarelle - Saint-Cyprien-sur-Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE
05 65 05 41 84 - contact@domaine-courbies.fr
www.domaine-courbies.fr

18

LA COUPETTE

SYLVAIN ROCAGEL

Accueil individuels : toute l'année dimanche de 10h à 12h
+ en juillet-août : vendredi de 16h à 20h.
Sur rendez-vous le reste du temps. Groupe sur rendez-vous.
240 route de La Coupette Haute
12330 NAUVIALE - (44.498194, 2.459327)
06 81 67 85 97 - syl.rocagel@laposte.net

9

DOMAINE LE VERDUS

ALINE SOLIGNAC & PHILIPPE ROUSSEAU

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.

Le Verdus - St-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.553111, 2.421894)
06 83 36 05 17 - leverdus@gmail.com
www.leverdus.com

11

DOMAINE DE LA CAROLIE

JOËL GRADELS

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.

La Carolle (Cougousse)
12330 VALADY - (44.4494, 2.4688)
05 65 71 74 13
joel.gradels@orange.fr

12

DOMAINE DU MIOLA

BERNARD & PHILIPPE ANGLES

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.

Le Miola
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.450139, 2.479629)
05 65 71 83 69 / 06 08 95 15 60
philippe.angles@marcellac.net
www.marcellac.net

13

DOMAINE CROIZAT

PHILIPPE CROIZAT - OLIVIER PORTES

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.

Saint-Austremoine
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.44954, 2.49063)
06 83 08 64 82 / 06 84 12 54 88
domainecroizat@gmail.com
domainecroizat.wixsite.com/marcellac

14

DOMAINE DURAND

MICHEL DURAND

Accueil individuels. Appeler avant de venir.

Le Montell
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.444194, 2.498365)
05 65 71 78 02 / 06 84 42 07 88
michel.durand0733@orange.fr

15

DOMAINE DE L'ABINIE

ALAIN FALGUIÈRES

Achat uniquement au magasin Vins Falguières à Rodez
200 rue Dr T. Mathieu, Av. de la Gineste, 12000 RODEZ
Vignes et cave à Cornelach
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.440382, 2.517507)
05 65 67 02 69 / 06 08 82 60 86
abinie@vinsfalguieres.fr

16

DOMAINE ROQUEVERT

ARTHUR NOUVIRGAT

Ouvert le dimanche matin de 10h à 13h
Accueil individuels. Appeler avant de venir.
13 Quai du Cruou
12330 MARCILLAC - (44.474794, 2.464059)
06 74 55 38 00 - arthur.nouvirgat@gmail.com