

TRÉSORS DE SAVEURS

VIGNOBLE DE MARCILLAC

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 **Saumançais 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 Comtal (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 viticoles indépendants en AOP + 5 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	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷

LES TEMPS FORTS

JANVIER
RONDE DE LA ST-VINCENT - www.tourisme-conques.fr/agenda
 Fête des vignerons itinérante (découverte du patrimoine, dégustation...).

2° WEEK-END DE MARS - MARCILLAC
THÉÂTRAVALLON - www.vallon-de-cultures.com
 Festival de théâtre amateur avec dégustation de produits locaux.

WEEK-END DE L'ASCENSION - NAUVIALE
RANDORALLYE - www.nauviale.com
 Randonnées VTT et pédestres gastronomiques.

LUNDI DE PENTECÔTE - MARCILLAC
SAINT-BOURROU - www.tourisme-conques.fr/agenda
 Fête du village et temps fort vigneron (dégustation de vin, bénédiction des récoltes à venir, intronisations au sein de la confrérie).

JUIN - BRUÉJOULS
BRUÉJOULS TASSOU TOUR - foyersruralbruejoul.wixsite.com/website
 Trail et rando au cœur des vignes de Clairvaux.

JUILLET-AOÛT
LES RDV DES VIGNERONS - www.tourisme-conques.fr/agenda
 Programme de rencontres avec des vignerons et de visites de caves.

VENDREDI AVANT LE 15 AOÛT - MARCILLAC
FOIRE AUX VINS - www.tourisme-conques.fr/agenda
 Rendez-vous dégustation incontournable avec les vignerons aveyronnais.

2° DIMANCHE D'AOÛT - BRUÉJOULS
FÊTE DU VIN - foyersruralbruejoul.wixsite.com/website
 Fête du village (bals, repas, défilé...).

3° DIMANCHE DE SEPTEMBRE - CLAIRVAUX
RANDOS VTT ET PÉDESTRE AUTOUR DU VIN - www.lagrappesportive.com
 Ravitaillement de produits locaux et dégustation chez les vignerons.

DÉCEMBRE À JUIN - COUGOUSSE
LES RDV DE VALLON DE CULTURES - www.vallon-de-cultures.com
 Soirées café-théâtre (avec assiette gourmande et dégustation de vins).

MARCHÉ DE MARCILLAC
 Chaque dimanche matin de l'année. De Pentecôte à Toussaint : dégustation de vin avec les vignerons.

www.tourisme-conques.fr

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

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

Office de Tourisme - 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.

MOYEN ÂGE
 L'abbaye de Conques aurait contribué au développement de la vigne.

ANCIEN RÉGIME (XVI^e - XVIII^e SIÈCLE)
 Les vignes deviennent la propriété des familles bourgeoises de Rodez qui écoulaient leur vin dans les environs.

XIX^e SIÈCLE
 Le vignoble est à son apogée (2 000 à 3 000 hectares de vignes). A la fin du siècle, les ouvriers des mines du Bassin houiller de Decazeville constituent la principale clientèle.

DÉBUT DU XX^e SIÈCLE
 Fort déclin du vignoble dû au phylloxéra, aux maladies de la vigne et à la mobilisation durant la Première Guerre Mondiale.

1956-1962
QUASI-DISPARITION DU VIGNOBLE CAUSÉE PAR :
 - La fermeture des mines de Decazeville
 - Les grandes gelées

1990
AOP
 Obtention de l'Appellation d'Origine Protégée

AUJOURD'HUI
 • Installations de jeunes vignerons.
 • Développement de la viticulture raisonnée et biologique.
 • Au-delà de l'AOP, certains vignerons développent une production de vins IGP Aveyron notamment en blanc en réintroduisant des cépages aveyronnais anciens.

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 LIADOU
 Couteau de travail des vignerons de Marcillac, le liadou (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.

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 fûmier pour amener 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

Coutellerie artisanale Le Liadou du Vallon
 à Marcillac
couteau-le-liadou-du-vallon.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'**Eschansonnerie 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.

7

VIGNE DE SIGNOLS
YVAIN-MARIE RUJIE

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
6 chemin de Signols - St-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.5149, 2.3768)
06 10 84 01 85
vin.morillat@gmail.com
www.vignesdesignols.jimdo.com



6

DOMAINE DES COSTES ROUGES
ERIC & CLAUDINE VINAS

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



5

LE VALON - VIGNERONS DU ROUGIER
CAVE COOPERATIVE

www.vigneronsduvalon.com
Cave de Valady - 05 65 72 70 21 - valady@cafe-unica.com
Ouvert du lundi au samedi 9h/12h & 14h/19h.
RD 840 - 12330 VALADY - (44.452879, 2.428180)
RD 840 - 12330 VALADY - 05 65 71 88 37
Mogasin de Marcillac - 9h30/12h15 (12h30 juillet-août) et
Du mardi au vendredi 9h30/12h15 (12h30 juillet-août) dimanche matin de mai à sept.
14h30/19h30 (19h juillet-août) dimanche matin de mai à sept.
40 tour de Ville - 12330 MARCILLAC (44.473920, 2.46887)



4

DOMAINE DU CROS
JULIEN & PHILIPPE TEULIER

Accueil individuels : du lundi au vendredi 9h/12h & 14h/19h.
Samedi sur rendez-vous. Groupes sur rendez-vous.
Le Cros
12330 GOUTRENS - (44.431039, 2.398414)
05 65 72 71 77 - ptellier@domaine-du-cros.com
www.domaine-du-cros.com



3

DOMAINE LAURENS
PASCAL, ERIC & VINCENT LAURENS

Accueil individuels du lundi au samedi 10h/12h & 14h/19h.
Accueil sur rendez-vous.
7 avenue de la Tour
12330 CLAIRVAUX - (44.427365, 2.410421)
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 : de mai à octobre, du lundi au samedi
10h/12h & 14h/19h. Sur rendez-vous dimanches et jours
fériés. De novembre à avril, du mardi au vendredi 10h/12h
et 14h/19h. Sur rendez-vous les week-ends, lundis et jours
fériés. Groupes sur rendez-vous.
Bréjols - 12330 CLAIRVAUX - (44.4139, 2.4214)
05 65 72 63 29 - jl.matha@wanadoo.fr
www.domainematha.fr



1

DOMAINE DES BOISSIERES
MARC FRAYSSE

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



8

DOMAINE ROUS
PATRICK ET JOEL ROUS

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Le Colombier, Conques
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.59836, 2.403733)
05 65 59 74 47 / 06 27 80 27 09
gaecrous@orange.fr



9

DOMAINE DU COURBES
JUSTINE PLASSE-LEPINAY ET DAMIEN BOURGEOIN

Accueil individuels et groupes : avril à septembre, tous les
jours 9h/12h et 14h/19h sauf le dimanche. Octobre à mars,
vendredi 16h/19h et samedi 9h/12h, sur rendez-vous.
2 chemin de la Citadelle - St-Cyprien-sur-Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE
06 65 05 41 84 - contact@domaine-courbes.fr
www.domaine-courbes.fr



10

DOMAINE LE VERDUS
AINE SOLIGNAC & PHILIPPE ROUSSEAU


Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
4 chemin du Verdus - St-Cyprien-sur-Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.553111, 2.421884)
06 83 36 05 17 - leverdus@gmail.com
www.leverdus.com



11

DOMAINE DE MONCLES
AUGUSTE HATTEY ET CHARLOTTE HUMBLLOT

Accueil individuels et petits groupes. Appeler avant de venir.
1 chemin du Puch du Tour - Moncles - St-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.551792, 2.452756)
06 68 33 43 52
domainedemoncles@orange.fr



12

DOMAINE DE LA COUPETTE
SYLVAIN ROGEL

Accueil individuels : tous les jours. Groupes sur rendez-vous.
240 route de La Coupette Haute
12330 NAUVIALE - (44.498194, 2.459327)
06 81 67 85 97 - syl.rogel@laposte.net



13

DOMAINE DE LA CAROLE
JOEL ET MATHIEU GRADELS, ISABELLE LOUBET

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
La Carole (Cougousse)
12330 VALADY - (44.4494, 2.4688)
05 65 71 74 13
joel.gradeles@orange.fr



14

DOMAINE DU MOLA
BERNARD & PHILIPPE ANGLES


Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Le Mola
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.450139, 2.479629)
05 65 71 83 69 / 06 08 95 15 60
philippe.angles@marcillac.net
www.marcillac.net



15

DOMAINE CROIZAT
PHILIPPE CROIZAT - OLIVIER PORTES

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
1505 route de 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/marcillac



16

DOMAINE DURAND
MICHEL DURAND

Accueil individuels. Appeler avant de venir.
840 route du Montell
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.444194, 2.498365)
06 84 42 07 88 / 06 71 78 83
michel.durand0733@orange.fr



17

DOMAINE DE L'ABINIE
ALAIN FALQUIERES

Achat uniquement au magasin Vins Falquieres à Rodez
200 rue Dr T. Mathieu, Av. de la Gineste, 12000 RODEZ
Vignes et cave à Cornélach
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.440382, 2.517507)
06 08 82 60 86
albinie@vinsfalquieres.fr



18

DOMAINE DU GRÉS
JEAN-MARIE PAILLARD

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Route de Cassagnette, Le Grès - Fijac
12330 VALADY - (44.43990, 2.46230)
06 87 15 30 71
jean-marie.paillard@wanadoo.fr



19

DOMAINE DE L'OBRE
LOIC DOMINIC

Accueil groupes : du lundi au samedi sur rendez-vous.
Impasse de la Carrière - Capdenac
12510 DRUELLE-BALSAC - (44.394846, 2.463441)
06 33 12 89
loicdominic@orange.fr



20

DOMAINE DE LA CAROLE
JOEL ET MATHIEU GRADELS, ISABELLE LOUBET

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
La Carole (Cougousse)
12330 VALADY - (44.4494, 2.4688)
05 65 71 74 13
joel.gradeles@orange.fr



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.

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.

LEGENDE

 AOP Marcillac (Appellation d'Origine Protégée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)
 AOC Marcillac (Appellation d'Origine Contrôlée)