

## LES TEMPS FORTS

JANVIER

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

2<sup>e</sup> WEEK-END DE MARS - MARCILLAC

THÉÂTRAVALLON - [www.vallon-de-cultures.com](http://www.vallon-de-cultures.com)

Festival de théâtre amateur avec dégustation de produits locaux.

WEEK-END DE L'ASCENSION - NAUVIALE

RANDORALLYE - [www.nauviale.com](http://www.nauviale.com)

Randonnées VTT et pédestres gastronomiques.

LUNDI DE PENTECÔTE - MARCILLAC

SAINTE-BOURROU - [www.tourisme-conques.fr/agenda](http://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 - BRUÉJOURS

BRUÉJOURS TASSOU TOUR - [foyerruralbruejouls.wixsite.com/website](http://foyerruralbruejouls.wixsite.com/website)

Trail et rando au cœur des vignes de Clairvaux.

JUILLET-AOÛT

LES RDV DES VIGNERONS - [www.tourisme-conques.fr/agenda](http://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](http://www.tourisme-conques.fr/agenda)

Rendez-vous dégustation incontournable avec les vignerons aveyronnais.

2<sup>e</sup> DIMANCHE D'AOÛT - BRUÉJOURS

FÊTE DU VIN - [foyerruralbruejouls.wixsite.com/website](http://foyerruralbruejouls.wixsite.com/website)

Fête du village (bals, repas, défilé...).

3<sup>e</sup> DIMANCHE DE SEPTEMBRE - CLAIRVAUX

RANDOS VTT ET PÉDESTRE AUTOUR DU VIN - [www.lagrappeactive.com](http://www.lagrappeactive.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](http://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](http://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



## 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 *Sauvageon 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



220 hectares en production dont la majorité en terrasse

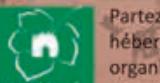


40 producteurs associés à la cave coopérative Le Vallon - Vignerons du Rougier



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](http://www.tourisme-conques.fr/vin-aop-marcillac)



## 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<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE)

Les vignes deviennent la propriété des familles bourgeoises de Rodez qui écoulent leur vin dans les environs.

### XIX<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> SIÈCLE

Fort déclin du vignoble dû au phylloxéra, aux maladies de la vigne et à la mobilisation durant la Première Guerre Mondiale.

### QUASI-DISPARITION DU VIGNOBLE CAUSÉ PAR :

- La fermeture des mines de Decazeville
- Les grandes gelées

### 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.

1956 - 1962

1990

AOP



## 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 Bruéjouls, 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](http://www.tourisme-conques.fr/sites-de-visite)

## 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 CONFRÉRIES

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

### LE LIADOU

Couteau de travail des vignerons de Marcillac, le liadou

