



Une histoire - Des hommes - La vigne

Au cœur du vignoble de Marcillac



Office de Tourisme CONQUES de Marcillac

LES TEMPS FORTS

- WEEK-END DE L'ASCENSION**
RANDORALLYE 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.
- JUIN**
BRUÉJOULS TASSOU TOUR - www.bruejoulstassoutour.com
Trail et rando au cœur des vignes de Clairvaux.
- JUILLET - 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.
- 2^{ème} 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^{ème} 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.

MARCHÉ DE MARCILLAC
CHAQUE DIMANCHE MATIN DE L'ANNÉE
De Pentecôte à Toussaint : dégustation de vin proposée par les vignerons.

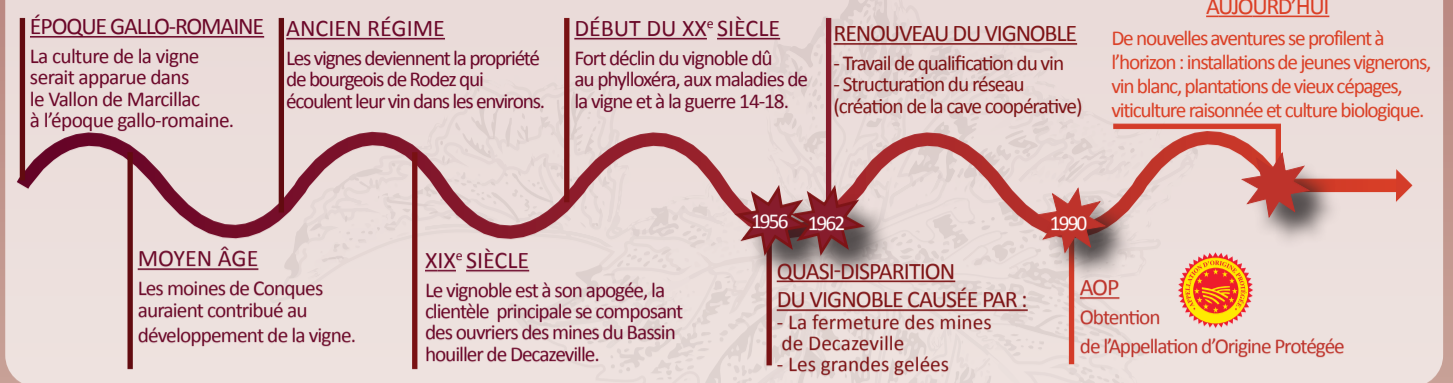
www.tourisme-conques.fr/vin-aop-marcillac

contact@tourisme-conques.fr

OFFICE DE TOURISME DE MARCILLAC
52 Tour de ville 12330 Marcillac
+33 (0)5 65 71 13 18

OFFICE DE TOURISME DE CONQUES
Conques - 12320 Conques-en-Rouergue
+33 (0)5 65 72 85 00

HISTOIRE DU VIGNOBLE DE MARCILLAC À TRAVERS LES SIÈCLES



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 Bruéjols, le plus grand tassou du monde.

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
17 Quai du Cruou 12330 MARCILLAC
contact@le-liadou.com - 05 65 67 15 12

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 CONFRÉRIES

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

Deux confréries œuvrent au cœur du vignoble : l'Eschanonnerie de la Saint-Bourrou à Marcillac et les Chevaliers de la Dive Bouteille à Bruéjols.

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

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 viticoles indépendants
- 1 cépage unique le Mansois ou Fer Servadou
- 40 producteurs associés à la cave coopérative Les Vignerons du Vallons
- 200 hectares en production dont la majorité en terrasse
- 1 million de bouteilles par an

LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Découvrez le Vignoble de Marcillac à travers ses hébergements de charme au cœur des vignes, ses activités nature, ses paysages remarquables ainsi que ses manifestations festives sur l'univers du vin.

Prenez le temps de déguster les vins chez nos vignerons passionnés et de savourer notre gastronomie dans nos restaurants, mettant à l'honneur les produits aveyronnais.

Véritables ambassadeurs de leur terroir, les partenaires labellisés *Vignobles & Découvertes* s'engagent et vous garantissent une offre de qualité ainsi qu'un accueil des plus chaleureux.

Tous auront à cœur de vous faire découvrir notre territoire avec passion.

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.

	Vin AOP		Vin IGP		Ratafia
	Rouge	Rosé	Blanc sec	Blanc moelleux	
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	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷