

DOSSIER DE PRESSE 2021

Fêtons les 30 ans de l'AOP Marcillac

© Gilles Tordeiman - Office de Tourisme Conques Marcillac



SOMMAIRE

p. 2

**LE VIGNOBLE DE MARCILLAC
&
LA FOIRE AUX VINS 2021**

p. 3 à 4

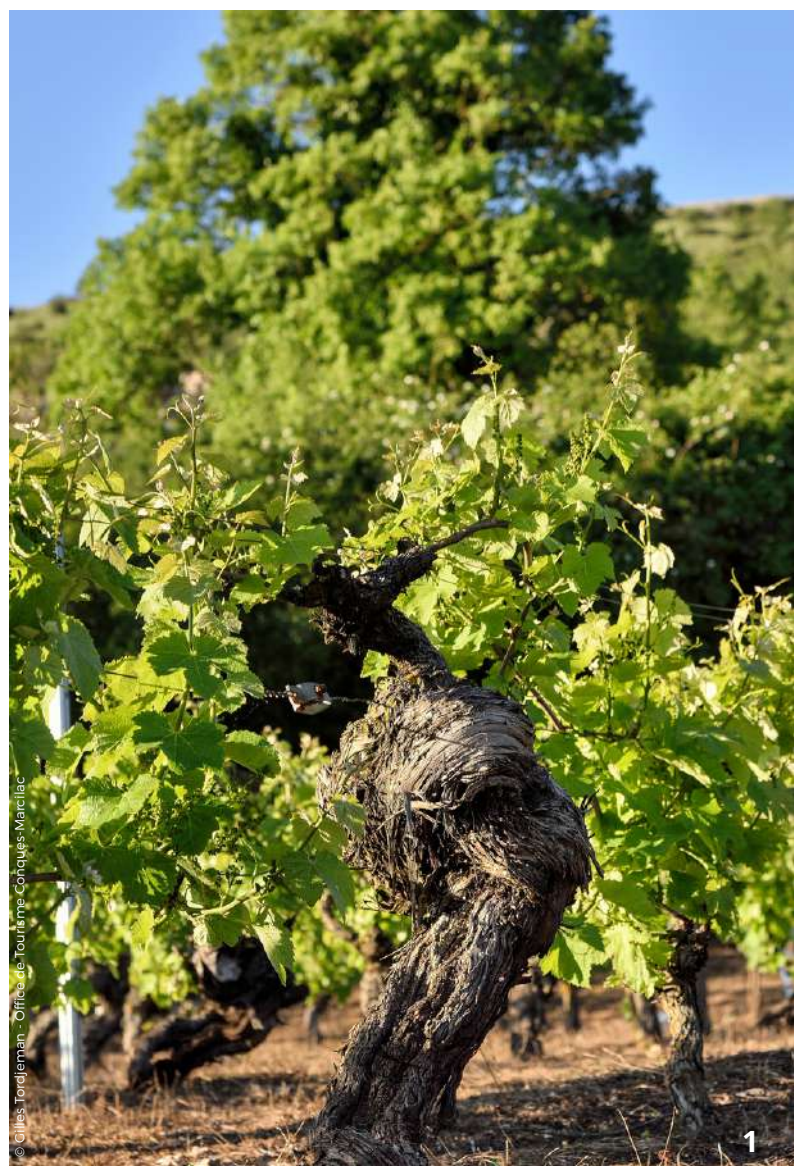
LES EXPÉRIENCES AUTOUR DE MARCILLAC

p. 5

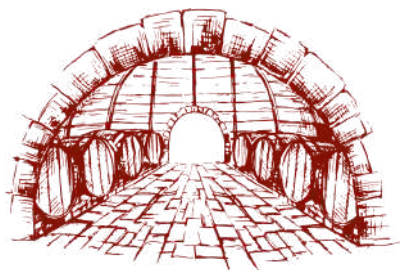
LES APPELLATIONS AVEYRONNAISES

p. 6

**LES EXPÉRIENCES À VIVRE AUTOUR DES
VIGNOBLES AVEYRONNAIS**



LE VIGNOBLE DE MARCILLAC



15 domaines & 1 cave
viticoles indépendants coopérative



200 hectares
en production



1

cépage unique
le Mansois
ou Fer Servadou



1 million
de bouteilles par an



**C'est au cœur du Rougier de Marcillac que les vignes se dévoilent !
Elles ont façonné les paysages et marqué l'histoire et la culture locales.
Découvrez la formule qui donne au vignoble de Marcillac son caractère fort et
toute son identité :**



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 **Cause (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.

FOIRE AUX VINS 2021 VENDREDI 13 AOÛT 2021

**UN RENDEZ-VOUS DÉGUSTATION
INCONTOURNABLE AVEC LES VIGNERONS !**

Tous les vignerons se rassemblent sous les platanes de Marcillac et proposent leurs productions aux visiteurs, qui ont acheté préalablement un verre dégustation.

La foire aux vins est organisée par le Syndicat des Vignerons, la mairie de Marcillac et l'Office de Tourisme.

Le cru 2021 verra la célébration des **30 ans de l'AOP Marcillac**, à laquelle seront conviées **toutes les appellations aveyronnaises**. (cf page 5)



© Office de Tourisme Conques-Marcillac



© Office de Tourisme Conques-Marcillac

Nos expériences à vivre autour de Marcillac

CONQUES & LES VITRAUX DE PIERRE SOULAGES

Le site de Conques a, dit-on, la forme d'une coquille, tout un symbole pour ce village posé dans un écrin de verdure. **Classé parmi les plus beaux villages de France**, il est aussi une **étape majeure sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle**. Le pont des pèlerins et l'abbatiale Sainte-Foy ont bien mérité leur inscription sur la liste du **Patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco**.

Un lien particulier unit Pierre Soulages et Conques. En 1986, Pierre Soulages accepte la proposition du ministère de la Culture de réaliser, dans le cadre d'une commande publique, **cent-quatre nouveaux vitraux pour l'abbatiale Sainte-Foy de Conques**.

« Lorsque j'ai eu 14 ans, c'est devant l'abbatiale de Conques que j'ai décidé que seul l'art m'intéressait dans la vie. »

Pierre Soulages

Office de Tourisme Conques-Marcillac

www.tourisme-conques.fr/fr/conques/decouvrez-conques



© Gilles Tordjeman - Office de Tourisme Conques-Marcillac

MUSÉE SOULAGES

C'est à Rodez, sa ville natale, qu'il a consenti, avec son épouse Colette, deux donations, près de **500 œuvres** témoignant de l'ensemble de sa production : des **huiles sur toile**, des **peintures sur papier** et les **cartons des vitraux de Conques**.

Le musée est un voyage entre les différentes créations de Soulages et les techniques qui les ont vu naître.

« Plus les moyens sont limités, plus l'expression est forte » affirme le peintre.

Musée Soulages à Rodez
www.musee-soulages-rodez.fr



© A. Arnal - Tourisme Aveyron

SALLES-LA-SOURCE

PRENDRE LE FRAIS AU PIED DE LA CASCADE

Les fortes chaleurs de l'été ne sont pas une excuse pour rester à la maison. Partez à la découverte de Salles-la-Source, **petit village accroché à la falaise du Causse Comtal**, et laissez-vous guider par les doux murmures du ruisseau, depuis la **cascade** jusqu'à son **église romane** blottie plus bas, dans la vallée.

www.tourisme-conques.fr/fr/experiences/un-moment-a-salles-la-source

MUSÉE DES ARTS ET MÉTIERS TRADITIONNELS

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.

Musée des Arts et Métiers Traditionnels
www.musees.aveyron.fr



© R.Combal - Office de Tourisme Conques-Marcillac



BALADE EN CALÈCHE À LA DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE

Découverte commentée du vignoble de Marcillac, des villages de Clairvaux et Bruéjous, en omnibus attelé à deux percherons à partir du 10 juillet, tous les dimanches soir.

Clairvaux, le village vigneron avec ses étroites ruelles, ses maisons de grès rouge et ses portes de caves à claire-voie. **Bruéjous**, village typique du vallon où se situe le plus grand « tassou » du monde. Le tassou est un taste-vin en argent qui permet de déguster le vin, traditionnellement rangé dans le gousset du gilet comme la montre.



© La Frégière Équitation

La Frégière Équitation

www.tourisme-conques.fr/fr/preparer-mon-sejour/loisirs-activites/f_la-fregiere-equitation-56

POUSSER LES PORTES DE L'AUTENTICITÉ

Nos créateurs vous ouvrent leurs ateliers-boutiques pour partager leur savoir-faire et vous transmettre leur passion. Une plongée dans l'univers du fait-main, où toutes les matières sont à l'honneur.

Le Liadou du Vallon est le couteau de travail des vignerons de Marcillac (outil à lier en occitan), apparu au XIXe 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
www.le-liadou.com



© Patrice Geniez

© R.Combal - Office de Tourisme Conques-Marcillac



MARCHÉ DE MARCILLAC

Tous les dimanches matin, déambulez autour des étals des producteurs locaux et des artisans, on flâne sous les platanes, on se laisse tenter par les diverses dégustations, on compose son menu avec des produits vendus directement par les producteurs.

DE PENTECÔTE À TOUSSAINT :
DÉGUSTATION DE VIN PROPOSÉE
PAR LES VIGNERONS

Office de Tourisme Conques-Marcillac
www.tourisme-conques.fr/fr/experiences/marche-de-marcillac



Des farçons
(galettes fondantes à base de blette)

LES AUTRES APPELLATIONS AVEYRONNAISES PRÉSENTES À LA FOIRE AUX VINS À MARCILLAC EN 2021



Le vignoble AOP Entraygues-Le Fel

© M.Nicolau - Office de Tourisme Terres d'Aveyron

LES VINS AOP ENTRAYGUES-LE FEL

Sur des coteaux escarpés, **5 vigneron**s se partagent 20 hectares de vignes en terrasses qui dominent la **vallée du Lot au Fel (schiste)** ou à **Entraygues (granite)**.

La grande spécialité est celle du **Chenin**, ici dénommé **le Gamay d'Entraygues**, dont l'acidité, parfaitement maîtrisée, donne des vins blancs fruités d'une belle fraîcheur.

Rouges et rosés associent agréablement **Mansois** et **Cabernet franc**.

En VDQS (Vin Délémité de Qualité Supérieure) depuis 1965, l'AOC a été brillamment obtenue en 2011.



Un de nos vigneron passionnés

© Pierre-Solissou - Office de Tourisme Terres d'Aveyron

LES VINS AOP D'ESTAING

Le **vignoble d'Estaing** s'accroche aux pentes schisteuses et argilocalcaires de la Vallée du Lot. L'homme y a façonné les paysages en cultivant la vigne à la main depuis des siècles.

Avides de soleil, les vignes en terrasses orientées au sud profitent d'un climat favorable.

Composés de **cépages locaux** tel que le **Gamay** et le **Fer Servadou**, les vins rouges, rosés et blancs se déclinent en AOC Estaing et I.G.P. Vins de Pays de l'Aveyron.



Le vignoble AOP Côtes de Millau

© Office de Tourisme Millau Grands Causses

LES VINS AOP CÔTES DE MILLAU

Au Moyen Âge, la vigne domine les versants ensoleillés de la vallée du Tarn. Cette première histoire agricole est celle d'un succès, celui d'un vin de si grande qualité qu'il se hisse alors jusqu'à la table des Papes en Avignon. C'est l'âge d'or de la viticulture, et celui du **village de Compeyre**, épicerie de l'économie viticole de la vallée. La viticulture disparaît pourtant à la fin du XIX siècle à la crise du phylloxera, puis renaît localement dans les années 1990 avant d'obtenir en **2011** l'appellation **AOC Côtes de Millau**.

Le côte de Millau est produit dans de petits domaines en coteaux terrasses sur les versants ensoleillés des Causses dans la vallée du Tarn (55 hectares). Le vin était conservé par le passé dans **des caves de vieillissement à fleurines semi troglodytiques** (Compeyre, Contre Pinet, entre deux Monts). Essentiellement du vin rouge avec **des cépages De Gamay et Syrah** qui se marient à merveille avec un morceau de fromage de Bleu des Causses sur une tranche de pain de campagne.

IGP AVEYRON

La vigne est aujourd'hui agrippée aux pentes des coteaux et aux murets de pierre sèche, à **Conques, Saint Côme, Najac, ou Martiel**. Elle s'étage entre **250 et 550 mètres d'altitude**, sur une trentaine d'hectares.

Les calcaires affleurent au nord-ouest et à l'est – les fameux causses – tandis que les confins nord-est du département s'appuient sur le plateau volcanique de l'Aubrac.

Le climat est caractérisé par la double influence du Massif central et de la Méditerranée.

Majoritairement rouges, les vins de l'Aveyron sont **droits, lisibles et francs**. Vins d'altitude, ils allient fraîcheur et fruité.

Ils s'expriment sur des notes de fruits rouges, de la groseille à la mûre. Ils sont majoritairement élevés en cuve, car on y recherche avant tout le fruit.



Les expériences à vivre autour des autres vignobles aveyronnais

LE VIGNOBLE AOP ENTRAYGUES-LE FEL

LE FEL, VILLAGE PERCHÉ

Depuis ses coteaux pentus, une vue spectaculaire sur la vallée du Lot vous est offerte. Au départ du village un circuit de découverte vous mènera au cœur d'une parcelle désignée comme Conservatoire de la vigne et des techniques culturales anciennes mais aussi à l'Espace Marcelle Cayron qui retrace les traditions de la vigne en terrasse, du vin ou encore de la navigation sur le Lot.

Office de Tourisme Terres d'Aveyron
www.terresdaveyron.fr



© Tourisme Aveyron - Pierre Soissons

LE VIGNOBLE AOP D'ESTAING

ESTAING, UN DES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE

Comme niché dans un écrin entre le Lot et des collines verdoyantes où se dessinaient autrefois des vignobles en terrasse, parcourez les **ruelles médiévales d'Estaing** à la découverte de ses trésors patrimoniaux : son **pont gothique classé à l'UNESCO**, son **château séculaire** et l'**église Saint-Fleuret** qui abrite les reliques du Saint Patron du village.

MAISON DE LA VIGNE, DU VIN ET DES PAYSAGES D'ESTAING (COUBISOU)

Découvrez l'**univers des Coustoubis et des cultures en terrasse** dans cet espace dédié au plus petit vignoble de France où vous pourrez visiter le chai, déguster et acheter le **vin AOP d'Estaing**.

Office de Tourisme Terres d'Aveyron
www.terresdaveyron.fr



© M.Authier - Office de Tourisme Terres d'Aveyron

LE VIGNOBLE AOP CÔTES DE MILLAU

LE HAMEAU DES CAVES À VIN D'ENTRE-DEUX-MONTS (RIVIÈRE-SUR-TARN)

Quand on arrive, les **toits de lauzes** épais imposent le respect. Imaginez les dimanches ici, aux siècles passés, quand les habitants des villages alentours venaient festoyer, partager un verre de vin et un casse-croûte...

CAVES SEMI-TROGLODYTES D'ENTRE DEUX MONTS

Site patrimonial atypique et exceptionnel : ancien village de caves à vins en pierre du XVIII^e siècle construites sur des failles et éboulis rocheux appelés fleurines permettant une ventilation naturelle et une conservation optimale du vin. En accès libre toute l'année. En été, organisation d'animations, visites et collation.

Office de Tourisme Millau Grands Causses
www.millau-viaduc-tourisme.fr



© Office de Tourisme Millau Grands Causses

Contacts presse

Office de Tourisme Conques - Marcillac

Marie MARION

developpement@tourisme-conques.fr

05 65 71 13 18

Agence de Développement Touristique de l'Aveyron

Audrey CARLES

presse@tourisme-aveyron.com

www.tourisme-conques.fr

