

Découverte du terroir viticole :

Programme

Le vignoble du vallon :

Une histoire,
Un climat,
Un cépage : Fer servadou,
Des vignerons,
Des terroirs.



office de tourisme
**CONQUES
MARCILLAC**



Dégustation des vins :

Initiation à la dégustation
Découverte des vins
Accords mets et vins



Découverte du terroir viticole :

Le vignoble du vallon



Une histoire :

- X^e siècle : développement du vignoble lié aux moines de l'abbaye de conques
- Fort développement au XIX^e jusqu'à 2000 ha de vignes
- Effondrement de la production viticole : maladies, gelée, guerres...
- Renouveau dans les années 60 : mécanisation du travail viticole, création de la coopérative, obtention du VDQS (1965)
- 1990 : attribution de l'A.O.C.
- Aujourd'hui : 200 ha en production



Découverte du terroir viticole :

Le vignoble du vallon

Un climat :

Climat optimal : à la confluence de 3 zones climatiques , semi-continentale, océanique et méditerranéenne

Influence océanique : vents d'ouest et du sud-ouest très présent au printemps et l'automne. Pic de pluviométrie au mois de mai et au mois d'octobre.

Vallon protégé des **hivers rigoureux**, reste sensible aux gelées blanches.

Étés secs, chauds et ensoleillés,

Automnes doux



Découverte du terroir viticole :

Le vignoble du vallon

Un cépage :

- **Fer servadou** = fer Noir= mansois = « saumances »,
- représente **90%** de l'encépagement de **l'AOP Marcillac**
- Cépages accessoires : Prunelard, cabernet sauvignon, merlot



Prunelard



Mansoi



- **IGP Aveyron.**

Sont issus d'assemblage (majorité des cas) de plusieurs cépages :

Fer servadou, merlot, syrah, pour les rouges et rosés

- Chenin, muscadelle, sauvignon, saint-côme pour les blancs

Découverte du terroir viticole :

Le vignoble du vallon

Des vignerons :

- Viticulture implantée dans le vallon depuis l'époque galo-romaine
- 200 ha cultivées dont 65 % en terrasse
- 14 vignerons indépendants
- 1 coopérative avec une quarantaine d'adhérents
- 2 producteurs IGP Aveyron et un producteur VDF



- **Travail de la vigne :** taille, ébourgeonnage, relevage, traitements, vendange en vert, écimage, effeuillage, vendanges
- **Travail du vin :** vinification, élevage, mise en bouteille, commercialisation..

Découverte du terroir viticole :

Le vignoble du vallon

Des terroirs :

Les Rougiers :

- Origine : sédimentation d'argile et de grès datant du Permien(fin de l'ère primaire) Érosion de chaîne hercynienne
- Oxydation forte des minéraux de fer liée au climat chaud et humide

= couleur rouge



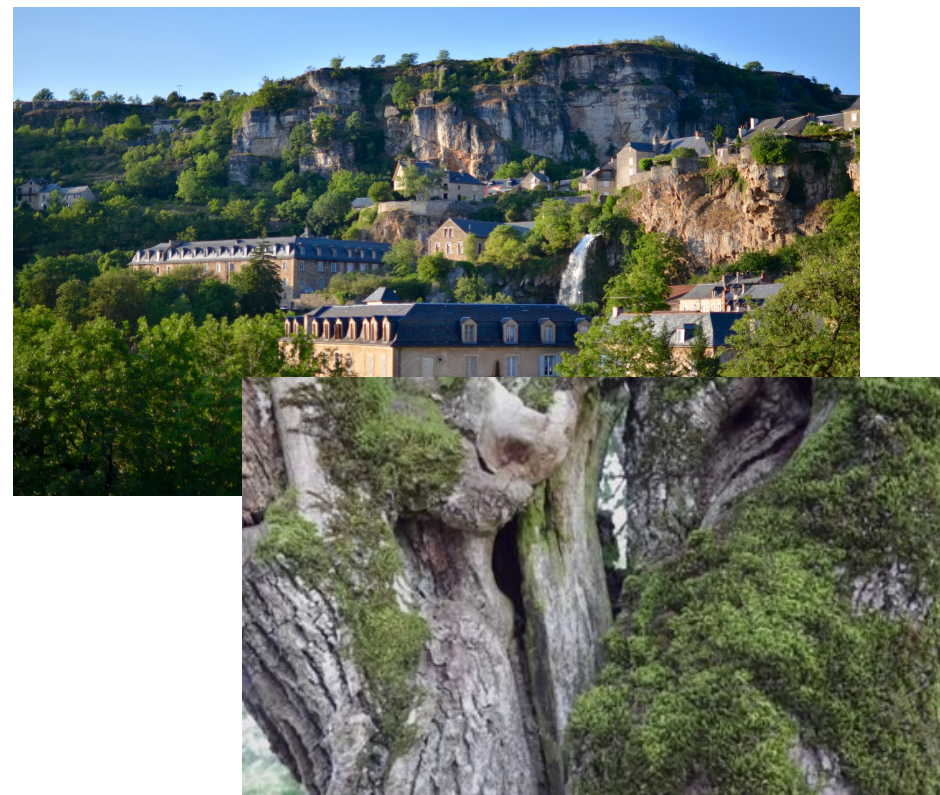
Découverte du terroir viticole :

Le vignoble du vallon

Des terroirs :

Les Calcaires :

- Origine : sédimentation minérale et organique du secondaire (présence de mer) Epaisseur jusqu'à 1000m.
- Formation des Pyrénées, activité volcanique, apparition des failles (kaymar et palanges) l'ère tertiaire.
- Mise en place des cours d'eau apparition d'une dépression entre les plateaux calcaire et le Ségala.



Découverte du terroir viticole :

Le vignoble du vallon

Des terroirs :

Les schistes :

- Origine : formation de la chaîne hercynienne à l'origine des roches métamorphiques comme le schiste, gneiss et micaschiste.
- Collision des 2 super continents à l'ère primaire
-



Découverte du terroir viticole :

Dégustation des vins

Initiation à la dégustation

- L'environnement : Le lieu, le matériel, l'heure

- Trois sens en éveil :

Sensations visuelles :
« la vue »

Sensations olfactives
« Le Nez »

Sensations gustatives
« La bouche »



OEIL



NEZ



BOUCHE

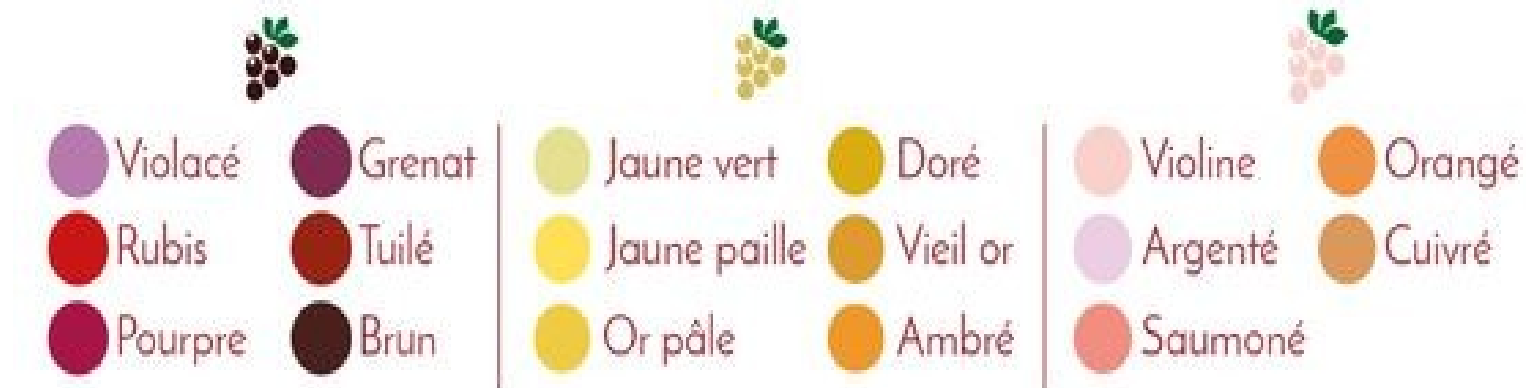
Découverte du terroir viticole :

Programme

Initiation à la dégustation

La vue :

- Intensité colorante : pâle, soutenue, intense
- Limpidité : trouble / limpide,
- Brillance : éclatant / brillant / terne,
- Qualification de la couleur,
- Reflets.



Découverte du terroir viticole :

Programme

Initiation à la dégustation

Le nez :

- Premier nez (avant agitation)
- Deuxième nez (après agitation)
- Qualifier le nez

Franc / complexe

Ouvert / fermé

Intensité olfactive : 1 à 5

Famille d'arômes (floral, fruité, boisé...)

Qualité : agréable/désagréable, fin/complexe

Netteté / défauts éventuels



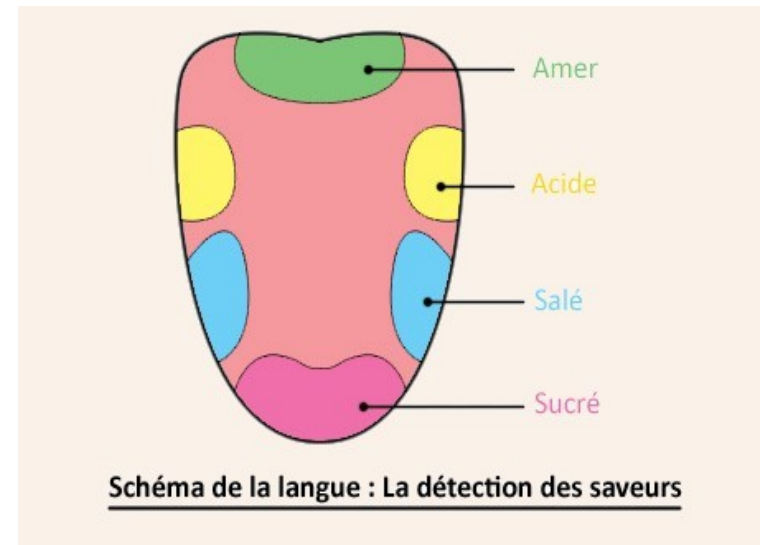
Découverte du terroir viticole :

Programme

Initiation à la dégustation

La bouche :

- Les 4 saveurs élémentaires :
Acidité
sucre
Amertume
Salé
- Les sensations tactiles :
Alcool
astringences



- Chronologie : attaque, milieu, finale
- Arôme(s) en bouche
- Persistance aromatique : court, moyen, long

Harmonie générale du vin

Découverte du terroir viticole :

Programme

Découverte des vins

Marcillac :

Frais, structuré, équilibré.

Fruité , épicé et mentholé

Marcillac vieilles vignes et élevage :

Structuré et puissant .Bon potentiel de garde.



Marcillac rosé :

Frais, fruité (framboise, cassis)

Vins de Pays blancs :

minéral, vif, frais

Grande diversité

