



**vignobles &
découvertes**



**Conques
Marcillac**

**vins
et
terroirs**

Programme

- ☞ Quelques mots d'histoire
- ☞ Terroirs de Conques / Marcillac
 - ☞ Aujourd'hui
 - ☞ Perspectives d'avenir
 - ☞ Dégustation
- ☞ Accords mets et vins

Historique : ce qu'il faut retenir

X^e siècle : la vigne occupe une place prépondérante dans le cartulaire (recueil d'actes de propriété) de l'**abbaye de Conques**

XIX^e siècle : 2000 ha de vigne en production (60 000 hl) dans le vallon

Cépages principaux : Menut (Prunelard), Mansois (Fer Servadou), Mouyssagués

Fin XIX^e siècle : vignoble à son apogée : activité industrielle du bassin minier de Decazeville (4000 ouvriers).



Historique : ce qu'il faut retenir

Maladies de la vigne : 1852 oidium, 1880 phylloxéra, 1882 mildiou, 1888 black-rot

« Le mansois est le plant qui résiste le mieux » (1932)

Guerres mondiales et gel de 1956 : effondrement de la surface viticole

Le renouveau des années 60 : 1962 cave coopérative, 1965 VDQS

1990 : AOC MARCILLAC



Terroirs

Géologie : argilo-gréseux (rougier), calcaire et schistes

Altitude moyenne 400 m

Climat : forte amplitude thermique entre le jour et la nuit.

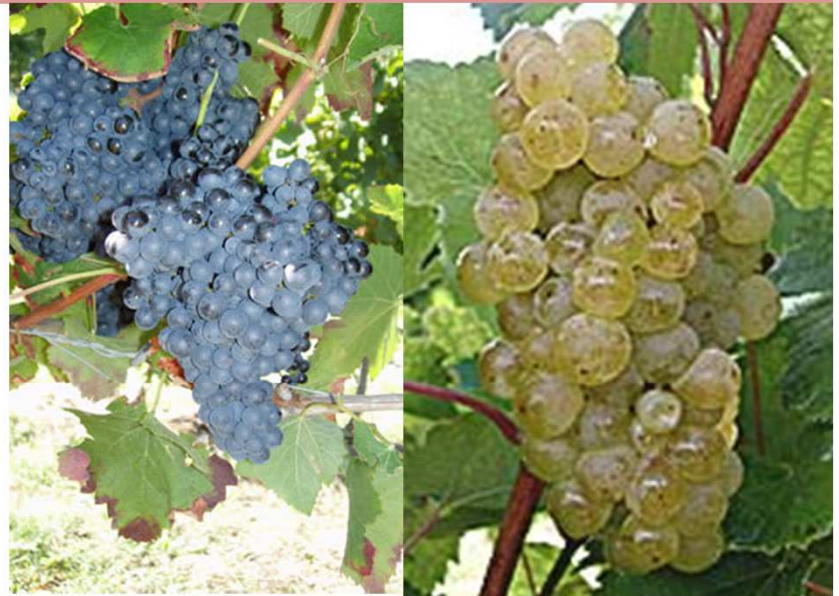
Trois zones climatiques : semi-continentale, océanique, méditerranéenne



Terroirs

Des cépages adaptés (Mansois, Prunelard, Saint-Côme, Muscat...)

Les savoir-faire : AOC, enherbement, taille, etc.



Forte pente

Exposition



Au fil des saisons...

Hiver : taille, liage, entretien du palissage, broyage des sarments, entretien des talus et tournières...

Printemps : ébourgeonnage, entretien du sol et des talus, remplacement des manquants, traitements...

Été : relevage, vendanges en vert, écimage/rognage, effeuillage, entretien du sol et des talus, traitements...

Automne : vendanges, vinification, entretien du sol, préparation des remplacements

Aujourd'hui

- **Production (AOC MARCILLAC) :**

200 hectares

1 million de bouteilles environ

90 % vin rouge, pas de vrac

Cave coopérative 55 %, caves particulières : 45 %

Chiffre d'affaires : 3,5 millions d'euros



- **Acteurs :**

13 vignerons indépendants AOC, 3 vignerons IGP, 1 cave coopérative (40 viticulteurs).

Main d'œuvre saisonnière et permanente : 100 personnes environ

Particularités : pluriactifs, polyculture, petites surfaces

- **Débouchés** : vente directe et circuits courts, CHR, magasins spécialisés, GMS, export (20 à 30 %)

Aveyron – Grand Sud-Ouest – Paris – Grandes villes – International

Aujourd'hui

- Signes de qualité et cahier des charges :
AOC/AOP MARCILLAC, VDP/IGP AVEYRON
- **Tourisme** : axe touristique, Route du Vin, label Vignobles & Découvertes, salon du vin, patrimoine...



Cahier des charges AOC Marcillac

Zone : 11 communes concernées

Cépage principal : Mansois (Fer Servadou) 90 % minimum

Cépages secondaires : Prunelard (Menut), Cabernet Sauvignon, Merlot

4000 pieds/ha minimum

Rendements limités à 55 hl/ha

Date des vendanges



Vignoble et environnement

- Adaptation cépages / terroirs
- Polyculture et biodiversité (barrières naturelles)
- Enherbement, érosion
- Rendements limités et densité (cahier des charges)

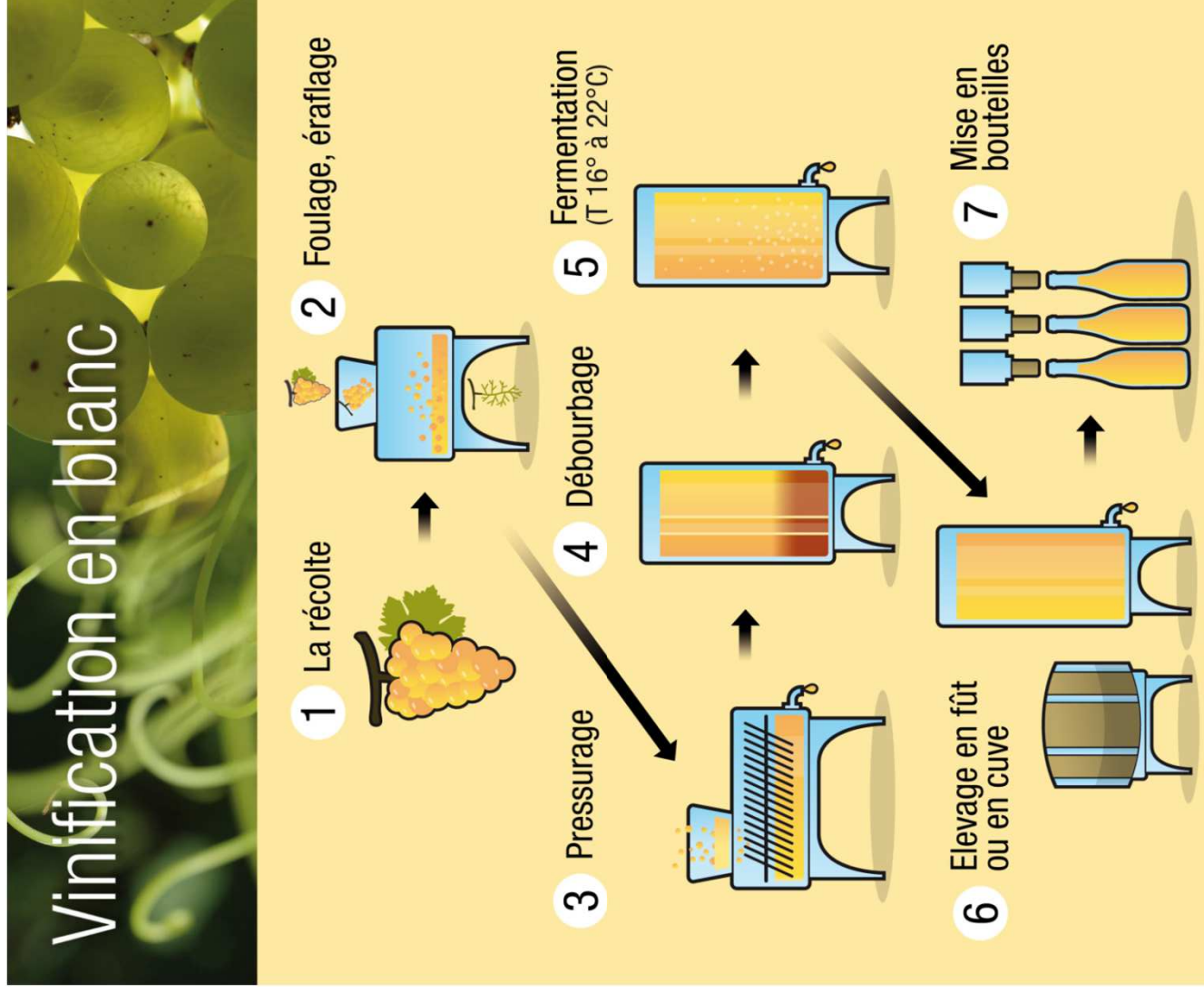
**Un vignoble naturellement
orienté vers la qualité !**

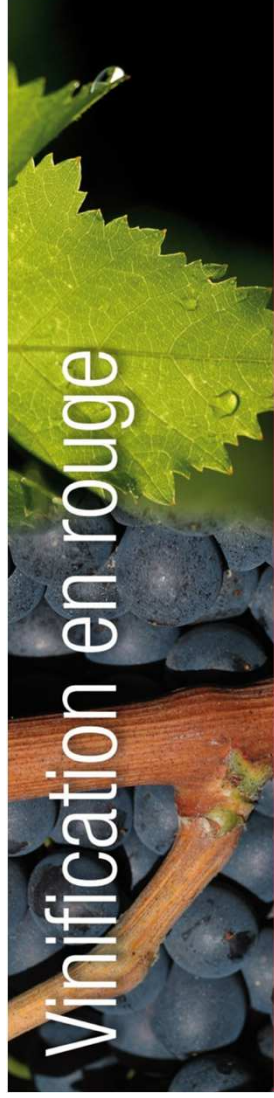


Perspectives d'avenir

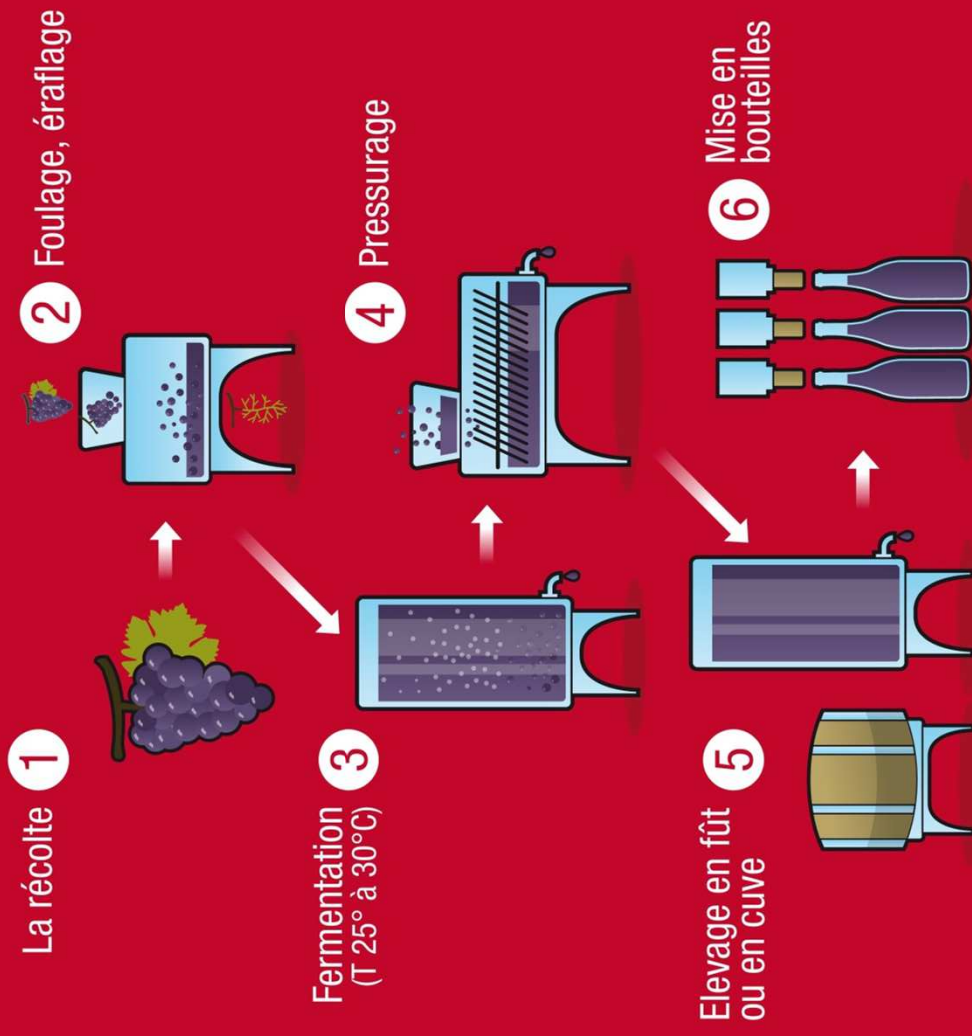
- Vin blanc (vers une AOC en blanc ?)
- Évolutions techniques
- AOC Marcillac : 10 % de Prunelard (Menut)
- Des pratiques soucieuses de l'environnement (enherbement, travail du sol, agriculture biologique et raisonnée...)
- Tourisme : Route du Vin, Vignobles & Découvertes

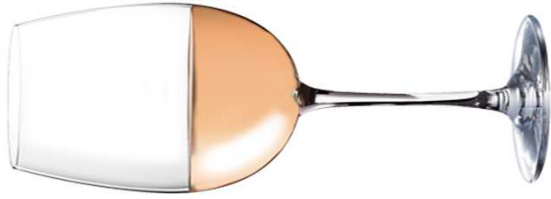
DÉGUSTATION



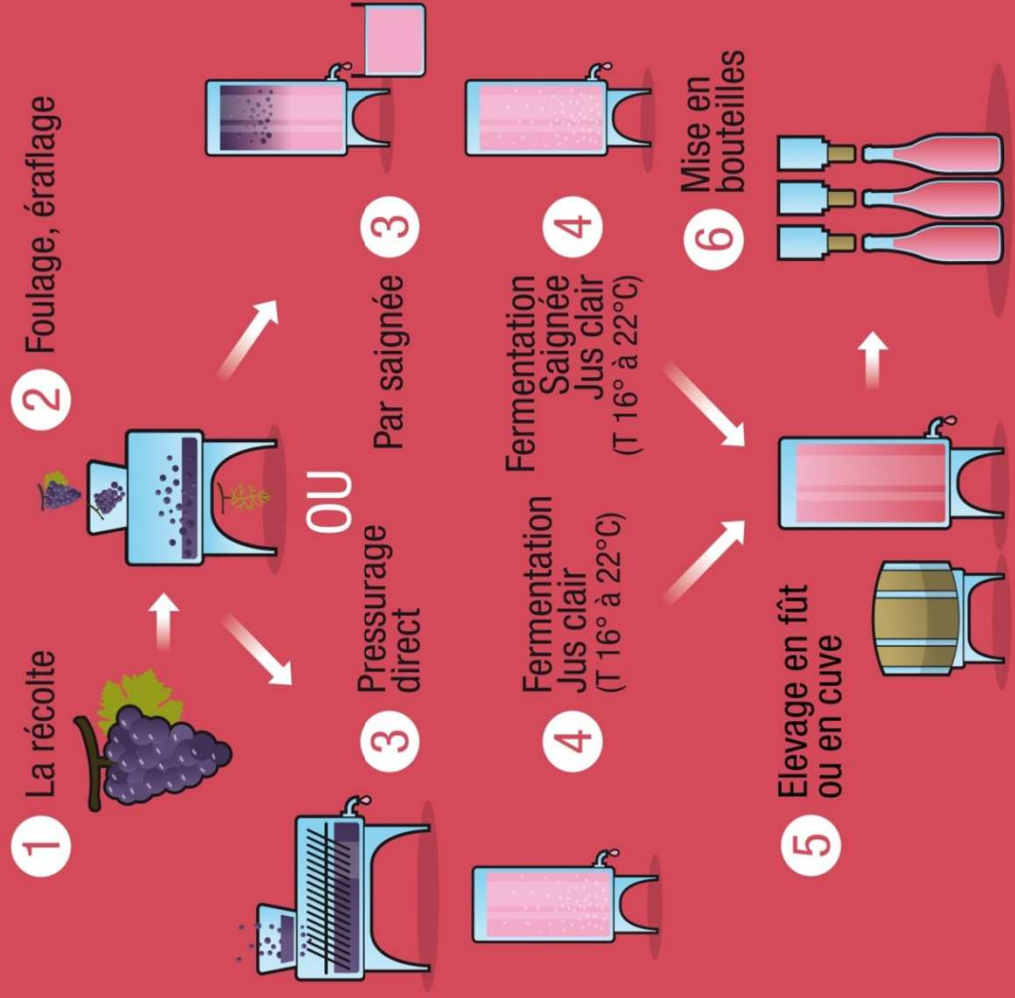


Vinification en rouge





Vinification en rosé



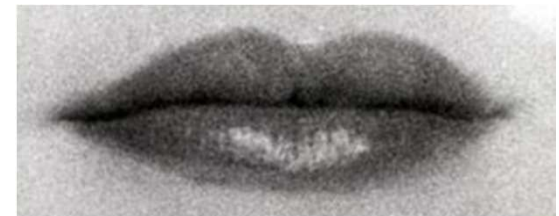
La dégustation

Fait appel à **trois sens** :

- Sensations visuelles : « la vue »
- Sensations olfactives : « le nez »
- Sensations gustatives : « la bouche »

C'est **l'analyse sensorielle**

Fait appel à sa **mémoire**



Examen visuel : la vue

- Intensité colorante
- Limpidité : limpide / trouble
- Brillance : éclatant / brillant / terne
- Couleur
- Reflets (disque)



● Violacé	● Grenat
● Rubis	● Tuilé
● Pourpre	● Brun



● Jaune vert	● Doré
● Jaune paille	● Vieil or
● Or pâle	● Ambré



● Violine	● Orangé
● Argenté	● Cuivré
● Saumoné	

La vue

Marcillac rouge :

Rouge intense aux reflets violets

Marcillac rosé :

Violine ou rouge framboise, plus ou moins intense

Vins de Pays Blanc :

Jaune vert à or pâle



Examen olfactif : le nez

Premier nez (avant agitation)

Deuxième nez (après agitation)

- Forme du verre
- Franc / complexe
- Ouvert / fermé
- Intensité olfactive : 1 à 5
- Famille d'arômes(floral, fruité, boisé...)
- Qualité : agréable/désagréable, fin/complexe
- Netteté / défauts éventuels



Le nez :

Marcillac rouge:

Arômes de fruits rouges (cassis, myrtille), épices, végétal (poivron rouge mûr...)

Bonne intensité

Forte typicité.



Marcillac rosé :

Arômes de fruit rouges (framboise, cassis)

Vins de Pays blanc :

Notes d'agrumes, florales, fruits exotiques parfois

Caractéristique commune : fraîcheur



Examen gustatif : la bouche

Acidité

Sucrosité / Rondeur

Alcool

Amertume

Astringence

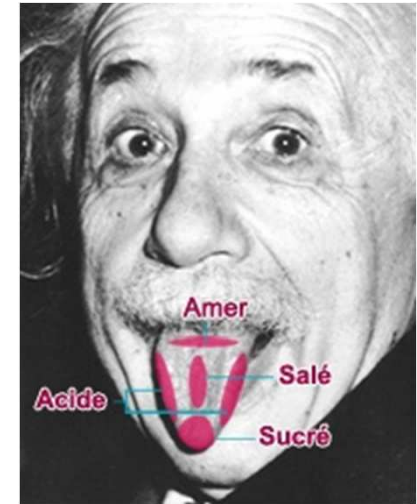
Saveurs et équilibre

Chronologie : attaque, milieu, finale

Arôme(s) en bouche

Persistance aromatique : court, moyen, long

Jugement d'ensemble (équilibre du vin)



La bouche :

Très forte typicité / identité

Marcillac classique

Bel équilibre tanin acidité

Arômes en bouche : fruits rouges, épices

Rouquier: très fruité, gouleyant, tanins soyeux

Calcaire : finesse

Marcillac vieilles vignes / élevage en barrique :

Bouche charnue, fruit noir, réglisse, cacao

Tanins fondus



La bouche :

Marcillac rosé :

Fruité, fraîcheur



Vins de pays blancs :

Belle acidité, vivacité

Arômes d'agrumes, pommes, coing, musc, fruits exotiques...

Grande diversité



En bref, les mots clés :

Très forte typicité / identité

Marcillac :

Frais, digeste, gouleyant, équilibré.

Fruité (cassis) et épicé



Marcillac vieilles vignes et élevage :

Structuré et digeste



Marcillac rosé :

Frais, fruité (framboise, cassis)

Vins de Pays blancs :

Belle acidité, minéral, vif, frais

Grande diversité



Accord mets et vins

Vins blancs sec :

Apéritif

Charcuterie / salaison

Truite fumée

Fromage de chèvre frais

Estofinade

Aligot

Tête de veau (élevage en barrique)

Veau d'Aveyron à la crème (élevage en barrique)

Tomme

Volaille à la crème (élevage en barrique)



Vins blancs demi sec / moelleux :

Fouace / soleil / gâteau à la broche

Dessert

Roquefort



Accord mets et vins

Rosés Marcillac et VdP :

Charcuteries : friton, saucisse...

Apéritif

Marcillac Rouge :

Apéritif

Charcuteries : fritons, saucisse...

Tripous

Canard

Veau d'Aveyron grillé

Farçous

Chou farçi

Bœuf

Gibier (vieilles vignes et élevage)

Volailles

Grillades

Chocolat



APTITUDE DE GARDE

- 3 à 5 ans selon le millésime pour les vins de cuve
- Rosés à boire dans les deux ans
- 8 à 10 ans vins élevé en fût

A table !

