

VIGNE DE SIGNOLS
YVAN-MARIE RUFÉ

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Signols - St-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.5149, 2.3768)
06 10 84 01 85
vin.marillac@gmail.com
www.vignedesignols.jimdo.com



DOMAINE DES COSTES ROUGES
ÉRIC & CLAUDINE VINAS

Accueil individuels et groupes : lundi au samedi 9h/12h & 14h/19h (14h/18h le samedi) (juillet et août).
- Le reste de l'année sur rendez-vous.
Combret 12330 NAUVIALE - (44.50798, 2.433405)
05 65 72 83 85 / 06 86 22 83 04
domaine-des-costes-rouges@wanadoo.fr
www.domaine-des-costes-rouges.fr



LE VALLON - VIGNERONS DU ROUGIER
CAVE COOPÉRATIVE

www.vigneronsduvallon.com
Cave de Valady - 05 65 72 70 21 - valady@groupe-unicor.com
Ouvert du lundi au samedi 9h/12h & 14h/18h.
RD 840 - 12330 VALADY - (44.452879, 2.428180)
Magasin de Marcillac - 06 20 33 42 34
Ouvert du mardi au samedi 9h30/12h & 14h30/18h30
(+ les dimanches matin l'été).
40 tour de Ville - 12330 MARCILLAC (44.473520, 2.464887)



DOMAINE DU CROS
JULIEN & PHILIPPE TEULLIER

Accueil individuels : du lundi au vendredi 9h/12h & 14h/18h.
Samedi sur rendez-vous. Groupes sur rendez-vous.
Le Cros
12390 GOUTRENS - (44.431039, 2.398414)
05 65 72 71 77 - pteullier@domaine-du-cros.com
www.domaine-du-cros.com



DOMAINE LAURENS
PASCAL, ÉRIC & VINCENT LAURENS

Accueil individuels du lundi au samedi 10h/12h & 14h/19h.
Groupe sur rendez-vous.
7 avenue de la Tour
12330 CLAIRVAUX - (44.427365, 2.410421)
05 65 72 69 37 - info@domaine-laurens.com
www.domaine-laurens.com



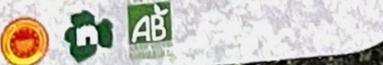
DOMAINE MATHA
JEAN-LUC MATHA

Accueil individuels du lundi au samedi 10h/12h & 14h/19h. Sur rendez-vous les dimanches et jours fériés.
Groupes sur rendez-vous.
Bruéjous - 12330 CLAIRVAUX - (44.4139, 2.4214)
05 65 72 63 29 - j.lmatha@wanadoo.fr
www.domainematha.fr



DOMAINE DES BOISSIÈRES
MARC FRAYSSE

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Chemin des Buis
12510 BALSAC - (44.40081, 2.44203)
06 81 55 80 87 - domainedesboissieres@gmail.com
www.domainedesboissieres.com



GAEC ROIS-ROIS
PATRICK ET JOËL ROIS

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Le Colombier, Conques
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.599836, 2.403733)
05 65 59 74 47 / 06 27 80 27 09
gaecrois@orange.fr



DOMAINE LE VERDUS
ALINE SOLIGNAC & PHILIPPE ROUSSEAU

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Le Verdus - St-Cyprien sur Dourdou
12320 CONQUES-EN-ROUERGUE - (44.553111, 2.421884)
06 83 36 05 17
leverdus@gmail.com



DOMAINE DE LIMAGNE
CHRISTIAN GERVAIS

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Limagne
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.456902, 2.474700)
05 65 71 74 33 / 06 79 64 86 53
carles.gervais@wanadoo.fr



DOMAINE DE LA CAROLIE
JOËL GRADELS

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
La Carolie (Cougousse)
12330 VALADY - (44.4494, 2.4688)
05 65 71 74 13
joel.gradels@orange.fr



DOMAINE DU MIOULA
BERNARD & PHILIPPE ANGLES

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Le Mioula
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.450139, 2.479629)
05 65 71 83 69 / 06 08 95 15 60
philippe.angles@marcillac.net
www.marillac.net



DOMAINE CROIZAT
PHILIPPE CROIZAT - OLIVIER PORTES

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Saint-Austremoine
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.44954, 2.49063)
06 83 08 64 82 / 06 84 12 54 88
croizat.philippe@orange.fr
domainecroizat.wixsite.com/marcillac



DOMAINE DURAND
MICHEL DURAND

Accueil individuels. Appeler avant de venir.
Le Monteil
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.444194, 2.498365)
05 65 71 78 02 / 06 84 42 07 88
michel.durand0733@orange.fr



DOMAINE DE L'ALBINIE
ALAIN FALGUIÈRES

Achat uniquement au magasin Vins Falguières à Rodez
200 rue Dr T. Mathieu, Av. de la Gînestre, 12000 RODEZ
Vignes et cave à Cornelach
12330 SALLES-LA-SOURCE - (44.440382, 2.517507)
05 65 67 02 69 / 06 08 82 60 86
albinie@vinsfalguieres.fr



DOMAINE ROQUEVERT
ARTHUR NOUYRIGAT

Ouvert le dimanche matin de 10h à 13h
Accueil individuels. Appeler avant de venir.
13 Quai du Cruou
12330 MARCILLAC - (44.474794, 2.464059)
06 74 55 38 00 - arthur.nouyrigat@gmail.com



VIGNOBLE DE MARCILLAC
VINS D'AVEYRON

LA ROUTE DES VINS

Grâce à la signalétique mise en place au bord des routes, partons à la rencontre de nos vignerons et partageons avec eux leur passion.

DOMAINE DU GRÈS
JEAN-MARIE PAILLARD

Accueil individuels et groupes. Appeler avant de venir.
Route de Cassagnette, Le Grès - Fijaguet
12330 VALADY - (44.43990, 2.46230)
06 87 15 30 71
jean-marie.paillard@wanadoo.fr



LA COUPETTE
SYLVAIN ROCAGEL

Accueil individuels : toute l'année dimanche de 10h à 12h + en juillet-août : vendredi de 16h à 20h.
Sur rendez-vous le reste du temps. Groupe sur rendez-vous.
240 route de La Coupette Haute
12330 NAUVIALE - (44.498194, 2.459327)
06 81 67 85 97 - syl.roca@laposte.net



LÉGENDE

- AOP Marcillac (Appellation d'Origine Protégée)
- IGP Aveyron (Indication Géographique Protégée)
- VIGNOBLE DE MARCILLAC
- Agriculture Bio-Dynamique
- Accueil Paysan
- Certifié Agriculture Biologique
- Vignobles & Découvertes
- Haute Valeur Environnementale
- Hébergement chez le vigneron

Vin rouge Vin rosé Vin blanc Ratafia



Au cœur du vignoble de Marcillac



Une histoire - Des hommes - La vigne



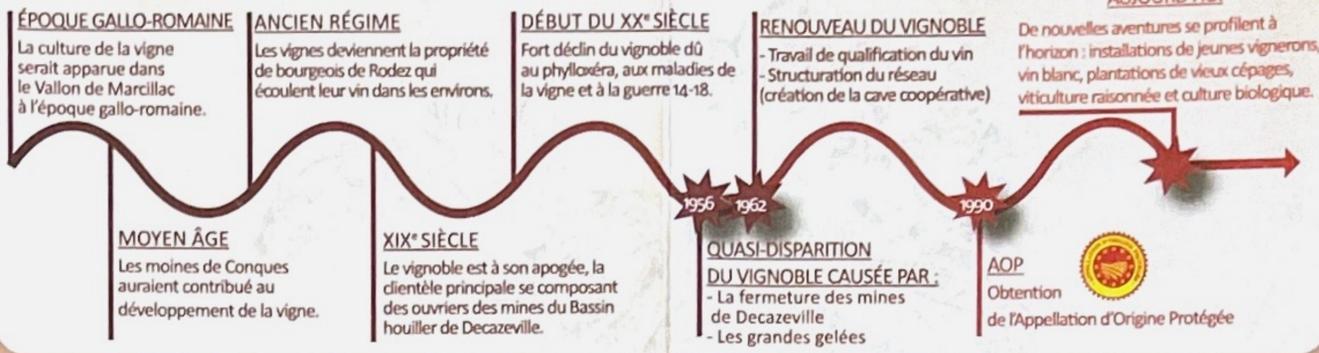
AVEYRON
VIVRE VRAI

Les vins du Sud-Ouest

SYNDICAT DES VIGNERONS AOP MARCILLAC

CONQUES

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 Bruéjous, le plus grand tassou du monde.



LE LIADOU
Couteau de travail des vigneronnes 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 bague au tuteur. L'année 2014 marque sa renaissance. Il est aujourd'hui un couteau de qualité au design de caractère.

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

Coutellerie artisanale Le Liadou du Vallon
17 Quai du Cruou 12330 MARCILLAC
contact@le-liadou.com - 05 65 67 15 12



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

Deux confréries oeuvrent au cœur du vignoble : l'Eschansonnerie de la Saint-Bourrou à Marcillac et les Chevaliers de la Dive Bouteille à Bruéjous.

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.



LES TEMPS FORTS

- 2^e WEEK-END DE MARS**
THÉÂTRAVALLON À MARCILLAC - www.vallon-de-cultures.com
Festival de théâtre amateur avec découverte et dégustation des vins de Marcillac et produits locaux.
- WEEK-END DE L'ASCENSION**
RANDORALLÉE 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. Intronisations de nouveaux échansons par la confrérie.
- JUIN**
BRUÉJOUS TASSOU TOUR - www.bruejoustassoutour.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 vigneronnes de Marcillac et des autres appellations aveyronnaises.
- 2^e DIMANCHE D'AOÛT**
FÊTE DU VIN À BRUÉJOUS - www.tourisme-conques.fr/agenda
Moments de détente, en musique et en spectacles, autour de la vigne et du vin.
- 3^e 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 vigneronnes.
- SEPTEMBRE À JANVIER**
LES RDV DE VALLON DE CULTURES - www.vallon-de-cultures.com
Soirées café-théâtre assorties d'une assiette gourmande et dégustation de vins locaux.
- EN SAISON**
LES RDV DU PATRIMOINE - www.tourisme-conques.fr/agenda
Visites commentées du patrimoine méconnu, suivies d'une dégustation de vin de Marcillac.

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

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

Offices de Tourisme de France

AVEYRON LE DÉPARTEMENT

Occitanie

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 vigneronnes 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 en AOP + 3 en IGP

1 cépage unique le Mansois ou Fer Servadou

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

220 hectares en production dont la majorité en terrasse

1 million de bouteilles par an

LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Partez à la découverte du vignoble de Marcillac avec nos hébergeurs, restaurateurs, vigneronnes, 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



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	☞	☞	☞	☞	☞
Alligot	☞	☞	☞	☞	☞
Estofinade	☞	☞	☞	☞	☞
Tripous	☞	☞	☞	☞	☞
Fromage de chèvre, tomme	☞	☞	☞	☞	☞
Fromage fort, Roquefort	☞	☞	☞	☞	☞
Dessert, Fouace, Soleil de Marcillac	☞	☞	☞	☞	☞
Chocolat	☞	☞	☞	☞	☞