

Le vignoble de l'Aveyron

Localisation.

Le département de l'Aveyron est situé en bordure du Massif central, au nord-est de Toulouse et à l'est de Cahors. Il est traversé par trois cours d'eau principaux qui ont joué un rôle important pour le vignoble : l'Aveyron, le Lot et le Tarn, prenant tous les trois naissance dans le Massif central. Les trois villes qui sont à l'origine des vignobles sont Rodez, Millau et Espalion. Le vignoble est morcelé, il comprend quatre appellations d'origines protégées : marcillac, vins d'Entraygues et du Fel, vins d'Estaing et côtes de Millau et deux IGP «Aveyron» et «Comté Tolosan». Les vignobles d'aujourd'hui sont des traces résiduelles d'un vignoble qui a presque disparu au XIX^e siècle.



- Vins d'Entraygues et du Fel
- Vins d'Estaing
- Marcillac
- Côtes de Millau

source carte : wikipedia vignobles Sud-ouest

Histoire des vins de l'Aveyron

Antiquité : zone de passage, protection du commerce local

Les Rutènes, peuples celtes, aux origines encore discutées, sont présents sur le Rouergue dès le VIII^e siècle avant notre ère. Leur zone d'implantation est délimitée par le plateau de l'Aubrac et la montagne Noire. Ils vivaient dans des habitats fortifiés sur des hauteurs, les oppida. La ville de Rodez est sur l'emplacement d'un oppidum ancien (nommé segodumum par les Romains). Les Rutènes s'associeront aux Arvernes de Vercingétorix, pour chasser l'envahisseur romain. Après leur conquête, les Romains, malins, décidèrent de choyer l'aristocratie locale afin d'éviter des conflits trop fréquents, ce qui apportera de la puissance à Segodumum (Rodez). Les voies romaines qui relient Rodez et Millau et les rattachent à la Domitia, permettent un développement important du commerce sur ces axes. Millau devient un centre important de poterie du monde romain. Alors que le vignoble tout proche de Gaillac est très développé durant l'Antiquité, celui de Rodez ne se développe pas, pour des raisons climatiques (il fait plus froid en Aveyron), mais également commerciales (protectionnisme des commerçants gallo-romains ruthénois).

Moyen-Âge : Clergé, invasions barbares, Charlemagne, Noblesse locale

La chute de l'Empire romain va entraîner une diminution du prestige des villes de l'Aveyron. Les anciens équilibres sont rompus et les nouveaux ne sont pas encore en place. Les wisigoths vont jouer un rôle important pour la région durant leur court règne, leur capitale étant basée sur Toulouse. Les vandales, sarrasins feront quelques excursions agressives. Les ambitions franques se feront sentir ici aussi. Il faudra attendre le règne de Charlemagne au VIII^e siècle pour que la région se restabilise, mais le calme sera de courte durée avec l'arrivée des Vikings. Les vikings se déplaçant par voie d'eau, les monastères et les abbayes, se construisirent sur les hauteurs à distance des axes d'invasion. C'est ainsi qu'apparait l'abbaye de Conques. Charlemagne et ses descendants ont permis à cette abbaye isolée et pauvre de pouvoir se maintenir. Le vignoble de Marcillac va se développer avec la présence des moines à Conques.



village de Conques
source photo : J.L.

Les comtes du Rouergue prennent possession de Toulouse en 852 et fondèrent la maison de Toulouse. L'aîné de la famille devint comte de Toulouse, le cadet resta comte du Rouergue. À la mort du dernier comte de Toulouse, le comté fut rattaché au Royaume de France. Une partie du Rouergue qui avait été laissée en gage au vicomte de Millau lors d'un départ en croisade, fut à l'origine du comté de Rodez. Il passa au main des

Armagnac et c'est ainsi qu'Henry IV devint comte de Rodez. Durant la croisade contre les albigeois, l'Aveyron fut attaqué par Simon de Montfort car des foyers cathares étaient présents. La ville de Millau fut particulièrement ravagée.

Le vignoble d'Estaing est lié à la présence de la famille d'Estaing, famille dominante du Rouergue du XIII^e au XVIII^e siècle. Les nobles de Rodez se dotent de domaines en campagne, où ils peuvent se réfugier en cas de crise ou pour leur loisirs. Le vignoble de Marcillac était le vignoble des nobles de Rodez avant qu'il ne devienne celui des mineurs de Decazeville. L'histoire de la région est marquée par les rivalités existant entre les nobles et le clergé de Rodez. Ils en arrivèrent à ériger un mur au milieu de la ville pour séparer les deux clans.

Durant la guerre de cent ans le vignoble régressa.

La Renaissance : Estaing, guerres de religion, Henry IV

La famille d'Estaing est puissante sur la ville de Rodez. L'évêque François d'Estaing termina les travaux de la cathédrale de Rodez (plus haut clocher plat de France à 87 m de hauteur). Henry IV, comte de Rodez, rattache le comté à la couronne de France en 1589 et la ville devient une ville marchande prospère. L'Aveyron a pris partie pour la réforme protestante et les massacres furent importants durant les guerres de religion. La région de Millau en particulier sera active, la ville accueillant par deux fois les assemblées générales des églises réformées en 1573 et 1620. Le grand gel de 1709, détruisant une grande partie de la vigne en France et en Europe, va conduire à une frénésie de plantation suite au manque de vin. Partout en France la vigne se développe et descend dans les parcelles pas forcément les plus adaptées. La croissance démographique étant importante, le besoin en vin se maintient. La ville de Rodez souffre de son isolement, la ville n'est plus l'axe de passage privilégié pour traverser le massif central. La généralité de Montauban freine la construction de nouvelles routes. Il faudra attendre 1779 pour que la tutelle de Montauban cesse. La ville de Rodez met en place un protectionnisme afin que seul le vin de Marcillac puissent être vendu dans la ville, les vins du Languedoc ou de Gaillac, étant considérés comme faisant de la concurrence déloyale.

XIX^e siècles: Les mines de Decazeville, le train, le phylloxéra.

La croissance viticole se maintient durant tout le début du XIX^e siècle. En 1829, le vignoble aveyronnais a une superficie de 17000 hectares. En 1822, 600 vigneron travaillèrent à l'ouverture de la route qui accédait au Lot et de là vers la montagne par la vallée du Dourdou. Sous le Second Empire, l'axe reliant Rodez à Marcillac est enfin réalisé. En 1860, le train arrive jusqu'à Rodez en passant par Marcillac et les vins peuvent facilement être vendus sur Decazeville. La ville de Marcillac grossit, passant à plus de 2000 habitants.

En France, la loi de 1810, a permis la mise en place des grandes sociétés capitalistes et l'ère des riches compagnies des Houillères. Le Duc Decazes acheta tous les droits aux Lasselles sur leurs concessions minières. Pour compenser les problèmes de transport, le duc décida d'utiliser le charbon sur place puisqu'il y avait aussi du minerai de fer dans la région en construisant une usine métallurgique. En 1826, il fonde la société : " La Compagnie des Houillères et fonderies de l'Aveyron". Decazeville fut érigée en commune en 1834. En 1847, c'était la mine la plus importante de France, avec 2258 ouvriers, la ville atteignait 2715 habitants. En 1868, la population passe à 8260 habitants. Il fallut beaucoup de démarches pour que Decazeville soit desservie par le train.

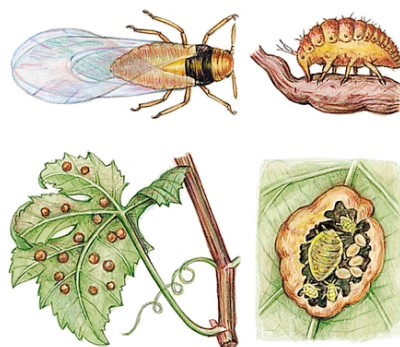
Sous Napoléon III, le traité de libre-échange qui ouvrit les frontières aux fers anglais porta un rude coup à l'usine. La société rachetée par la famille Schneider, vécut une autre période de prospérité, d'autant plus que le directeur de l'usine, gendre de Schneider, devint député, maire et deux fois ministre de l'industrie...

Dans le pays la forte poussée de l'effectif ouvrier industriel a contraint Napoléon III à une ouverture sociale : le droit de coalition et le droit de grève sont reconnus en 1864 : 1867 voit la première grève du bassin, à Decazeville. En 1869, à Aubin, la troupe tire sur les ouvriers métallurgistes en grève : il y a 17 morts.

Les forges continuent dans la vallée de Decazeville, très ralenties, et en 1886 la misère est sévère. Une grève durera 108 jours et se termina par le lynchage du sous-directeur de la mine. La répercussion en fut immense et contribua à la naissance du mouvement ouvrier français.

C'est grâce au charbon que l'activité se maintint. De 1895 à 1902 la société rachetée, construisit des ateliers modernes : les effectifs gonflèrent jusqu'à la veille de la première guerre mondiale (6200 mineurs, 2000 ouvriers sidérurgistes).

C'est à cette période que le phylloxéra arrive en Aveyron. L'ensemble du vignoble sera détruit.



Le phylloxéra
source : Larousse

XX° et XXI° siècles : *exode rural, fermeture des mines, tourisme*



La cité de Decazeville ne cessait de croître: en un siècle la population fût multipliée par 6 atteignant 37355 habitants en 1911. La guerre de 14-18 fit tourner à fond mines et usines. Le retour à la France de l'Alsace et la Lorraine a pesé sur le marché métallurgique auquel est venu s'ajouter celui des usines du Nord reconstruites et modernisées. Les échanges avec l'Allemagne, l'occupation de la Rhur, ont entraîné des importations de charbon allemand.

1929-36 : la crise toucha le bassin, un brusque recul de la production de charbon fut enregistré dès 1928 ainsi que la perte de 1500 emplois. De 1930 à 1935 l'activité chuta d'un tiers. De 1936 à 1939 les menaces de guerre donne un coup de

fouet à l'industrie locale. Vu l'importance que tenait le charbon dans l'économie du pays, les houillères ont fait partie du programme de nationalisations prévues par le Conseil national de la résistance en 1944. De 1956 à 1960, les choix pris au niveau national fragilise le bassin houiller. La mine fut fermée en 1966. La région est depuis particulièrement sinistrée.

La perte des mineurs, la faible puissance de Rodez n'ont pas permis au vignoble de se reconstituer après le phylloxéra. La concurrence des vins de Gaillac ou du Languedoc, produit dans les plaines, donc peu chers, ne permettent pas au vin de Marcillac et des autres coteaux aveyronnais de se maintenir. L'exode rural accentue le phénomène. L'apparition des caves coopératives ne permis pas de compenser la perte. La demande en vin de l'Aveyron était très faible et leur coût de production trop élevés. Il faudra attendre les années 1990 pour qu'un renouveau se fasse jour et que peu à peu les Aveyronnais se rappellent leur origines viticoles.

AOP, IGP, classement des vins de L'Aveyron

On trouve en Aveyron 4 AOP et 2 IGP. L'accès à l'AOC a été tardif puisqu'il a fallu attendre 1990 pour les vins de Marcillac et 2011 pour les 3 autres AOC. Auparavant ses vins étaient en AOVDQS. Il y a également 2 IGP qui peuvent être produites sur le département.

• AOP

1. AOP marcillac (1990),
2. AOP vins d'Entraygues et du Fel (2011),
3. AOP vins d'Estaing (2011)
4. AOP côtes de Millau (2011)

• IGP

1. IGP «aveyron»
2. IGP «Comté Tolosan»

AOP Marcillac :

L'AOP Marcillac se trouve à 20 km de Rodez et 22 km de Decazeville, les vignes sont plantées en terrasse, entre 300 et 600 m d'altitude. On y trouve un sol rouge, riche en oxyde de fer, caractéristique de la région, les rougiers. On y produit 90% de vins rouges et 6% de rosés. Le cépage dominant est le fer servadou (90%). La superficie actuelle est de 200 hectares, elle dépassa le 2300 hectares au XIX^e siècle.



AOP vins d'Entraigues et du Fel

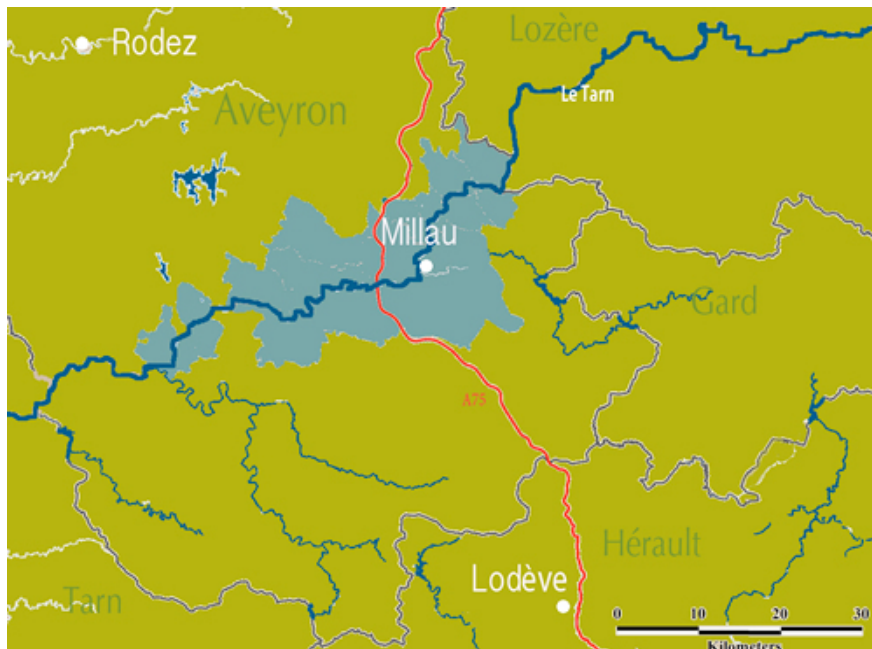
Le vignoble est localisé sur les bords de la Truyère et du Lot au niveau de la commune d'Entraigues-sur-Truyère. Le vignoble produisait des vins très appréciés par la noblesse locale. Le bourg est acquis par le comte de Rodez au XIII^e siècle. Les sols sont schisteux et cultivés en terrasse. Les cépages sont le fer servadou et les deux cabernets. Il ne reste plus que 20 hectare cultivé aujourd'hui alors qu'il approchait les 1000 hectares en 1880. Obtention de l'AOC en 2011.

AOP Estaing

Le vignoble, dont il ne reste plus que 20 ha aujourd'hui, est situé en bord du Lot autour du village d'Estaing. Il fut développé par la famille d'Estaing, qui fût très puissante dans le Rouergue du XIII^e au XVIII^e siècle. Les vignes sont implantées sur des sols schisteux, sur des terrasses pentues afin de récupérer le plus de lumière possible et de se protéger des gels hivernaux. Les cépages utilisés sont le fer servadou, le gamay, le cabernet-sauvignon et le cabernet-franc. Il est également possible de produire du blanc à base de chenin et de mauzac. De part son isolement le vignoble n'a jamais été très grand, au maximum, il a été de 228 hectares en 1835. Le vignoble passe en AOC en 2011.

AOP côtes de Millau

L'AOP côtes de Millau couvre une surface de 65 hectares. L'aire AOC est grande se répartissant sur 80 kilomètres le long des gorges du Tarn. 70% sont rouges, 25% sont rosés et 5% sont en blancs. Les vignes sont plantées sur les coteaux des causses, au nord des gorges du Tarn. Les cépages autorisés sont le fer servadou, le duras, le cabernet sauvignon, le cabernet-franc, la syrah et le gamay en rouge, le chenin et le mauzac en blanc. Ce vignoble qui date certainement de l'époque romaine, mais qui c'est surtout développé avec la présence des papes en Avignon a presque totalement disparu, mais avec le classement des Cévennes au patrimoine mondial de l'humanité, il est probable que peu à peu il se reconstitue. Le vignoble passe en AOC en 2011.



source carte : http://www.aveyron.com/gastro/cote_de_millau.html

IGP Aveyron

20 hectares sont revendiquées en IGP Aveyron. les vignes sont également implantées sur des coteaux. Les cépages possibles sont similaires à ceux des AOP avec de la syrah et du merlot en plus et en blanc du chardonnay.

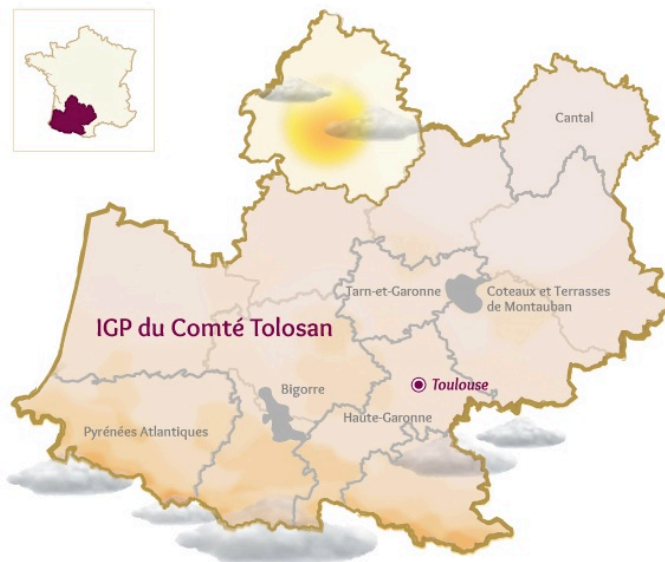


Les différentes IGP viticoles départementales du Sud-Ouest
source : interprofession vins du Sud-Ouest

IGP Comté Tolosan

Cette IGP est régionale, elle couvre 12 départements allant des Pyrénées orientales au Cantal. Les cépages autorisés sont nombreux, soulignant la richesse locale en cépage. Il est possible de produire de L'IGP du en Aveyron. L'IGP 1300 hectares avec rouges, 30% de vins de vins blancs.

Comté Tolosan revendique 55% de vins rosés et 15%



L'IGP viticole régionale du Sud-Ouest : le Comté Tolosan
source : interprofession vins du Sud-Ouest

Économie

257 communes sont classées zone de montagne et 27 en zone de piedmont, la région est donc plutôt montagneuse et enclavée!

En 1988, 21% de la population active avait une activité agricole. Cette part est passée à 10,50% en 2010. Les productions animales représentent 69,5% des revenus, pour 24,5% pour les productions végétales et 6% pour les services et travaux agricoles.

En 2010, Le département conserve le premier rang national pour son cheptel de brebis. Il y a 1700 élevages laitiers dans le département dont 50 hors du rayon de Roquefort. Le troupeau est de 561 000 brebis laitières et 127 600 brebis non traites.

293 hectares sont destinés à la culture de la vigne d'appellation avec 102 producteurs. La commercialisation se fait soit en direct par les viticulteurs (30 caves particulières), soit par l'intermédiaire de 3 caves coopératives : Cave des vigneron du Vallon (Marcillac), groupement des vigneron des gorges du Tarn, Groupement des vigneron d'Olt à Estaing.

Les autres productions agricoles sont les lapins de chair, les palmipèdes gras, l'arboriculture (240 hectares), la forêt (245 813 hectares), le tabac (132 hectares) et le tourisme rural.

En 2012, l'Aveyron est le deuxième département français en nombre d'hectares en agriculture biologique. 509 fermes sont déclarés en AB, la surface en bio est de 6,9%.

La production de vin est écoulée localement. Certains vigneron indépendants et les caves coopératives vendent ailleurs en France voire à l'étranger. L'engouement que les grands amateurs mondiaux portent à présent aux cépages rares devrait profiter au fer servadou. Les propriétaires du Domaine du Cros l'ont bien compris et ils se sont associés à d'autres producteurs du Sud-ouest afin d'offrir une gamme alléchante à l'export.

Géographie

Le climat

La position géographique de l'Aveyron le situe à un carrefour d'influences climatiques. Selon les saisons, il est soumis à trois climats différents. En hiver, la proximité du Massif central donne un climat continental : cette saison est rigoureuse avec un froid intense et peu de précipitations. L'été, c'est le contraire : le climat méditerranéen présente de fortes chaleurs et des sécheresses parfois marquées. Enfin, aux deux saisons intermédiaires (printemps et automne), c'est l'influence océanique en provenance de l'Atlantique qui se fait sentir. Les températures sont moyennes avec des précipitations et des vents marqués.

Au-delà de ces grandes tendances, on trouve une variabilité marquée entre le nord et le sud du département mais aussi en fonction du relief. La première différence s'explique aisément puisque le nord, très proche du Massif Central, subit des conditions plus rudes et ne bénéficie quasiment pas de la douceur en provenance de la Méditerranée. Les reliefs comme l'Aubrac ou les Monts de Lacaune arrêtent quant à eux plus de précipitations et leur altitude élevée les soumet à des hivers froids.

Les vignes sont soumises au problème du gel, ce qui oblige à les planter sur des parcelles peu gélives et très ensoleillées.

Géologie

Situé dans le Massif central, l'Aveyron est limité par l'Auvergne au nord et le Languedoc au Sud. Le département est composé de plateaux et de collines entaillés par les cours d'eau. Les zones montagneuses les plus élevées culminent entre 1100 et 1500 mètres. La vigne se localise sur le piedmont entre 300 et 600 m d'altitude, sur des coteaux qui nécessite le maintien de vieux murs de pierres. Les nouvelles plantations se font au tractopelle, comme dans le Douro avec disparition des murets. Le coût de création et d'entretien des parcelles est élevé et limite le développement de nouvelles parcelles.



Travaux de terrassement au domaine du Cros



Parcelles en production au domaine du Cros
Notez l'étroitesse des parcelles dues à la pente.
Source photos : J.L. Pujols

Le Rouergue fait affleurer dans un espace restreint quatre grandes catégories de roches : le « socle ancien » du Ségala, du Lézézou et de la Viadène, formé de roches en partie vieilles de plus de 550 millions d'années, métamorphisées vers 320 millions d'années, qui a fourni en profondeur les matériaux du magma ayant donné naissance aux granites d'Entraigues et de Villefranche ; l'altération et l'érosion de ce "socle ancien" ont fourni successivement les matériaux sédimentaires du "bassin houiller" de Decazeville, vers 300 millions d'années, des "Rougiers" vers 290 millions d'années, puis des "Causses" entre 200 et 130 millions d'années, qui se superposent dans l'ordre de leur dépôt. Finalement certaines fractions des magmas profonds, injectées dans les fractures de cet empilement de dépôts ont donné naissance aux épanchements de laves de l'Aubrac et de l'Escandorgue.

Notez le nombre de failles qui parcourent la région. et l'ancienneté de ses roches. Autant dire que l'Aveyron possède quelques pépites géologiques. Avis aux amateurs qui cherche encore des raisons pour se rendre en Aveyron.

Les sols des différents vignobles sont -ils adaptés à la production de vignes de qualité?

Les terres pauvres sont celles qui permettent d'obtenir des vignes avec des rendements faibles donnant des vins de qualité. Les terrains calcaires sont des terroirs privilégiés. Les rougiers donnent de bons résultats, mais la terre est plus riche. Le granite convient bien au Gamay. Le schiste donne des vins typés.

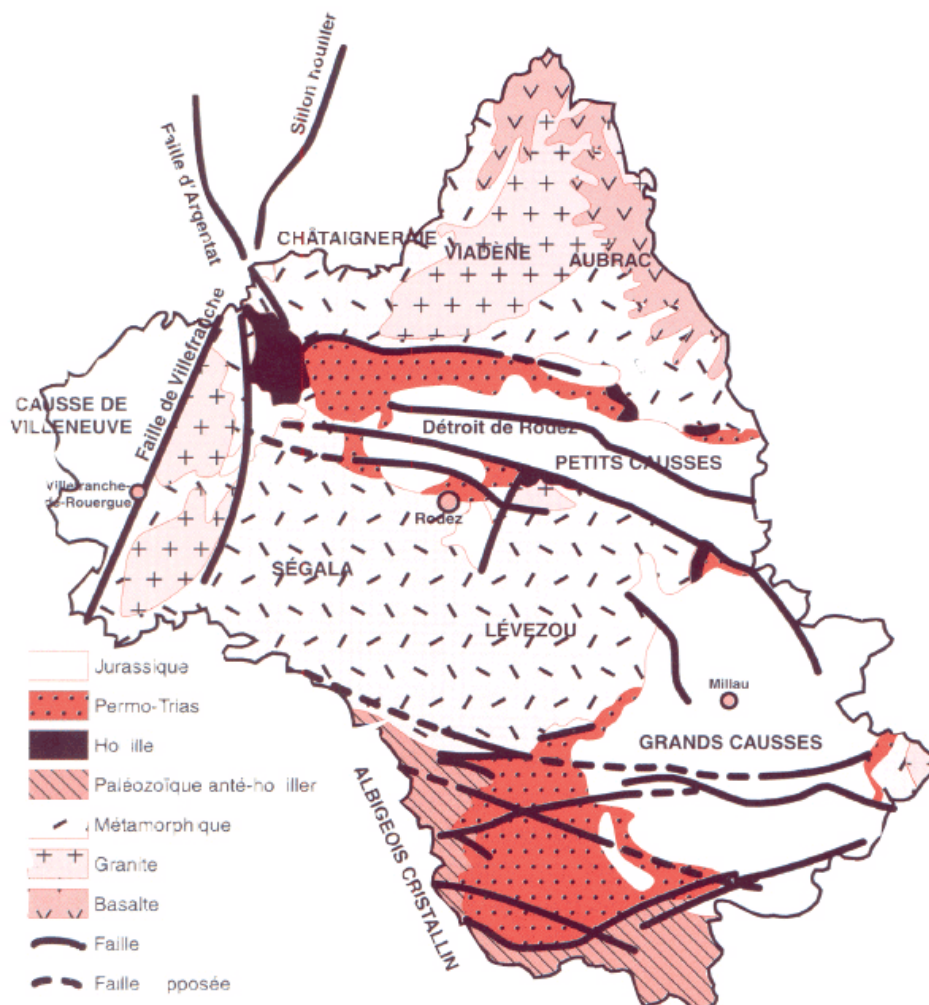


Schéma géologique du Rouergue
Source carte : <http://patrimoni.macarel.net/node/39>

Les cépages

AOP Marcillac : Seuls les vins rouges ont droit à l'AOC Marcillac. Les cépages autorisés sont : le fer servadou à 90% minimum, les cépages complémentaires sont le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon.

AOP Entraygues et Fel : Dans cette AOC, il est possible de produire du vin blanc, ainsi que du rosé et du rouge. Les cépages en rouges sont : le fer servadou, le merlot, le cabernet franc, le cabernet sauvignon, la négrette, le gamay, le pinot noir, le jurançon et le moussaygues en rouge, en blanc, seul le mauzac et le chenin sont autorisés.

AOP Estaing : les cépages sont similaires à ceux de l'AOP Entraygues et Fel, avec en plus les cépages accessoires rouges : abouriou, duras, castet et en blanc le roussellou.

AOP Côtes de Millau : en rouge,

- gamay et syrah doivent représentés 30% de l'assemblage au minimum,
- cabernet sauvignon ;
- fer servadou et le duras (maximum de 20%).

en rosé, le gamay (50% au minimum), cabernet sauvignon, fer servadou, duras. Deux cépages au minimum dans l'assemblage. En blanc, le chenin et le mauzac, qui doivent être assemblés.

IGP Aveyron : Ensemble des cépages classés en tant que variété de vignes de raisins de cuve définit par la réglementation européenne. Concrètement, les principaux cépages utilisés sont en rouges et rosés : cabernet sauvignon, duras, fer servadou, merlot et syrah, en blanc, le chardonnay et le chenin.

IGP Comté Tolosan : Idem à IGP Aveyron.

•Les cépages rouges



Le fer servadou : C'est un cépage qui fait partie de la famille des carmenets (cabernet franc, carmenère, cabernet sauvignon, sauvignon, manseng). Le fer servadou est originaire du pays basque espagnol. Il s'est très fortement dispersé des Pyrénées à la Vendée. Il a été diffusé par les moines de Madiran et de Conques. Selon les lieux, il porte des noms différents, à Marcillac il est appelé Mansois, Braucol à Gaillac et Pinenc à Madiran. Sa rusticité lui a permis de se développer sur les Pyrénées et l'Aveyron. Il est néanmoins gélif et le choix de l'emplacement est stratégique dès qu'on monte en altitude. Il était cultivé en assemblage avec d'autres cépages jusqu'au XIX^e siècle. «fer» signifie sauvage et «servadou» qui se conserve bien. Ses arômes ressemblent à ceux du cabernet sauvignon mais en plus marquée. C'est le cépage dominant de Marcillac. On le retrouve en assemblage dans les vins de Madiran, saint Mont, Gaillac et dans d'autres appellations du Sud-ouest. Il est vif, moyennement tannique et plus ou moins aromatique. Pour obtenir des vins intéressants les rendements doivent être faibles, sinon l'acidité et la rusticité des tanins peuvent agresser les palais trop délicats. Les macérations post fermentaires doivent être bien contrôlées. Ce cépage a presque disparu suite au passage du phylloxéra, à la crise de surproduction de 1907 et au grand gel de 1956, car il était planté sur des vignobles à faible notoriété et disposant de peu de moyens pour sauvegarder leur activité viticole.

Le duras : typiquement gaillacois, il produit des vins aromatiques, assez vifs, colorés, moyennement charpentés et longs qui peuvent vieillir présentant des arômes de poivre ou d'épices. Il a disparu au profit du valdiguié lors de la réorientation du vignoble de Gaillac en vin de basse qualité. C'est un cépage productif, sensible aux gelées, à l'oïdium et au black-rot. Il est cultivé dans le Tarn et très faiblement dans l'Aveyron .

Le cabernet franc : Le cabernet franc (appelé localement bouchy) est issu de la famille des carmenets, originaire du Pays basque espagnol. IL est arrivé dans les landes, puis en Béarn avant de se diffuser en Bordelais puis dans la Loire. Il est mis dans les assemblages afin d'apporter du fruit, de la rondeur et de la fraîcheur.

Le cabernet sauvignon : Issu du Bordelais, ce cépage proviendrait du croisement entre un cabernet franc et un sauvignon. Il nécessite des terrains chauds pour bien mûrir, car il est tardif. Il est tannique, il est peu planté en Aveyron car il fait régulièrement trop froid.

Les cépages blancs

Le mauzac: il existe plusieurs variétés de mauzac, en particulier le mauzac blanc et le mauzac rose. Le mauzac blanc donne des vins fruités, moyennement acides, utilisés pour élaborer les vins blancs secs, mousseux et doux. C'est le seul cépage utilisé pour élaborer le gaillac méthode ancestrale (mousseux). Il est également le cépage de la blanquette de Limoux (90% au minimum). Il se caractérise par des arômes de pomme et de poire et une touche pamplemousse en bouche. Il est relativement rond, voir gras si les rendements sont faibles. Il est associé au chenin ou au chardonnay en Aveyron.

Le chenin : Il est originaire de Sud-ouest Gascon. Il s'est répandu très tôt dans le Centre-ouest. Vin souvent discret au nez, présentant des arômes variables répondant fortement à la maturité et au terroir. On y trouve des arômes de liqueur de coing, de poires, d'agrumes des notes florales. Le passage en fût de chêne bien maîtrisé apporte des notes intéressantes. En vieillissant il prend facilement des notes de miel et peut évoluer sur des notes truffées. En bouche, on est surpris par sa vivacité souvent en décalage par rapport au nez. Il faut donc éviter de le boire trop frais. L'amertume est souvent présente. L'alcool bien que présent n'est pas dominant. Les arômes sont plus ou moins prononcés en bouche et sont variables, avec très souvent la note pamplemousse bien marquée. Le gras, la longueur surprennent. Quand il est réussi, il est très long. En vin sec, il est nécessaire que les rendements soit faibles afin de limiter la vigueur de l'acidité. Il craint le gel. C'est un cépage vigoureux au débourrement précoce. Il est sensible à la pourriture grise et aux vers de la grappe. Les rendements sont très variables. C'est un cépage qui a un très bon potentiel de garde que lui procure son acidité et son gras.

Typicité des vins, particularité de vinification.

Vins rouges :

Le fer servadou donne des vins très typés. Il faut chercher à avoir du fruit et à atténuer les tanins un peu fermes. Les années froides donnent des vins plus vifs. L'effet millésime est particulièrement marqué en Aveyron. Les vins sont vinifiés de manière traditionnelle, les cuvées haut de gamme sont passés en fût de chêne. Les vins rares ne sont pas pas toujours d'un très bon rapport qualité-prix. Vu le nombre de producteurs, il est facile de faire votre sélection personnelle, 3 ou 4 jours suffissent à visiter 95% des producteurs (une idée de week-end prolongé?).

Vins rosés :

Les vins rosés sont intéressants dans la région. Le gamay est utilisé en côtes de Millau, ailleurs on choisira les parcelles donnant les vins les plus fruités et les plus vifs pour donner un équilibre plaisant pour les vacanciers.

Vins blancs :

La production de vin blanc est très faible, alors que le climat devrait les favoriser. Les vins sont des assemblages de chenin et mauzac et parfois de chardonnay (IGP). L'élevage sur lies fines permet ici aussi d'apporter un gras et une finesse intéressante aux vins.

Association avec des mets :

L'Aveyron est riche par sa production de produits bénéficiant de label de qualité.

On trouve :

Label rouge :

- veau fermier d'Aveyron et du Ségala
- boeuf fermier Aubrac
- agneau laiton
- boeuf limousin «blason prestige»
- jambon de Bayonne (zone de production)
- salaisons, saucisses et saucissons, porc au grain du Sud-Ouest

IGP :

- veau d'Aveyron et du Ségala
- canard à foie gras du Sud-ouest
- génisses fleur d'Aubrac
- Aligot de l'Aubrac (en cours)

AOC :

- roquefort
- laguiole
- bleu des causses
- cantal
- rocamadour
- Pérail de Brebis (en cours)

Autres :

Pain Régalo (certification en cours)

On voit que l'on a une très forte dominance des produits animaux, mais il se rajoute tout de même les 4 AOC et les 2 IGP viticoles.

Une grande partie de l'alimentation paysanne était à base céréales, de légumes, de porc et de mouton. Le chou, les tripes sont très consommés localement. Le veau et le boeuf étaient réservés aux classes sociales les plus élevées.

Voici quelques recettes traditionnelles à réaliser en exercice, vous pouvez aller chercher les recettes directement sur internet :

- <http://deguster.blog.tourisme-aveyron.com/recettes/les-farcous-deric#.VKptcyd0SWg>
- <http://www.tourisme-aveyron.com/fr/deguster/produits.php>

- Lou bajanac (soupe de châtaigne) ;
- soupe au fromage ;
- les farçous (petit farcis à base de blette de de viande de porc) ;
- le meslat (galette à base de saucisse, de pain et d'oeuf)
- feuilleté à la saucisse ;
- les pieds de porc, de veau et d'agneau ;

le vignoble pyrénéen

- la charcuterie à base de porc ou d'oie ;
- pâté de grives au foie gras ;

- truffade de l'Aveyron ;
- aligot ;

- le poulet sauté à l'aveyronnaise ;
- le poulet sauté ruthénois ;
- poularde farcie ;
- grive fourré au foie gras ;
- col vert du Lévézou ;

- la truffe sous toute ses formes ;
- ceps ;
- autres champignons divers et variés.

- chou farci ;
- l'astet najacois (rôti de porc farci) ;
- cabri à l'oseille ;
- gigot de mouton à la broche ;
- riz d'agneau
- poitrine de veau farcie ;
- tripoux ;

- estofinado (plat à base de cabillaud séché, de pomme de terre et d'oeufs) ;
- truite au jambon ;
- truite au lardon ;
- truite au beurre ;
- truite farcie ;
- friture de goujon ;

- roquefort (nature ou sous toutes ses formes) ;
- bleu des causses ;
- tome de Laguiole ;
- rocamadour ;
- pérail ;
- fromage blanc ;

- pascade (galette sucrée ou salée) ;
- pompe à l'huile ;
- fouace (brioche) ;
- rissole aux pruneaux ;
- échaudés (petit gâteau à l'anis) ;
- gâteau à la broche ;
- le soleil de Marcillac (gâteau);
- tarte à la tome du carladez .

Bon appétit !

Bibliographie / sources internet :

- Le vignoble de Marcillac J.Michel Cosson, Catherine Bex - Editions du Beffroi, 1995
- architecture de vigne. Le vallon de Marcillac et ses environs. Ed. sauvegarde du Rouergue 2013
- Itinéraire des vins du Midi-pyrénéen Eché éditeur 1985
- vins du Sud-Ouest et des Pyrénées . Pierre Casamayor Éditions Daniel Briand 1983
- Le guide de l'amateur d'Armagnac . F. Cousteaux et P. Casamayor Daniel Briand/robert Laffont édition 1985
- cépages du sud-ouest. 2000 ans d'histoire. Guy Lavignac- INRA éditions 2001
- Le vin de A. Dominé - éditions place des victoires - 2003
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Éditions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000

Sources internet

- <http://www.aoc-marcillac.com/>
- http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=8153
- <http://www.tourisme-aveyron.com/fr/deguster/produits.php>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Aveyron_%28d%C3%A9partement%29
- <http://www.aveyron.com/histoire/rutene.html>
- <http://www.france-sudouest.com/fr/denomination/aop-marcillac>
- <http://www.pleinchamp.com/actualites-generales/actualites/vignobles-de-l-aveyron-enfin-l-aoc>
- <http://www.vinigp.fr/producteurs/vins-de-pays-igp.html>
- <http://www.vins-de-pays.info/producteurs/vins-de-pays-igp.html>
- <http://aveyron.fr/>
- <http://www.tourisme-conques.fr/fr/histoire-patrimoine/histoire/abbaye.php>
- <http://www.tourisme-entraygues.com/fr/gastronomie/vins.php>
- <http://gitesaintjuery.over-blog.com/article-cotes-de-millau-vins-d-aveyron-111333853.html>
- http://www.aveyron.com/gastro/cote_de_millau.html
- http://www.estaingdouze.fr/vin/vin_estaing.php
- <http://www.aveyron.chambagri.fr/decouvrir-laveyron/laveyron-agricole-en-chiffres.html>
- <http://www.aveyron-bio.fr/>
- http://www.aveyron-environnement.com/index.php?option=com_content&view=article&id=129&Itemid=95&limitstart=1
- <http://paysageaveyron.fr/introduction-la-carte-de-geologie-de-laveyron/>
- <http://www.tourisme-aveyron.com/fr/deguster/produits.php>
- <http://patrimoni.macarel.net/node/39>
- <http://www.gauchemip.org/spip.php?article4526>
- http://www.vivreaupays.pro/Zoomsur/tabid/74/ProdID/908/Langaue/fr-FR/CatID/6/MINES_DE_DECAZEVILLE_AVEYRON.aspx
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>