



MARCILLAC



RULLY



CÔTE DE BROUILLY

3

CÔTE DE BROUILLY
AU-DESSUS DU VOLCAN

12

RULLY
L'ATOUT PRIX

23

CHAMPAGNE
LECLERC BRIANT

26

MARCILLAC
TERRE DE FER

42

INTERVIEW
FRANÇOIS DAL POUR QUE COULE LA SÈVE !

52

PORTRAIT
NICOLAS CARMARANS (IGP Aveyron)

COUPS DE CŒUR

36

AZIENDA AGRICOLA LES PETITS RIENS
(Italie - Val d'Aoste)

38

DOMAINE VALENTINA ANDREI (Suisse - Valais)

« Le sol est d'un rouge ardent. Les rochers et la terre sont de cette même couleur et la couche arable est simplement constituée de sédiments rocheux. La pluie, le gel et le soleil ont façonné les flancs de ces collines, l'homme arrivant à son tour pour profiter du résultat de ces érosions : il a construit des murs sur les pentes, amenant au sommet des flancs des collines le sol pris plus bas dans la vallée ; sur ces terrasses il a planté des vignes et créé des champs miniatures. Il faut voir ce paysage au coucher du soleil en été, lorsqu'il est d'une incomparable magnificence. La terre et les rochers rouges prennent alors une coloration extraordinaire. »

Pauline de Flaugergues,
poétesse née
à Salles-la-Source
(Aveyron),
Lettre à George Sand.



MARCILLAC, *terre de fer*

PAR FABRICE TESSIER ET JEAN-MARC GATTERON
PHOTOS FABRICE TESSIER

Le vallon de Marcillac depuis
le domaine de Limagne.



« Le vin est rouge, tannique et rustique », telle est la définition du marcillac qui figure sur le site internet de la mairie éponyme. Encore fallait-il vérifier cette description sommaire et peu flatteuse de cette appellation aveyronnaise, située au pied de l'Aubrac, dans les contreforts du Massif central, à une vingtaine de kilomètres au nord-ouest de Rodez. *LeRouge&leBlanc* s'est donc immergé en terres aveyronnaises. Récit...

Entre Rodez et Conques, il faut savoir quitter les grands Causses de l'ancienne province française du Rouergue pour s'immiscer dans le vallon de Marcillac et les vallées adjacentes creusées par le Dourdou, le Créneau et l'Ady. À mesure que l'on s'en approche, le blanc du calcaire cède violemment la place au rouge sang de la terre. Teinte que l'on retrouve jusqu'à la dernière pierre de chaque maison. Autour du village, un entrelacs de collines sculptées dessine le paysage. Depuis des siècles, la main de l'homme y laisse son empreinte bâtitrice à travers nombre de terrasses et de murets. Une autre couleur complète ce panorama : le vert de la vigne présente depuis des siècles.

La genèse

Marcillac est en effet un vignoble plus que millénaire. Son développement est étroitement lié à celui de l'église abbatiale bénédictine⁽¹⁾ de Conques, toute proche, dont le rayonnement spirituel et économique s'étendra à travers toute l'Europe chrétienne. Entre 918 et 1027, son cartulaire mentionne d'ailleurs des achats, des ventes et des donations de vignes du valon. En 1060, à l'occasion d'un pèlerinage dans la région, Alboyn, le fils du roi d'Angleterre Harold, y décrit « un vallon très agréable, couvert de vignobles et de prairies, arrosé de ruisseaux, et environné de montagnes de tout côté ».

Au Moyen Âge, la noblesse et les familles bourgeoises de Rodez délaissent progressivement les vignes de la banlieue ruthénoise au profit de celles de Marcillac à la réputation plus flatteuse. Roger Dion⁽²⁾ emploie l'expression de « vignoble suburbain » : « (...) époque où l'étroite association des villes et des vignobles s'affirme, surtout lorsque ces villes sont des métropoles ecclésiastiques, évêchés ou archevêchés » et « en des temps où les bourgeois des villes attachaient du prix à récolter eux-mêmes le vin servi sur leur table, ceux de Rodez cherchèrent, dans l'espace qui leur était accessible en moins d'une journée, les sites offrant au vignoble les meilleures chances de succès. Donnant la préférence aux emplacements les plus proches, ils ne pouvaient hésiter longtemps.

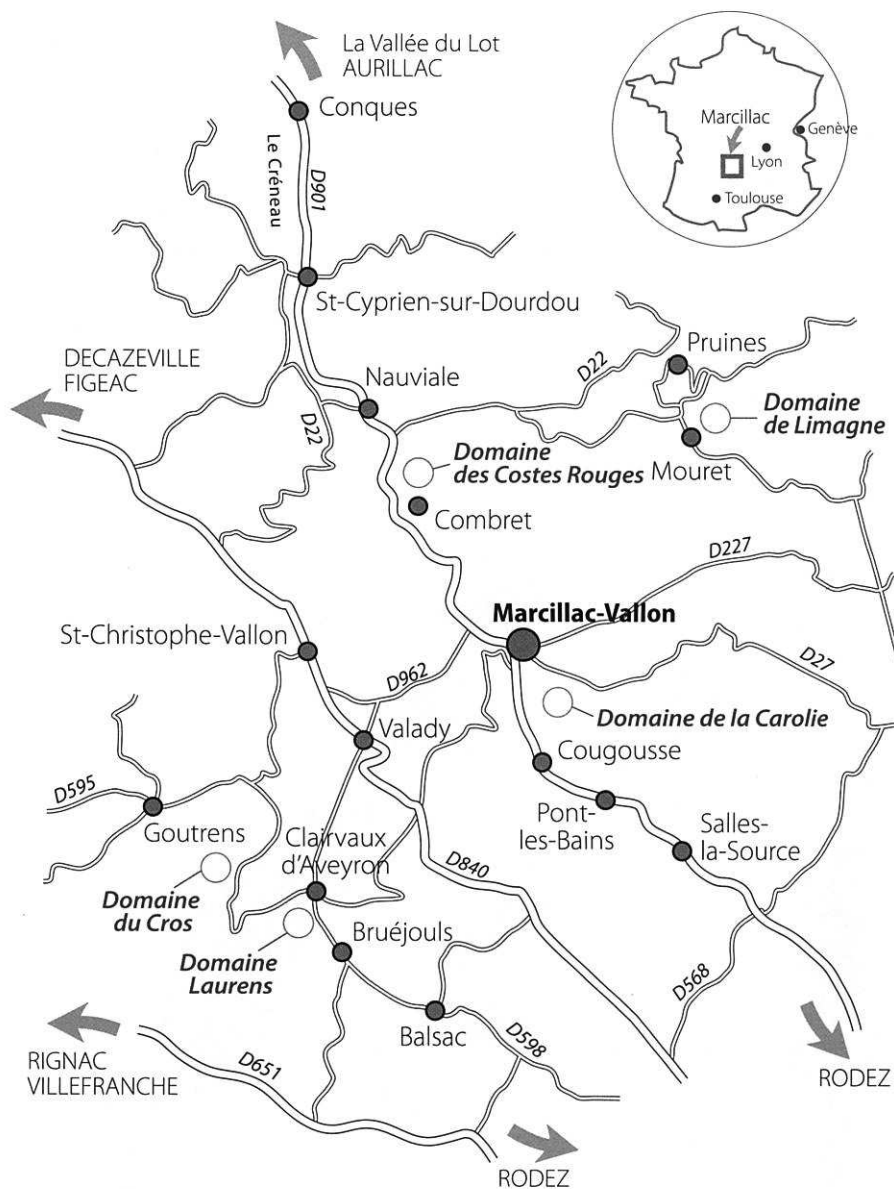
(1) Au départ, un ermitage aurait été implanté dès 371, puis détruit par les Sarrazins en 726. Selon d'autres sources, il aurait été fondé par l'ermite Dadon en 790, puis transformé en monastère, ce que stipule une charte signée en 819 par l'empereur Louis le Pieux, l'un des fils de Charlemagne. Outre son tympan, chef-d'œuvre de l'art roman, on peut y admirer, depuis 1994, les vitraux de Pierre Soulages, peintre ruthénois.

(2) Histoire de la vigne et du vin en France, Flammarion, 1977.

(...) Les gens de Rodez trouvèrent pour leurs vignes, dans le vallon de Marcillac, un adoucissement au climat d'altitude. » Le vignoble est alors en constante progression, jusqu'à ce que la guerre de Cent Ans (1337-1453) ne vienne l'anéantir.

Un siècle plus tard, les confréries religieuses et les riches familles de la capitale aveyronnaise réinvestissent les coteaux et se font construire des maisons de campagne, véritables petits châteaux, dotés de caves et de pressoirs. À Rodez, précisément, les vins de Marcillac rivalisent alors avec les médocs, cahors et autres vins de Chypre, même si le vignoble est gêné par la médiocrité des voies de communication, le vin étant transporté dans des outres, à dos d'âne ou de mulet. En 1699, une enquête signale que le vignoble marcillacois produit 100 000 hl de vin, et, à la veille de la révolution, ses 2 300 ha de vignes sont exploités par 1 700 vignerons (le vignoble du département de l'Aveyron s'élevait, quant à lui, à 34 410 ha en 1835 !). Sans oublier les 8 000 ouvriers chargés uniquement de l'entretien des flancs de collines et de la construction des murs de soutènement pour lutter contre l'érosion ; à cette époque, les terrasses séparées par des murets pouvaient accueillir six ou sept rangs de vignes.

Mais la consommation de marcillac reste locale, tant la région est enclavée. Son désenclavement se produit au XIX^e siècle, avec l'arrivée du chemin de fer, en 1858. Une aubaine pour la région, puisqu'il lui permet désormais d'être reliée au proche bassin houiller de Decazeville et à ses 9 000 mineurs. La viticulture rapporte alors quatre fois plus d'argent que la production de céréales ! À cette même époque, lors de son voyage dans les vignobles, l'un des plus éminents spécialistes de la viticulture hexagonale, le docteur Guyot, évoque ainsi celui des bords du Créneau : « Je n'ai jamais rencontré de vignoble plus curieux et plus agréable à voir que celui



Le fer servadou

On a coutume de le dénommer braucol à Gaillac. À Madiran, il devient pinenc. En Ardèche, il n'est autre que le camaralet noir. Dans le nord de l'Italie, il se meut en granelut. Si le fer servadou sait voyager, il sait également se fondre au cœur du terroir qui l'accueille au point de lui laisser souvent un nom spécifique. Guy Lavignac (Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire, Mémoires d'un ampélographe, éditions du Rouergue et INRA éditions, 2001) formule l'hypothèse que ce cépage serait d'origine espagnole et aurait été rapporté au Moyen Âge par des pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les analyse ADN de José Vouillamoz (Wines Grapes, éditions Penguin, 2012) prouvent son appartenance au groupe ampélographique Carmenet. En effet, le croisement du fer servadou et du cépage basque

hondarribi beltza a donné naissance au gros cabernet, lequel s'est lui-même croisé avec le cabernet franc, faisant ainsi apparaître le carménère. Dans son Dictionnaire encyclopédique des cépages (éditions Libre et Solidaire, 2015), Pierre Galet qualifie ce même cépage de « souple, moyennement alcoolique, peu coloré ». Il mentionne également son caractère « précoce, résistant au mildiou, à la pourriture et aux vers de la grappe, mais craignant l'oïdium et la cicadelle ». Essentiellement situé dans le sud-ouest de la France - Aveyron, Tarn, Gers -, il occupait en 2011 quelque 1 578 ha plantés contre 954 ha en 1958. S'il est présent dans de nombreuses appellations - Gaillac, Madiran, Fronton, Tursan, Saint-Mont, Côtes-du-Marmandais -, il n'est bien

souvent qu'un cépage secondaire, voire accessoire. On le retrouve surtout dans l'Aveyron, de façon obligatoire cette fois, au sein des appellations Entraygues-le-Fel et Estaing. Mais c'est sur le vignoble de l'appellation Marcillac que le fer servadou acquiert véritablement ses lettres de noblesse. Sur les 200 ha de l'appellation, celui que l'on dénomme aussi « mansois » doit représenter 90% de l'encépagement. Bien qu'il puisse être associé au prunelart, au merlot, et au cabernet-sauvignon sauvignon, bon nombre des cuvées de l'A.O.C. sont exclusivement composées de fer servadou. Fer trouverait son origine par rapport à la dureté de son bois et à la solidité de sa rafle ou viendrait du latin ferus qui signifie sauvage, tandis qu'en patois servadou veut dire « qui se conserve... »

de Marcillac, vu de la station de chemin de fer. Il forme un bassin profond et évasé, au centre duquel s'élève une montagne qui paraît presque isolée, et dont tous les flancs, comme ceux des montagnes environnantes, sont garnis de gradins à murailles et à terrasses couvertes de vignes bien tenues ».

Hélas, comme un peu partout en Europe, une succession de fléaux met à mal cette prospérité : oïdium, mildiou et black-rot au milieu du XIX^e siècle et phylloxera à partir de 1880 vont avoir raison des belles années. Pourtant, alors que la majorité des vignobles se réduit considérablement, celui de Marcillac perdure en raison notamment des nombreux mineurs qui, pour améliorer leur condition, cumulent deux emplois, à la mine en journée et à la vigne le soir et le dimanche. En 1884, quatre ans après l'arrivée du puceron ravageur, on compte encore 2 279 ha de vignes. Beaucoup d'anciens cépages autochtones (par exemple, menu, mouyssaguès, gaillaguès en rouge) sont abandonnés au profit du mansois dont la greffe prend bien sur les porte-greffes américains. Les terrasses sont délaissées pour des terrains de bas de pente ; on passe ainsi d'une logique de qualité à une recherche de la quantité.

Puis, la Première Guerre mondiale accentue le lent déclin du vignoble. Quelques décennies plus tard survient la crise du bassin houiller qui voit, entre 1946 et 1954, pas moins de 2 000 emplois supprimés ! Le coup de grâce aurait pu venir avec la terrible gelée de l'hiver 1956. Dans l'après-midi du 2 février, un vent violent et glacial fait descendre le thermomètre à - 20°. Comme le relate Catherine Bex et Jean-Michel Cosson⁽³⁾ : « Dans les bois, on entendait les chênes éclater. Dans les caves, le vin gelait au robinet ». Cette gelée catastrophique anéantit une grande partie du vignoble, lequel survit malgré tout, même s'il ne compte plus que 873 ha, une année plus tard. En 1962 survient la fermeture des mines de Decazeville qui entraîne, lors des années suivantes, la quasi-fin du vignoble.

Le renouveau

Au cours de cette même période, certains vignobles sonnent la remobilisation. Sous la houlette de Lucien Cayrouse, le syndicat de défense de l'amélioration des vins de qualité de la région Marcillac voit le jour le 18 décembre 1961. Cent vingt agriculteurs-viticulteurs, soucieux de leur avenir, se déplacent pour la première réunion. André Nayrolles en est le premier président. Dans son prolongement, en 1962, naît la cave coopérative à Valady, qui deviendra plus tard la Cave des Vignerons du Vallon. Mais ce n'est qu'en 1965, avec l'arrivée du label vin délimité de qualité

L'A.O.C. Marcillac en chiffres

L'appellation Marcillac est réservée à la production de vins rouges (90 %) et rosés (10 %).

► **200 ha** situés sur onze communes de l'Aveyron : Balsac, Clairvaux-d'Aveyron, Goutrens, Marcillac-Vallon, Mouret, Nauviale, Pruines, Salles-la-Source, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Cyprien-sur-Dourdou et Valady.

► **12 vigneron**s indépendants et 36 viticulteurs-coopérateurs. La cave coopérative Les Vignerons du Vallon représente 55 % de la production de Marcillac.

CÉPAGES AUTORISÉS

► **Cépage principal** : fer servadou, plus communément appelé mansois à Marcillac.

► **Cépages accessoires** : cabernet-sauvignon, merlot, prunelart.

► **Assemblage** : minimum 80 % de fer servadou.

► **La proportion** de fer servadou doit être supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

► **Densité de plantation minimum** : À l'exception des vignes plantées en terrasses, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare.

► **Rendement maximum autorisé** : 55 hl/ha avec un rendement butoir de 60hl/ha.

► **Production annuelle moyenne** : entre 7 000 et 8 000 hectolitres.

► **Taille** : Guyot simple.

► **Titre alcoolique volumique naturel minimum** : 10,5 %.

supérieure (V.D.Q.S.) que la relance du vignoble s'ancre véritablement. L'ancien directeur de la cave, André Metge⁽⁴⁾, se souvient encore de la venue des experts-enquêteurs de la commission V.D.Q.S. : « Ces « fonctionnaires » descendus de Paris s'arrêtèrent à Saint-Christophe après une nuit en chemin de fer. Mauvaise nuit, mauvais réveil, mauvaise humeur firent qu'ils attribuèrent le V.D.Q.S. au vin rouge, mais qu'ils le refusèrent au vin blanc, alors que celui-ci était normalement produit par les vigneron. En contrepartie, ils accordèrent un V.D.Q.S. au vin rosé qui n'existait pas. »

Cette situation perdure aujourd'hui ; le vin blanc de Marcillac n'est toujours pas reconnu comme A.O.C. L'attribution du label acte également le fer servadou comme cépage principal, puisqu'il doit désormais constituer 90% de l'encépagement. Après une première demande refusée en 1972, Marcillac obtient l'A.O.C. le 2 avril 1990. « La motivation de ses vignerons, fiers d'être enfin reconnus comme une appellation de qualité au même titre que Gaillac, Fronton ou Cahors, a été décuplée. On a planté des vignes et modernisé nos chais. », souligne Philippe Teulier, le président de l'appellation. De 135 ha (sur un potentiel exploitable de 4 000 hectares, reprenant les contours du vignoble historique), la superficie de la plus dynamique des appellations aveyronnaises atteint aujourd'hui 200 ha. Même si quelques nouveaux vignerons se sont installés, ce sont surtout les propriétés historiques qui se sont agrandies. (À noter que les trois autres A.O.C. du département peinent à exister : les Côtes-de-Millau avec 65 ha, et Entraygues-Le Fel et Estaing avec 20 ha chacune...)

Le parti pris qualitatif amorcé dans les années 1960 porte aujourd'hui ses fruits et l'on replante, chaque année, de nouvelles vignes dans le vallon. Un vallon dont on peut facilement distinguer deux principales caractéristiques géologiques. Sur les hauteurs ce sont les calcaires et marnes du lias qui dominent. Un peu plus bas sur les coteaux se trouvent les grès rouges du permien (époque géologique datant de 250 à 300 millions d'années), les fameux « rougiers », particulièrement riches en oxyde de fer. Si ces terroirs sont cultivés entre 300 et 550 mètres d'altitude, ils nécessitent souvent l'implantation de terrasses tant les pentes sont abruptes. Depuis les années 1970, comme le souligne Joël Gradels du domaine de la Carolie, « la pioche a laissé la place à des pelles mécaniques », rendant ainsi le vignoble accessible à la traction mécanique et limitant l'érosion des sols.

(3) Le vignoble de Marcillac. Une oasis de pampres au cœur du pays vert, Éditions du Beffroi, 1995.

(4) Ibid.

Les terrasses représentent aujourd'hui plus de 50% des surfaces travaillées.

D'un point de vue climatique, trois influences majeures sont constatées : continentale, méditerranéenne et surtout océanique. Si la pluviométrie printanière est importante, le vent d'autan permet un cycle végétatif plus précoce, mais certains hivers peuvent être rudes.

L'avenir

Heureuse et unanime surprise pour notre comité que ces deux séances de dégustation organisées à Paris, à l'automne dernier. Le niveau général est homogène et d'une très bonne tenue qualitative. Ainsi, même les cuvées de la Cave des Vignerons du Vallon, bien que non retenues, ont été notées honorablement. Or, dans une appellation, les efforts de qualité d'une cave coopérative sont souvent révélateurs du dynamisme général.

La majorité des vins dégustés a également révélé une empreinte de terroir assez significative avec des

notes graphitées, poivrées et sanguines caractéristiques. Il apparaît néanmoins que l'orientation - plutôt sud - et l'altitude - 400 m au minimum - participent de la qualité des vins. Le fer servadou ou mansois marque aussi fortement les vins par un fruité complexe et expressif, associé à des tannins nourris et polices.

Bien que sa structure tannique soit un de ses traits de caractère, la pratique quasi généralisée de l'égrappage atténue grandement sa rugosité.

La réelle capacité des vins de Marcillac à traverser les années est une autre bonne surprise. Après quelque quatre à cinq années de vieillissement, ils expriment des notes florales très élégantes, avec des touches mentholées particulièrement prononcées. Aucun signe de rusticité n'a été signalé parmi les vins dégustés. Au contraire, l'ensemble de ces vins est apparu d'une remarquable buvabilité.

Autre point important, à l'heure où les prix s'envolent dans certains vignobles, les marcillacs comptent certainement parmi les meilleurs rapports qualité/prix de l'hexagone avec un prix moyen de

GROS PLAN sur quelques vignes

Domaine du Cros

Philippe Teulier, président de l'appellation Marcillac depuis 2008, a prénommé son chien Mansois, le nom local du fer servadou. Ce simple choix situe le personnage et sa philosophie de vie : faire les choses sérieusement sans forcément se prendre au sérieux. Cela se remarque d'emblée : Philippe est un joyeux vivant, amateur de bonne chère. Grâce à la branche maternelle, la vigne est ancrée dans la famille depuis plusieurs générations. C'est en 1882 que l'arrière-grand-père achète Le Cros (1 ha de vignes), alors qu'il y travaillait avec son frère. Le grand-père participe à la Première Guerre mondiale, une période au cours de laquelle les vignes végètent. À son retour, il lui faut rembourser les dettes contractées par sa mère. Il se marie, et Adrienne, l'un de ses enfants, épouse Yvon, qui vient de l'ouest du département, le Ségala. Outre l'hectare de vigne, le domaine élève des bovins et des oies (pour la production de foie gras). Le couple Teulier pratique la mise en bouteilles, dès l'obtention de l'appellation VDQS en 1965, soit quatre ans après la



5 à 7 euros pour les cuvées sur le fruit et de 10 à 12 euros pour les cuvées plus structurées, certains rares flacons atteignant même parfois... les 15 euros.

Les terroirs de Marcillac sont loin d'avoir déployé tout leur potentiel – l'appellation a une capacité exploitable de 4 000 ha –, mais il est encore difficile aujourd'hui de trouver de la terre. « *Le foncier représente un patrimoine, tant affectif que financier, dont les familles ne veulent pas forcément se séparer* », souligne Claudine Vinas du domaine des Costes Rouges. Au-delà de l'attachement, le cadastre est ici découpé en micro-parcelles - témoignage d'une époque où la vigne avait une forte valeur -, ce qui complique considérablement la donne lorsqu'il s'agit de constituer un véritable îlot exploitable, surtout pour former des terrasses d'un seul tenant. À cela s'ajoute la création de terrasses contemporaines qui nécessitent d'importants travaux.

Enfin, alors que certains vigneron s'approchent d'une culture biologique et seraient prêts à franchir le pas, ils se heurtent à l'impossibilité de trouver

du matériel adapté pour travailler les sols de leurs banquettes, localement dénommées faisses. Des échanges de procédés et d'outils avec des vignerons montagnards permettraient certainement de s'affranchir de ce problème.

Fort de ses nombreux atouts, le vignoble marcillacois devrait attirer de jeunes vignerons dans les prochaines années, d'une part pour compenser les départs à la retraite de plusieurs viticulteurs, d'autre part pour développer cette A.O.C. particulièrement attrayante. Les mineurs de l'Aveyron ont, pendant des générations, apporté prospérité au vallon de Marcillac. Il y a fort à parier que la boisson qui étanchait alors leur soif était « *rouge, tannique, rustique* », tandis que le marcillac actuel est toujours rouge bien sûr, mais élégant, profond et original. Mais la porte du bassin houiller aveyronnais s'est définitivement refermée. Le temps est donc maintenant venu d'appréhender les vins du vallon avec un regard neuf, loin de la mine, mais toujours proche de cette terre de fer.

rons que nous avons rencontrés

naissance de Philippe. Ce dernier, après des études au lycée de Montpellier, chaotiques mais festives (en compagnie de Gérard Gauby notamment), s'installe en 1984, quasiment en autodidacte. Il loue un hectare supplémentaire, construit le chai, arrête l'élevage des vaches et des oies cinq ans plus tard et se retrouve en 1990, au moment de la reconnaissance de Marcillac en tant qu'AOC, à la tête de dix hectares. Aujourd'hui, Philippe, accompagné depuis 2004 par son fils, Julien, nanti d'un BTS viti-œno, cultive 32 ha (dont dix en ferme) répartis en une multitude de parcelles, à une altitude maximale de 500 m. Le domaine est en majorité perché sur une colline, à la limite de la zone où pousse la vigne. Les terrasses, « *vraie difficulté topographique* », aménagées au fil des ans sur des coteaux abrupts dont la pente atteint parfois 60 %, représentent un tiers du domaine. Plantées à 5 500 pieds/ha (mais à 7 000 pieds/ha pour les vieilles vignes), elles sont difficilement mécanisables. Les sols sont constitués d'éboulis calcaires en haut des coteaux et de rougiers dans le bas

des pentes. Sans être totalement cultivées en bio, les vignes sont soignées ; des vendanges en vert sont effectuées ; les sols sont meubles, les terrasses enherbées et les talus entretenus. Généralement, les vendanges – qui réclament une trentaine de vendangeurs - commencent au début du mois d'octobre pour se terminer parfois très tard (par exemple le 7 novembre en 2016). « *Parfois, nous finissons une semaine avant l'arrivée de la neige* », précise Philippe. Éric Cabantous, qui gère la partie administrative, encadre les équipes. Les vinifications relèvent plutôt de la compétence de Julien, aidé en cave par Adrienne, sa grand-mère car « *les anciens se lèvent toujours plus tôt !* ». Si les fermentations ne démarrent pas, des levures neutres sont utilisées. « *Je n'aime pas une cuve qui ne démarre pas bien* », explique le paternel, propos approuvés par son fils, car l'un et l'autre partagent les mêmes idées. L'égrappage est total depuis 1990. L'élevage est différent selon les trois cuvées. L'entrée de gamme, *Lo Sang del País*, 2015, élevé dans des cuves en inox, est d'une belle franchise, sanguin et très

équilibré. Dégustés sur place, les millésimes 2005 et 2009 de la Cuvée Vieilles Vignes issue de ceps plus que cinquantenaires et élevée dans des foudres de 30 ans, sont soyeux, charpentés, rafraîchissants, et... juvéniles. Enfin, la cuvée *Les Rougiers* 2012, vieillie en partie en barriques neuves, possède une chair et une trame remarquables ; « *un vin bien habillé* », commente malicieusement Adrienne. Au domaine du Cros, dont le nom signifie « *creux* » ou « *à l'abri* », père et fils poursuivent donc leur quête qualitative. « *J'ai été aussi motivé par les critiques envers le marcillac émises par des Aveyronnais établis à Paris. Ils gardaient l'image des marcillacs sans âme, à 8°, vendus aux mineurs de Decazeville pour empêcher la poussière de les étouffer.* », s'insurge Philippe Teulier. Qu'il soit rassuré, son énergie, sa détermination et son travail, tant dans sa propriété qu'à la direction de l'A.O.C., ont ouvert en grand les portes de la notoriété de cette appellation qui a maintenant tout d'une grande ! Bien entendu, ces louanges s'adressent également à son fils Julien ainsi qu'à toute l'équipe.