

DOMAINE DU CROS

MARCILLAC

Sur la terre rouge aveyronnaise se lit un terroir unique, dans le fer servadou se lit « lo sang del país » aux accents de cassis, de poivre et d'épices, une grande respiration fruitée pour des vins droits, éloquents, de joie partagée.

nouge. Tout ici est rouge : les maisons, les raisins, la terre et les mains des hommes qui la travaillent. Passé Clairvaux, village de l'Aveyron aux caves voûtées, il faut prendre une route en lacets qui monte au ciel, le Cros est là-haut à 500 mètres d'altitude dans la fraîcheur du soulèdre, le vent d'est qui se lève avec le soleil. Les Teulier ont agrandi leur chai gravitaire de vertige, sur 20 mètres trois niveaux accrochés à la roche, dressé comme le mât d'un navire minéral échoué quand la mer ancienne se retira. De la terrasse ouverte sur les coteaux, les plateaux à l'infini, on imagine ce qui a pu se passer au Permien, il y a 280 millions d'années, quand l'Aubrac et le Lévézou ont divorcé. Philippe Teulier : « Il y a eu une cassure, un effondrement de 50 mètres, laissant du grès rouge, des fonds de torrents, des sables, des cailloux et de l'argile. Le calcaire est arrivé après, c'est pour ça qu'on voit des éboulis qui sont venus s'appuyer sur les rognons, qu'on retrouve très vite dans la descente des coteaux. »

De ce grand fracas est né le spectaculaire mélange de terroirs dont les signes se voient sur les murs des fermes et des maisons de village. Celle des Teulier est couverte de lauzes grises, les murs sont de grès rouge, il n'y avait qu'à se baisser, c'est là que l'arrière-grand-père de Philippe, Dominique Laurent, s'est établi. Plus tard, Adrienne, née en 1940, a épousé un Teulier, un ventre noir venu du Ségala, le plateau au sud. Adrienne, c'est la grand-mère de Julien, fils de Philippe. « La vie était faite d'effort, après le certificat d'études, le boulot : les bêtes, les poules, la soupe, les vignes dans la pente, travaillées au treuil, et puis le vin. Pas d'eau, pas d'électricité, pas de téléphone, un bout de chemin pour descendre à l'école mais nous ne manquions de rien, nous étions heureux. » Alors, quand dans les années 1970 on a pu aménager des terrasses, la vie a changé. Philippe Teulier, vigneron et président de l'AOP Marcillac et des Vins de l'Aveyron : « On est sûr qu'il y avait des vignes en l'an 800, mais la présence de Rome ici laisse supposer un vignoble dès l'Antiquité. Après avoir

eu 4000 hectares, disparus dans le défilé des crises successives, nous ne sommes plus qu'à 250 ! »

À l'exception de 50 ares de muscat petits grains, de sémillon, de sauvignon, de petit manseng et de felen, un cépage autochtone aveyronnais, tous bientôt plantés sur des terrasses d'éboulis calcaire, les 35 hectares du Cros accueillent le légendaire et historique fer servadou sur des sols d'éboulis aux Costes, sur des rognons gras à Lou Carpe – « fruit mûr » en occitan – dont une vigne aux bras d'Hercule de 1912 en pleine vie, aux Rouades sur des éboulis de rognons et de galets roulés. Le fer servadou « est dans l'âme des vigneron d'ici, ils l'ont baptisé mansois, il vit sur leurs terres qui donnent des fruits équilibrés, il résiste aux maladies, il débouffe tard de sorte qu'on le récolte en octobre dans la fraîcheur de l'automne ». Julien Teulier : « On n'est pas en bio, un seul désherbage par an, deux à trois traitements et c'est tout. Simple-ment passer cinq ou six fois dans les rangs, voire davantage, au regard des préoccupations environnementales ça n'est pas raisonnable. » Ici l'agriculture est donc raisonnée sur le principe de réalité.

À la cave, l'ingéniosité et l'esprit pratique des Teulier sont éloquents. La gravité, une double croix dans les cuves pour que le chapeau se disloque en douceur lors de délestages, l'infusion lente qui les suit, enfin l'écoulage en cuve ou dans les vénérables foudres centenaires contre le rocher, tous gestes au service de la personnalité du fer servadou pour des vins voulus précis et droits. Lo Sang del País 2020 rouge, toujours l'étiquette à la treille dessinée par les parents de Philippe en 1964, le goût d'un raisin de montagne, le fruit tout de suite, il a le goût d'ici, le cassis d'ombre fraîche, une sucrosité jolie, la finale poivrée. Amertume sauvage, respiration fruitée du cassis éclatant, tactile, sculpté, tanins doux de VV pour Vieilles Vignes 2011 et l'étonnant 2004, encore là avec son cortège d'épices douces et de sensations délicatement fumées. /

JEAN-LUC BARDE

VV - VIEILLES VIGNES 2019

« Les plus jeunes ont 45 ans, les plus anciennes un siècle. L'alchimie entre ce cépage historique et le terroir d'exception de grès rouges. Belle densité, des notes de réglisse, de cuir, de cassis, la fraîcheur éclatante et l'acidité qui l'engagent dans le temps. On en reparle dans 10 ans ! »



Julien et Philippe Teulier