

## **Du département au Vallon : un cas particulier**

Le vignoble de Marcillac Vallon s'inscrit dans une localisation géographique propre définie par les termes de l'AOC, je me baserai donc sur ce texte pour présenter les particularités de ce terroir midi-pyrénéen. Mais cela ne peut être possible qu'en expliquant dans un premier temps la situation de l'Aveyron et de Marcillac-Vallon en France.

### **A La situation géographique de Marcillac et son aire d'appellation**

Le vignoble de Marcillac-Vallon, comme son nom l'indique s'étend sur le village de Marcillac-Vallon mais pas uniquement. Ainsi, après avoir localisé cette ville et son département, je présenterai l'ère géographique du vignoble telle que définie par le texte de de l'AOC.

# 1 – Localisation

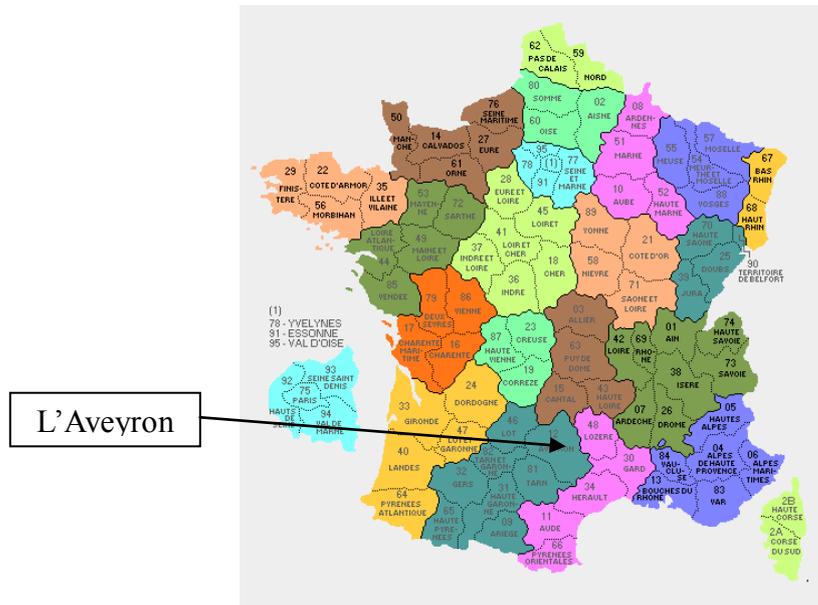


Figure 1 : Carte de France des départements<sup>1</sup>

La ville de Marcillac-Vallon se situe dans l'Aveyron (12), un des huit départements de la région Midi-Pyrénées, au Sud-ouest de la France. Cette région d'une superficie de 45 348 km<sup>2</sup>, en cède 8 735 à l'Aveyron<sup>2</sup>, ce qui permet à ce département d'afficher la plus grande superficie régionale<sup>3</sup>. Cependant sa densité de population reste une des plus faibles de Midi-Pyrénées.

L'Aveyron correspond approximativement à l'ancienne province du Rouergue : il est ceinturé par sept départements parmi lesquels nous trouvons dans la partie Nord et d'Ouest en Est, le Lot (46), le Cantal (15) puis la Lozère (48), quant à la partie Sud, également d'Ouest en Est, le Tarn et Garonne (82), le Tarn (81), l'Hérault (34) et enfin le Gard (30). Nous pouvons relever que ce département occupe géographiquement une place centrale dans le Sud de la France, mais il est traité comme appartenant au grand Sud Ouest, notamment dans l'ouvrage de Paul STRANG, *Les vins du Sud-ouest*<sup>4</sup>, même s'il reste très proche du Sud-est.

Parmi les plus grandes villes, nous comptons tout d'abord Rodez, qui en est le chef-

<sup>1</sup> Cartes de France.fr [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. [http://www.cartes-de-france.fr/carte\\_departements.html](http://www.cartes-de-france.fr/carte_departements.html)

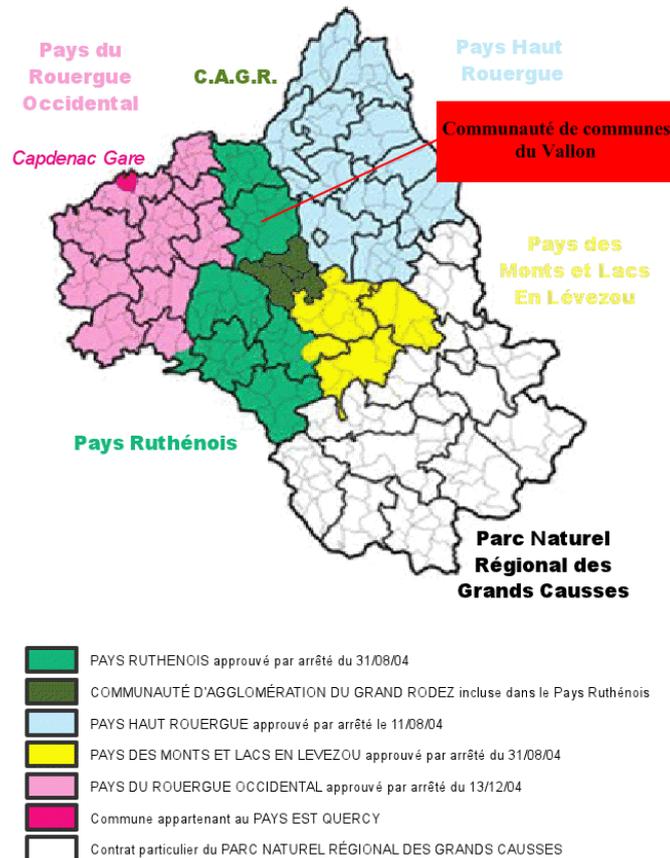
<sup>2</sup> Wikipedia. [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. [http://fr.wikipedia.org/wiki/Aveyron\\_%28d%C3%A9partement%29](http://fr.wikipedia.org/wiki/Aveyron_%28d%C3%A9partement%29)

<sup>3</sup> Mais il s'agit également de l'un des plus grands départements français puisqu'il se classe en cinquième position Wikipedia. [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012.

[http://fr.wikipedia.org/wiki/Aveyron\\_%28d%C3%A9partement%29](http://fr.wikipedia.org/wiki/Aveyron_%28d%C3%A9partement%29)

<sup>4</sup> Paul STRANG. *Les vins du Sud-ouest*. Cahors : Editions du Rouergue, 1997.

lieu et la préfecture, et occupe une position quasi centrale sur le territoire. Ensuite viennent Millau aujourd'hui plus connu par le viaduc que par la ganterie, Villefranche-de-Rouergue, Saint-Affrique et bien d'autres cités qui sont d'un intérêt patrimonial certain.



**Figure 2 : Pays de l'Aveyron<sup>1</sup>**

La ville qui nous intéresse et qui a donné le nom à l'AOC est la ville de Marcillac Vallon. Elle appartient à l'arrondissement de Rodez ainsi qu'au pays ruthénois et se situe au centre d'un triangle formé par Decazeville au Nord-ouest, Rodez au Sud-est et Conques au Nord. Sur le site municipal, Jacques RAYNAL, le maire, présente la ville comme étant à 20 km de chacune de ces cités phares<sup>2</sup>, Rodez étant le chef-lieu, Decazeville ayant été un grand bassin houiller et Conques abritant la célèbre abbaye et les reliques de Sainte Foy.

Marcillac se situe au confluent de l'Ady et du Créneau, dans le Vallon qui porte le même nom que la ville. Cette agglomération occupe une superficie de 14,59km<sup>2</sup> pour une

<sup>1</sup> L'Aveyron en chiffres [en ligne]. Consulté le 2 mars 2013. [www.aveyron.gouv.fr/fr/etat-aveyron/.../les-donnees-de-base.pdf](http://www.aveyron.gouv.fr/fr/etat-aveyron/.../les-donnees-de-base.pdf)

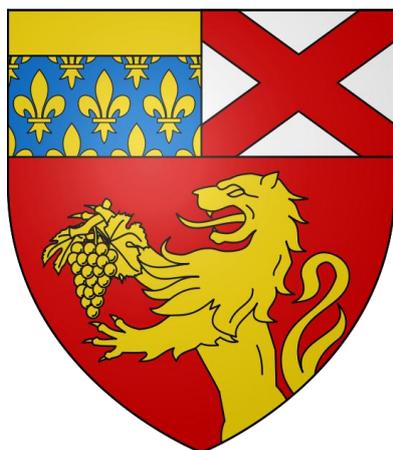
<sup>2</sup> Site officiel de Marcillac Vallon [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. <http://www.marcillacVallon.fr/>

population de 1663 habitants<sup>1</sup>. Elle fait partie d'une intercommunalité, à savoir celle de la Communauté de Communes Causse et Vallon de Marcillac, qui regroupe Balsac, Clairvaux d'Aveyron, Marcillac-Vallon, Mouret, Muret le Château, Nauviale, Pruines, Saint Christophe Vallon, Salles la Source et Valady. Cette structure affiche une économie à majorité agricole pour laquelle elle compte comme source d'emplois la viticulture, mais également la production céréalière et l'élevage ovin et bovin sur les causses. A cette activité s'ajoute aussi l'industrie, avec le secteur de la mécanique et du bois, ainsi que le tourisme<sup>2</sup>. Ainsi, le domaine viticole s'affirme comme la première ressource de la communauté de communes, le logo qui représente cette structure territoriale en affiche la marque :



**Figure 3 : Logo de la communauté de Communes Causse et Vallon de Marcillac<sup>3</sup>**

Mais cette entité administrative reste relativement récente et la viticulture trouvait déjà sa place dans l'image de marque de la ville bien avant la création de la structure intercommunale. Pour preuve, le blason de Marcillac-Vallon représente « un léopard lionné d'or » tenant une grappe de raisins dans sa patte droite.



Ce choix a été approuvé le 1 février 1953, après l'obligation émise par le conseil général de l'Aveyron de doter toutes les communes d'un blason. Ce dernier se compose des armes qu'Henri, comte de Rodez et de Carlat, portait lors de la cinquième croisade en 1218, « de gueules au léopard lionné d'or »<sup>4</sup>, actualisé en 1953 par l'adjonction d'une grappe. Les autres éléments de cet écu contemporain sont, pour partie, les armes des seigneurs d'Estaing représentant les armes de France, accordées en privilège pour avoir sauvé la vie du roi de France lors de la bataille de Bouvines, mais avec un chef d'or pour brisure, les princes cadets ayant été contraint de briser leurs armes. S'ajoutent enfin les

<sup>1</sup> Site officiel de Marcillac Vallon [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. <http://www.marcillacVallon.fr/>

<sup>2</sup> Site officiel de la communauté de commune [en ligne]. Consulté le 9 janvier 2013. <http://www.cc-causseVallonmarcillac.fr/spip.php?rubrique17>.

<sup>3</sup> Mairie de Marcillac [en ligne]. Consulté le 8 juin 2013. <http://www.marcillacvallon.fr/>.

<sup>4</sup> Site Marcillac : un village, une histoire [en ligne]. Consulté le 21 janvier 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/les-armes-de-la-ville-de-marcillac-Vallon>.

armes des seigneurs de Panat<sup>1</sup>, seigneurs d'un château médiéval implanté sur les hauteurs de la commune de Clairvaux.

Le lieu étant maintenant localisé, quel est donc le périmètre géographique dessiné par l'AOC de Marcillac-Vallon ?

## 2 – L'AOC, un territoire bien déterminé

Le sujet qui nous intéresse se situe donc à Marcillac-Vallon, cependant, cette affirmation se révèle être un raccourci qui ne fait que donner une simple orientation géographique, le périmètre dessiné par l'AOC renvoyant à une autre réalité. Cette appellation, comme il est signalé en introduction, a été créée en juillet 1935 pour le secteur viticole afin de garantir l'origine d'un vin<sup>2</sup>. Ce label impose un cahier des charges à respecter pour la mise en place et le respect des savoir-faire, point qui sera abordé dans la seconde partie de mon travail. Cependant, je m'intéresserai ici à exposer les caractéristiques géographiques, dites de terroir, qui sont un des socles de l'attribution de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

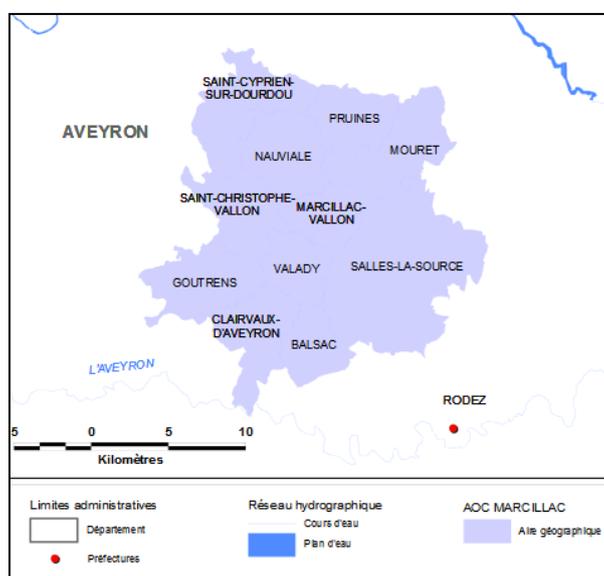


Figure 4 : Aire géographique de l'appellation<sup>3</sup>

Il existe un dicton local, de facture contemporaine, qui dit « Marcillac a donné le nom,

<sup>1</sup> JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 179.

<sup>2</sup> INAO [en ligne]. Consulté le 13 janvier 2013.

[http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID\\_PRODUIIT=8153&from=src](http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=8153&from=src)

<sup>3</sup> INAO [en ligne]. Consulté le 13 janvier 2013.

[http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/Cartes/AOC\\_Marcillac\\_A\\_201204.pdf](http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/Cartes/AOC_Marcillac_A_201204.pdf)

Valady la cave et Clairvaux les vignes »<sup>1</sup>, les pointes de ce triangle soulignant bien que l'aire géographique de l'AOC du vin de Marcillac-Vallon s'étend sur une superficie qui ne se limite pas au seul territoire communal. Onze communes sont concernées par l'appellation : Balsac, Clairvaux d'Aveyron, Goutrens, Marcillac-Vallon, Mouret, Nauviale, Pruines, Saint-Christophe-Vallon, Saint Cyprien-sur-Dourdou, Salles-la-Source et Valady<sup>2</sup>. A l'exception de Goutrens, toutes ces localités appartiennent à la Communauté de Communes Causse et Vallon de Marcillac. Toutes se sont fédérées dans l'AOC en 1990 et ont porté la surface de l'appellation à 3000ha<sup>3</sup>, cependant, il faut ici noter que la surface plantée est moindre et en net recul par rapport à ce qu'elle put être autrefois. Par exemple, nous savons qu'en 1850, soit avant les crises qu'a du affronter la viticulture, les coteaux de Marcillac-Vallon seuls comptaient 410 ha de vignes<sup>4</sup>, auxquels il fallait ajouter toute la surface des villages voisins compris dans l'AOC. Ainsi Girou de BUZAREINGUE écrivit en 1833 dans ses *Mémoires statistiques sur le vignoble de Marcillac* que « l'étendue de terrain plantée de vigne dans le canton de Marcillac est de 1978 ha. »<sup>5</sup>. Or le syndicat des Vignerons de Marcillac-Vallon nous informe qu'en 2010, la surface plantée en vigne était de 200ha<sup>6</sup>, ce qui s'accorde à peu près avec les chiffres indiqués par l'INAO en 2012, puisqu'ils annoncent officiellement sur leur site une surface travaillée de 215 ha<sup>7</sup>. Il faut cependant accorder une importance relative à ces chiffres, ils indiquent en effet le nombre d'hectares de vignes travaillées pour l'AOC de Marcillac-Vallon mais si l'on souhaite être exact sur la superficie visible, il ne faudra pas manquer d'ajouter les terres de simples passionnés qui cultivent, pour le plaisir, quelques rangs de vignes et qui, dès lors, n'entrent pas dans les chiffres concernant l'AOC. Ils ne bouleversent pas les données par un changement significatif mais il est important de signaler leur présence, ne serait-ce que pour leur fréquence dans le paysage et le poids qu'accordent ces passionnés à cette activité historique.

Afin de saisir au mieux la réalité de mon terrain d'étude, il est opportun de souligner que ce petit territoire est partagé entre de nombreux exploitants, inscrit ou non en AOC,

---

<sup>1</sup> Enquête avec Jean OLIVIE du 17 décembre 2012 à Marcillac-Vallon.

<sup>2</sup> INAO [en ligne]. Consulté le 2 janvier 2013.

[http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID\\_PRODUIIT=5672&from=src](http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=5672&from=src).

<sup>3</sup> Rencontre des cépages modestes [en ligne]. Consulté le 2 janvier 2013. <http://cepapes-modestes.fr/michel-laurens-le-fer-servadou-dans-tous-ses-etats/>.

<sup>4</sup> Jean OLIVIE. 1998, voir page 98.

<sup>5</sup> Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 2 janvier 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/le-vignoble-de-marcillac-en-1833>.

<sup>6</sup> Marcillac, un Vallon de nature [en ligne]. Consulté le 8 juin 2013. <http://www.aoc-marcillac.com/carte-d-identite.html>.

<sup>7</sup> INAO. Consulté le 3 janvier 2013.

[http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID\\_PRODUIIT=5672&from=src](http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=5672&from=src)

chacun se sentant concerné par « les affaires de la vigne ». En effet, lors des entretiens que j'ai menés auprès de personnes autres que vigneron ou viticulteurs, il fut intéressant de noter que toutes ont affirmé posséder quelques arpents couverts de vignes. Par ailleurs, rares sont les exploitations qui affichent des vignes à perte de vue. Dans l'AOC, les terrains viticoles sont plutôt morcelés, en raison du grand nombre de petites exploitations. Ainsi entre vigneron travaillant dans le cadre de l'AOC et passionnés nostalgiques, quel que soit l'endroit où se posent les yeux, un cep de vigne est généralement présent.

Mais l'implantation géographique ne fait pas à elle seule l'AOC et il faut compter également sur des conditions géologiques et climatiques particulières.

## **B – Le Vallon : des particularités géologiques et climatiques**

L'aire géographique de l'AOC de Marcillac-Vallon répond à des particularités géologiques et climatiques qui expliquent l'existence du vignoble et qu'il convient de définir. Afin de bien cerner l'exception faite pour cette zone, il convient de la mettre en parallèle avec le reste du département.

### **1 – Le vignoble, ses raisons topographiques et géologiques**

L'Aveyron est un département proche du Massif Central et se signale dès lors par une configuration vallonnée. Il ne présente bien sûr pas de grands reliefs montagneux comme l'on peut trouver dans les Pyrénées ou dans les Alpes, mais la topographie n'en est pas moins accidentée et soumise à de fortes déclivités. En effet, ce département est couvert à 34% de montagnes (Les Mont d'Aubrac, des Palanges, du Levezou et de Lacaune étant parmi les plus importants), à 64% de collines et de plateaux ne laissant ainsi que 2% aux vallées. Pour autant, comme nous pouvons le voir sur la carte ci-dessous, le Vallon de Marcillac bénéficie d'un relief particulièrement doux. C'est ainsi que Alboyn, fils du roi d'Angleterre, décrit en 1060 : « Un Vallon très agréable, couvert de vignobles et de prairies, arrosé de ruisseaux, et environné de montagne de tout côtés »<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 31.

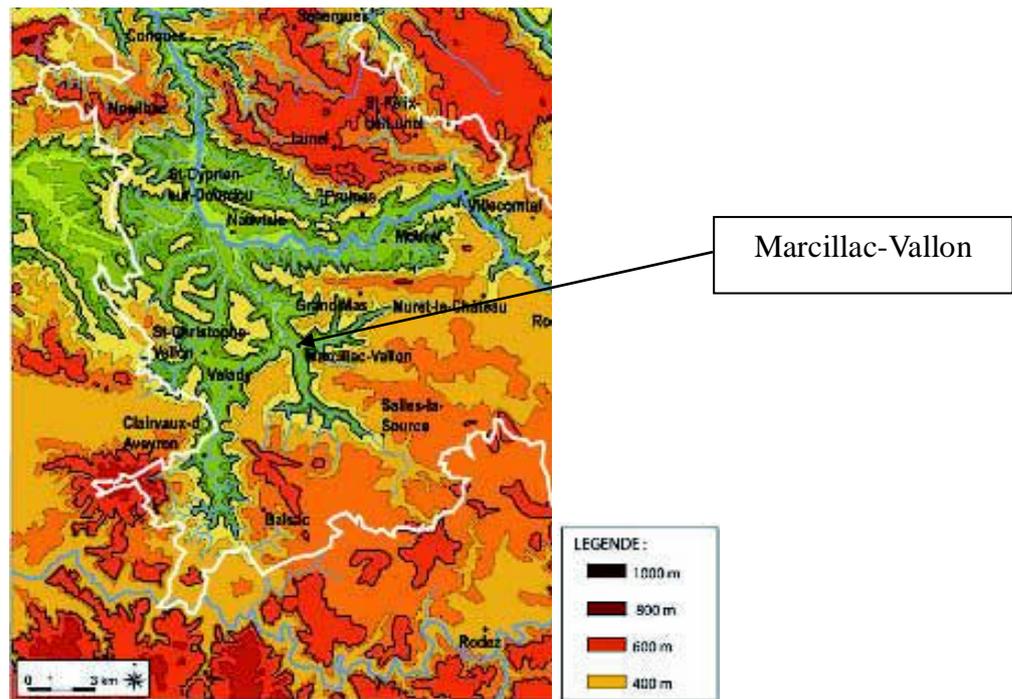


Figure 5 : Relief autour de Marcillac Vallon<sup>1</sup>

L'altitude moyenne de Marcillac-Vallon est de 405 mètres<sup>2</sup> environ, avec un battement de 350m entre la valeur minimale et la valeur maximale, alors que l'altitude moyenne du vignoble est, quant à elle, de 350 mètres<sup>3</sup>. Cela ne signifie cependant pas que les déclivités ne sont pas présentes, l'aire d'appellation compose avec de nombreuses variations. Ce paramètre implique donc des précautions à prendre quant aux plantations de vignes, puisqu'il s'agit d'une plante nécessitant de nombreuses heures d'ensoleillement. L'implantation sur l'adret, versant bénéficiant du plus grand nombre d'heure d'ensoleillement, ou l'ubac, son contraire, prend une importance capitale. C'est également une des raisons qui fait naître des questions quant à la présence de la vigne dans cette contrée, la topographie s'opposant aux grandes plaines d'aire viticole comme celles que l'on peut trouver dans le bordelais.

Mais la vigne a malgré tout élu domicile sur ces terres, bien qu'elle n'ait pas toujours eu des terres d'accueil identiques au fil des siècles. Dans un premier temps, ce sont les hauteurs qui ont été colonisées par cette liane pour venir s'étendre ensuite vers les vallées. Aujourd'hui, les exemples sont moins contrastés et plus disparates et jouent d'ailleurs sur la typicité du vin de chaque producteur.

<sup>1</sup> Charte paysagère Dourdou [en ligne]. Consulté le 20 janvier 2013. <http://www.haut-rouergue.com/pdf/charte-paysagere.pdf>

<sup>2</sup> Cartesfrance.fr [en ligne]. Consulté le 20 janvier 2013. [http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/12138\\_Marcillac-Vallon.html](http://www.cartesfrance.fr/carte-france-ville/12138_Marcillac-Vallon.html)

<sup>3</sup> INAO [en ligne]. Consulté le 20 janvier 2013. [http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID\\_PRODUIIT=8153&from=src](http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=8153&from=src)

La topographie prend également en compte la présence des cours d'eau et plus précisément des vallées très prisées par les viticulteurs de l'époque médiévale et moderne. Le réseau hydrographique de l'aire qui nous concerne fait partie du bassin versant sud du Lot, excepté pour le sud de la commune de Clairvaux et pour Balsac, appartenant eux à celui de l'Aveyron. Ce réseau est souterrain sur les causses et ressort à l'occasion de résurgences, comme la cascade de Salles la Source. La rivière la plus importante pour l'aire de l'AOC de Marcillac-Vallon est le Dourdou qui traverse le nord du territoire, on le trouvera notamment à Saint Cyprien sur Dourdou. Mais ce dernier nous intéresse surtout car il a pour affluent le Créneau, principal cours d'eau à Marcillac-Vallon, dans lequel se jettent d'une part l'Ady et d'autre part le Cruou.



Figure 6 : Carte mettant en relief le réseau hydrographique de Marcillac-Vallon<sup>1</sup>

Le premier ruisseau, l'Ady, est celui qui a donné son nom au village abritant la cave coopérative du Vallon, Valady. En effet, ce nom viendrait directement du val de l'Ady, soit la vallée de ce ruisseau, mais aussi selon l'interprétation faite par certains<sup>2</sup>, il s'agirait de la vallée de Dieu comme nous allons le voir un peu plus loin. Il prend sa source à Balsac, non

<sup>1</sup> Géoportail [en ligne]. Consulté le 16 juin 2013. <http://www.geoportail.gouv.fr/accueil>.

<sup>2</sup> Enquêtes Jean-Luc MATHA et Jean OLIVIE, le 17 décembre 2012 à Bruejols et Marcillac.

loin de l'aéroport de Rodez et se jette dans le Créneau à Marcillac-Vallon, tout comme l'autre ruisseau, le Cruou, qui est sans conteste le plus intéressant historiquement. C'est en effet dans cette vallée que les différentes congrégations religieuses et les bourgeois de Rodez élurent domicile pour cultiver la vigne. Il s'agissait d'un lieu particulièrement favorable à son implantation et qui a pu voir, lors de l'âge d'or de la viticulture à Marcillac, la construction de domaines viticoles au nom évocateur de « Petit Versailles » ou encore « Paradis »<sup>1</sup>, laissant présager des qualités de cette vallée ainsi que de celle, connexe, de Grand-Combe. C'est dans ce lieu que l'on trouve les domaines, appelés localement maison de vigne, bâtis par les riches propriétaires, religieux ou bourgeois, avec pour fonction l'accueil lors des vendanges ou de la saison hivernale. C'est donc à la jonction de ces deux ruisseaux avec le Créneau qu'a été déterminé, dès le X<sup>ème</sup> siècle, le lieu propice à l'implantation de la vigne. Très discrets, ces cours d'eau sont à l'origine du relief actuel, en ayant façonné des paysages très différents selon le lieu, notamment les vallées du Rougier qui nous intéresse plus particulièrement.

La topographie n'est pas le seul facteur qui rende particulier ce vignoble, la qualité et la composition de la terre entrent également en compte et découlent de l'érosion du relief tout au long de l'histoire.

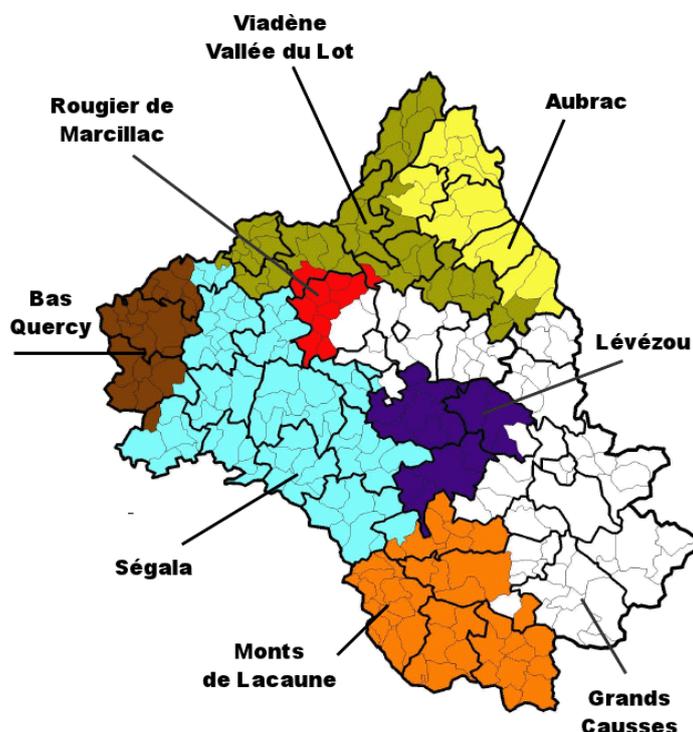


Figure 7 : Régions naturelles de l'Aveyron<sup>2</sup>

<sup>1</sup> JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 23

<sup>2</sup>L'Aveyron en chiffres [en ligne]. Consulté le 2 mars 2013. [www.aveyron.gouv.fr/fr/etat-aveyron/.../les-donnees-de-base.pdf](http://www.aveyron.gouv.fr/fr/etat-aveyron/.../les-donnees-de-base.pdf).

L'Aveyron se compose de huit régions distinctes que l'on peut situer sur la carte ci-dessus. L'aire géographique de l'AOC de Marcillac est à cheval sur deux de ces régions, à savoir le Rougier de Marcillac et les Grands Causses, avec plus particulièrement le Causse Comtal.



**Figure 8 : Types de sols dans la région de Marcillac-Vallon<sup>1</sup>**

Ces deux zones distinctes sont caractérisées par des qualités propres auxquelles correspondent des types de sol également spécifiques. Déjà en 1833, Charles GIROU de BUZAREINGUES établissait ce qu'il convenait de savoir quant aux sols accueillant la vigne dans le Vallon de Marcillac :

« Le sol du vignoble de Marcillac n'est pas homogène dans toute l'étendue du Vallon. Il est ou calcaire, ou argilo-calcaire, gréseux et coloré de rouge par du fer d'où lui vient le nom de rougier, ou argilo-calcaire appelé « aubugue », de la couleur grise ou blanche qu'il reçoit des argiles qui y dominent plus ou moins. Le calcaire donne le meilleur vin. Le rougier donne le fruit le plus précoce, et, dans les aubugues, on recueille les récoltes les plus abondantes mais les plus tardives et d'un produit ultérieur de moins bonne qualité. »<sup>2</sup>

Ainsi le type de sol le plus représenté dans l'AOC est le Rougier de Marcillac, sur lequel sont majoritairement installées les exploitations. Ce Rougier serait la conséquence d'un effondrement qui suivit le soulèvement du sud-ouest du Massif central<sup>3</sup>. Cette terre domine les vallées et les coteaux et marque le territoire par sa couleur « sang de bœuf »<sup>4</sup>, caractéristique due à l'oxyde de fer présent dans la composition de la terre. Il s'agit de grès

<sup>1</sup> Paysagesaveyron.fr [en ligne]. Consulté le 5 mars 2013. <http://paysageaveyron.fr/perception-et-definition-des-rougiers.html>.

<sup>2</sup> Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 5 mars 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/le-vignoble-de-marcillac-en-1833>

<sup>3</sup> JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 13. Voir annexe 1.

<sup>4</sup> JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 13.

rouge, une roche très tendre, érodée par les cours d'eau à l'ère primaire, laissant ainsi des reliefs très vallonnés d'une couleur rouge que l'on retrouve dans les éléments architecturaux du Vallon. Ces vallées se partagent un sol quelques fois argilo-calcaire, quelques fois purement argilo-gréseux.



**Figure 9 : Terre caractéristique du Rougier<sup>1</sup>**

Les limites de ce Rougier sont imposées par le Causse Comtal qui doit son nom à l'établissement des comtes de Rodez sur ce lieu. Il s'agit d'un plateau calcaire formé par sédimentation et où les sols sont exclusivement calcaires. Ce second type de sol se trouve au sud-est du Rougier de Marcillac et ne comprend qu'une minorité des exploitations viticoles situées sur les collines de Goutrens, Clairvaux et Valady.

Ces différents types de sols ont une réelle importance pour la qualité du vin, raison pour laquelle Jean-Luc Matha, vigneron et figure emblématique du vin de Marcillac, s'est amusé à goûter la terre pour mieux comprendre sa vigne<sup>2</sup>. Jean-Michel COSSON cite également Charles GIROU de BUZAREINGUES pour établir que « le calcaire fournissait les meilleurs crus, le Rougier, le vin le plus précoce, et les aubugues, les récoltes les plus productives mais de moindre qualité »<sup>3</sup>. Un prospectus sur les vins de l'Aveyron complète cette vision des choses en insistant sur « le terroir qui fait la différence en apportant de

---

<sup>1</sup> Paysagesaveyron.fr [en ligne]. Consulté le 5 mars 2013. <http://paysageaveyron.fr/perception-et-definition-des-rougiers.html>.

<sup>2</sup> Entretien Jean-Luc Matha le 17 décembre 2012 à Bruejouis.

<sup>3</sup> JM COSSON et C. BEX.1995, voir page 13.

subtiles nuances selon l'étagement : calcaire sur le haut, éboulis calcaires sur rougier à mi-pente, rougier pur plus bas »<sup>1</sup>. Les vigneron partagent donc leurs exploitations entre le Rougier, largement majoritaire et les terres calcaires. L'aire géographique de l'AOC de Marcillac-Vallon a donc une identité topographique et géologique propre qui lui permet de conférer à ses produits l'identité d'un terroir qui s'observe dans le paysage. Malgré tout, à ses spécificités géologiques s'ajoutent également les particularités climatiques assez rigoureuses d'un département qui confèrent cependant au Vallon de Marcillac un microclimat qui permet, dans des temps anciens, le développement de l'activité viticole.

## 2 – Particularités climatiques : du département au local

L'aire de l'AOC de Marcillac se caractérise par un climat exceptionnel, distinct de celui du département. Je m'attacherai donc à présenter tout d'abord les tendances climatiques départementales afin de bien cerner, dans un second temps, les spécificités du Vallon.

### a) Le climat du département

Comme nous avons pu le voir précédemment, l'Aveyron est soumis à de fortes déclivités, ce qui aurait tendance à lui imposer un climat relativement rigoureux. En effet, si Aurillac est régulièrement identifié comme étant la ville la plus froide de l'hexagone, on peut être amené à penser que le climat ambiant du département de l'Aveyron, qui lui est voisin, sera d'une rigueur presque équivalente. Il reste malgré tout difficile d'établir un climat type pour ce dernier, les informations relevées se contredisant quelque peu.

L'ouvrage, *Météo de la France*, de Jacques KESSLER et André CHAMBRAUD<sup>2</sup>, signale l'imperméabilité du département aux influences méditerranéennes. Ce point entraîne donc des nuits fraîches partout et un réchauffement diurne soumis aux variations d'altitudes. Les vallées du Lot, de l'Aveyron et du Tarn canalisent une certaine douceur méridionale qui ne parvient pas jusqu'aux hauteurs des hauts plateaux soumis à des températures assez fraîches tout au long de l'année. Les gelées marquent également le département une soixantaine de jours par an<sup>3</sup>. Le danger de ces dernières est leur présence très tardive tout au long du printemps, à une époque cruciale pour la vigne, celle de sa floraison. Le risque est

---

<sup>1</sup> Voir annexe 2.

<sup>2</sup> Jacques KESSLER et André CHAMBRAUD. *Météo de la France*. Paris : JC. Lattes, 1990.

<sup>3</sup> Forum sur le climat de l'Aveyron [en ligne]. Consulté le 6 mars 2013. <http://forums.infoclimat.fr/topic/19674-recherche-de-donnees-sur-le-climat-de-laveyron>

également présent à l'automne, par leur arrivée précoce, ce qui peut altérer la vendange à venir.

En complément de cet ouvrage écrit par un météorologiste et un journaliste, l'encyclopédie libre Wikipedia<sup>1</sup> signale que le climat de l'Aveyron se scinde en deux parties : le sud qui subit les influences du climat méditerranéen alors que le nord est directement en interaction avec les influences du Massif Central. Ces informations, quoique assez évasives, croisent celles inscrites sur le site internet Aveyron Environnement<sup>2</sup> qui indique que le département se trouve à un carrefour d'influences climatiques qui marquent leurs prédominances tout au long de l'année en fonction des saisons. C'est ainsi que le Massif Central impose un climat à tendance continentale durant l'hiver, engendrant un froid intense et peu de précipitations, alors que les mois d'été voient le climat méditerranéen exercer son influence, provoquant de fortes chaleurs et des sécheresses qui peuvent être, elles aussi, conséquentes. Enfin lors des saisons intermédiaires, à savoir automne et printemps, c'est le climat océanique, en provenance de l'Atlantique, qui prédomine. Durant ces mois, les températures sont moyennes et les précipitations, ainsi que les vents, marqués. Le site internet signale également une variabilité à établir entre le nord et le sud du département. En effet, la partie nord est plus proche du Massif Central et le climat y est donc plus rude, avec une influence méditerranéenne moindre. Mais ce cas de figure s'applique aussi en fonction du relief. Les altitudes les plus élevées arrêtent plus de précipitations et subissent des températures plus froides en hiver que la moyenne départementale.

Le climat général est donc difficile à établir, d'une part en raison de sources discordantes et d'autre part en raison de variables nombreuses au sein même du département. Mais nous pouvons nous interroger sur les points du climat qui sont importants pour l'activité viticole à savoir l'ensoleillement, la chaleur et la pluviométrie. Pour le premier facteur, on mesure en moyenne 2150 heures de soleil par an à Millau<sup>3</sup>, cependant les différences entre le nord et le sud Aveyron sont notables, d'autant plus si l'on oppose le nord-ouest du département au sud-est. La première partie se situe autour des 2000 heures d'ensoleillement par an alors que la seconde en compte 300 de plus, l'écart étant lié à l'influence méditerranéenne. En ce qui concerne la pluviométrie, on observe des variations saisonnières avec un hiver et un été moins pluvieux que les saisons intermédiaires alors que les

---

<sup>1</sup> Wikipedia [en ligne]. Consulté le 6 mars 2013. [http://fr.wikipedia.org/wiki/Climat\\_de\\_l%27Aveyron](http://fr.wikipedia.org/wiki/Climat_de_l%27Aveyron)

<sup>2</sup> Aveyron-environnement [en ligne]. Consulté le 6 mars 2013. [http://www.aveyron-environnement.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=129&Itemid=95&limitstart=1](http://www.aveyron-environnement.com/index.php?option=com_content&view=article&id=129&Itemid=95&limitstart=1)

<sup>3</sup> Forum climatique [en ligne]. Consulté le 6 mars 2013. <http://forums.infoclimat.fr/topic/19674-recherche-de-donnees-sur-le-climat-de-laveyron>

températures n'affichent pas de température estivale supérieure à 25°C.

## LE CLIMAT DE L'AVEYRON

### Normales de températures et de précipitations à Millau-Soulobres

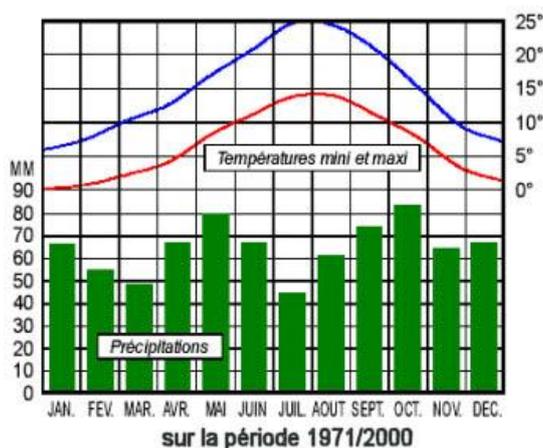


Figure 10 : Normales de températures et de précipitations<sup>1</sup>

Les informations relevées permettent de nous interroger avec plus d'intérêt quant à la présence de vignes dans ce département. Il s'agit d'un ampélopsis avide de soleil et préférant l'aridité d'un sol sec à une pluviométrie exagérée qui affaiblirait le taux en sucre du raisin, ce qui jouerait sur la qualité du vin. Or ce département ne semble pas réellement répondre aux exigences d'une telle plante. Aussi, après ces considérations climatiques générales, il faut revenir sur le terrain pour saisir la présence du vignoble et le bon développement des cépages. Je vais donc établir, dans ce second point, le microclimat dont bénéficie l'aire géographique d'appellation de Marcillac.

#### b) Un microclimat propre à la zone de l'AOC

Dans son ouvrage sur les vins du Sud-ouest, Paul STRANG<sup>2</sup> désigne le climat de l'appellation comme « un microclimat renommé ». Selon lui, les vallées ceinturées de pentes escarpées sont à l'abri des « vents cruels de l'hiver, venus de l'Auvergne »<sup>3</sup> auquel s'ajoute, en été et en automne, le soleil digne d'un climat quasi-méditerranéen. Jean-Luc Matha, vigneron à Bruejols, met d'ailleurs l'accent sur une « situation qui favorise les étés chauds et

<sup>1</sup> Site Météo du Massif Central [en ligne]. Consulté le 6 mars 2013. <http://www.meteo-mc.fr/climat-Aveyron.html>

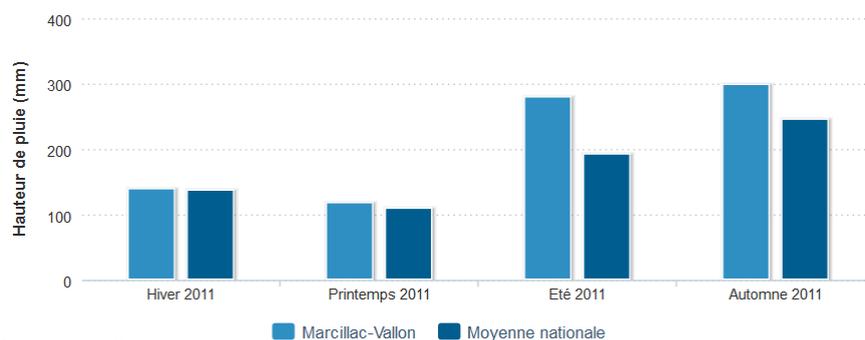
<sup>2</sup> Paul STRANG, 1997, voir page 51

<sup>3</sup> Paul STRANG, 1997, voir page 51

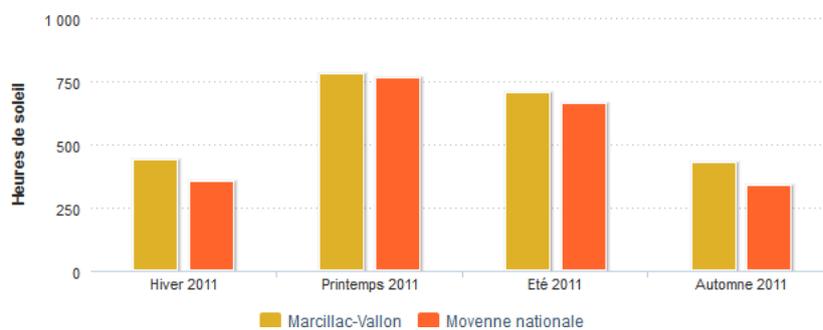
secs »<sup>1</sup>, ce qui fait apparaître le Vallon « comme une véritable terre d'accueil ». S'il était encore nécessaire de démontrer l'exception climatique conférée au Vallon, il suffirait de citer Jean-Michel COSSON et Catherine BEX qui ne tergiversent pas en annonçant que « pour un routhénois habitué aux rigueurs de son piton, le Vallon, c'est déjà la Côte d'Azur ! »<sup>2</sup>.

Aussi, l'office de tourisme Causse et Vallon de Marcillac fait-il du climat un atout touristique en proposant un séjour ponctué par un climat doux<sup>3</sup> et donc bien éloigné de la rigueur aveyronnaise que nous avons pu voir plus haut. Ce microclimat est propre à tout le Rougier de Marcillac, le relief en creux et l'altitude moins élevée que dans d'autres régions aveyronnaises donnant, dans ces deux cas, une atmosphère plus chaude. Ce climat, conjugué à l'influence atlantique que j'ai évoquée plus haut, permet, à l'abri des versants resserrés de Marcillac, une certaine prédisposition pour les cultures dites fragiles, telles la vigne.

Ainsi, le climat du Vallon s'avère plutôt doux, mais cela reste sans compter sur la pluie qui, en été et en automne, affiche des moyennes supérieures aux moyennes nationales, comme nous pouvons le voir sur le graphique. C'est également le cas pour les heures d'ensoleillement, ce qui se révèle particulièrement propice à l'activité viticole :



**Figure 11 : Hauteurs de précipitations par saisons (2011)<sup>4</sup>**



**Figure 12 : Heures d'ensoleillement par saisons (2011)**

<sup>1</sup> Prospectus publicitaire du domaine du Vieux Porche de Jean-Luc MATHA.

<sup>2</sup> JM. COSSON et C. BEX. 1995,

<sup>3</sup> Office de Tourisme Causse et Vallon de Marcillac [en ligne]. Consulté le 5 mars 2013. <http://www.tourisme-Vallonmarcillac.fr/spip.php?rubrique2>

<sup>4</sup> L'internaute.com [en ligne]. Consulté le 5 mars 2013. <http://www.linternaute.com/voyage/climat/marcillac-Vallon/ville-12138>

Malgré tout, ce tableau ne concerne que l'année 2011 et au dire des habitants du Vallon, Marcillac est particulièrement épargné par la pluie. En effet, les nuages se partageraient entre la vallée du Lot et la vallée de l'Aveyron privant ainsi Marcillac-Vallon des pluies qui arrosent le reste du département, la vigne, étant une plante qui exige de souffrir, s'accommodant particulièrement de ce microclimat<sup>1</sup>.

Malgré tout, cet oasis n'éloigne pas les calamités climatiques qui font courir de nombreux risques à la vigne et ses fruits. Le Vallon de Marcillac, bien que favorisé, n'en reste pas moins exposé aux gelées, orages et grêle pouvant causer de très graves dommages. Mais ces intempéries restent peu fréquentes, chance pour le vignoble car il n'existe aucune technique fiable pour s'en prémunir.

Ce climat propice à la vigne a sûrement été un argument de taille pour entamer une demande d'AOC viticole, aboutie en 1990, mais encore faut-il savoir ce que regroupe cet AOC et quelle est sa place au sein du département, de la région, au national et l'international.

## **C – Le charme de l'un des plus petit AOC de France**

Le vignoble de Marcillac-Vallon représente une des plus petites AOC de France, aussi vais-je présenter ce que regroupe cette appellation en termes d'exploitation et définir sa place face aux différentes échelles.

### **1 – Définition des exploitations en AOC**

Comme le souligne Jean-Luc Matha, vigneron, nous sommes très loin des océans de vignes du bordelais ou de toutes autres régions viticoles réputées : il suffit de flâner du côté de « l'estuaire médocain » pour ne voir que des vignes à perte de vue. Les propriétés ne se distinguent que pour le connaisseur, laissant au non initié le tableau d'un océan de vignes propice à la mécanisation où les exploitants affichent de nombreux hectares dédiés à la production de leur vin. Même sans chercher une comparaison avec des aires de productions viticoles prestigieuses, il me suffit de revenir vers les producteurs d'armagnac, chez qui je

---

<sup>1</sup> Entretien avec Isabelle LOUBET, vigneronne, le 15 mars 2013, à La Carolie.

faisais les saisons<sup>1</sup>, pour bien saisir qu'à Marcillac, nous sommes dans une configuration de mise en culture de l'espace totalement différente. Or c'est bien ce que souligne le discours officiel de la mairie en mentionnant une « agriculture représentée par 66% d'exploitation de moins de 50 ans, qui souffre d'exploitations de petite taille, mais qui ont toujours évolué dans la diversification »<sup>2</sup>. L'AOC de Marcillac s'applique ainsi à 60 viticulteurs parmi lesquels 15 vinificateurs<sup>3</sup>.

Au rang de ces producteurs, il faut d'abord compter la cave coopérative qui totalise, à elle-seule, 55% de la production totale. Elle est composée de 38 exploitants adhérents qui se distinguent, selon le directeur de la cave coopérative de Valady, Kasper IBFELT, en trois catégories : « ceux qui tirent 80% de leur revenu de la viticulture, ceux qui sont en polyculture et enfin ceux qui ont une double activité et entretiennent les vignes pour la préservation du vignoble »<sup>4</sup>. L'ensemble de ces producteurs totalisent une surface de 100 ha, ce qui laisse une surface moyenne de 2,6 ha par exploitants, tous types confondus, ces chiffres permettant de considérer que ce sont majoritairement des petites exploitations qui portent leur récolte à la cave coopérative.

Le Vallon comprend également les vigneron indépendants, au nombre de 13, dont trois propriétaires sont en monoculture : Philippe TEULIER, actuel président du syndicat des vignerons, propriétaire du domaine du Cros, 27 ha<sup>5</sup> sur la commune de Goutrens, la famille LAURENS et le domaine du même nom avec 21 ha sur la commune de Clairvaux et enfin Jean-Luc MATHA, à la tête du domaine du Vieux Porche, 16 ha de vignes situées à Bruejous. S'ajoute à ceux-là Bernard ANGLES et le domaine du Mioula, d'une surface inconnue. Il est également en monoculture et producteur indépendant, mais il diffère par son histoire car, chef d'entreprise, il a tout vendu afin d'accéder à la propriété d'un vignoble pour lequel il fait exercer la gestion par des tierces personnes.

Les agriculteurs en polyculture, forme d'exploitation la plus fréquente, possèdent des surfaces de vignes moindres. L'histoire a prouvé que la viticulture à Marcillac restait une activité à risques, raison pour laquelle beaucoup d'exploitations cumulent la vigne avec, par

---

<sup>1</sup> Par exemple, le domaine Durroux à Mauléon d'Armagnac, exploitation à taille moyenne, dédiée à l'élaboration de l'armagnac, comptait, en 2010, 34 ha de vignes. Commencer le travail dans un rang était décourageant tant la fin du labeur entamé semblait lointain.

<sup>2</sup> Site internet de la communauté de Communes [en ligne]. Consulté le 15 février 2013. <http://www.cc-causeVallonmarcillac.fr/spip.php?rubrique1>.

<sup>3</sup> INAO. [en ligne]. Consulté le 15 février 2013. [http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID\\_PRODUIIT=8153](http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=8153).

<sup>4</sup> Enquête avec Kasper IBFELT, directeur de la cave coopérative, le 28 octobre 2012, à Valady.

<sup>5</sup> Office de tourisme Causses et Vallons de Marcillac [en ligne]. Consulté le 20 février 2013. <http://www.tourisme-Vallonmarcillac.fr/spip.php?article98&lang=fr>

exemple, l'élevage ovin, comme c'est le cas pour le domaine de la Carolie qui affiche 7ha de vignes et 300 têtes de brebis. D'autres développent, en complément, une activité tertiaire, comme Claudine Vinas qui mène de front une activité viticole avec la gestion d'un gîte rural. Selon l'INAO, ils sont au nombre de 10 exploitants<sup>1</sup>, l'office de tourisme de la communauté de communes Causse et Vallon de Marcillac précisant que 8 d'entre eux possèdent entre 2 et 5ha chacun<sup>2</sup>.

Les marcillacois sont donc nombreux à avoir conservé de la vigne pour faire perdurer cette activité avec un usage tout à fait intimiste. D'autres, un peu plus volontaires, s'investissent dans cette activité historique, certains laissant, malgré tout, à la vigne une place secondaire en délivrant leur récolte à la cave, alors que d'autres produisent du vin tout en se ménageant un autre apport plus sûr. Enfin, le tableau se complète avec les trois caves en monoculture, à savoir celles de Philippe TEULIER, Michel LAURENS et Jean-Luc MATHA.

Toutes ces exploitations quelles qu'elles soient trouvent leurs places dans l'AOC de Marcillac, mais quelle est la place de cet AOC aux différentes échelles ?

## 2 – La place de l'AOC de Marcillac à l'échelle régionale, nationale et internationale

Le vignoble de Marcillac-Vallon est en AOC depuis 1990, mais il ne s'agit pas du seul territoire de l'Aveyron produisant du vin, d'autres zones ayant également pour activité l'exploitation viticole. Ainsi le nord Aveyron se partage entre les VDQS (Vins Délimité de Qualité Supérieure) d'Entraygues et Fel, l'AOC de Marcillac-Vallon et les VDQS d'Estaing alors qu'au sud se trouve les VDQS des Côtes de Millau. Sur cet ensemble, il est aisé de remarquer que seul le vignoble de Marcillac-Vallon est protégé par le label AOC, ce qui lui confère une aura toute particulière et fait de cette zone viticole une exception dans le département. A cela s'ajoutent les surfaces conférées aux vignes dans les différentes zones : les vins d'Entraygues et Fel, d'une superficie de 20 ha, sont consacrés au « gamet d'Entraygues » afin de produire principalement du vin blanc auquel s'ajoutent des rosés et rouges aux tonalités de *mansois* ; la zone d'Estaing se compose de 19 ha avec des cépages multiples et une production variée (rouge, rosé, blanc) ; enfin, les côtes de Millau regroupent

---

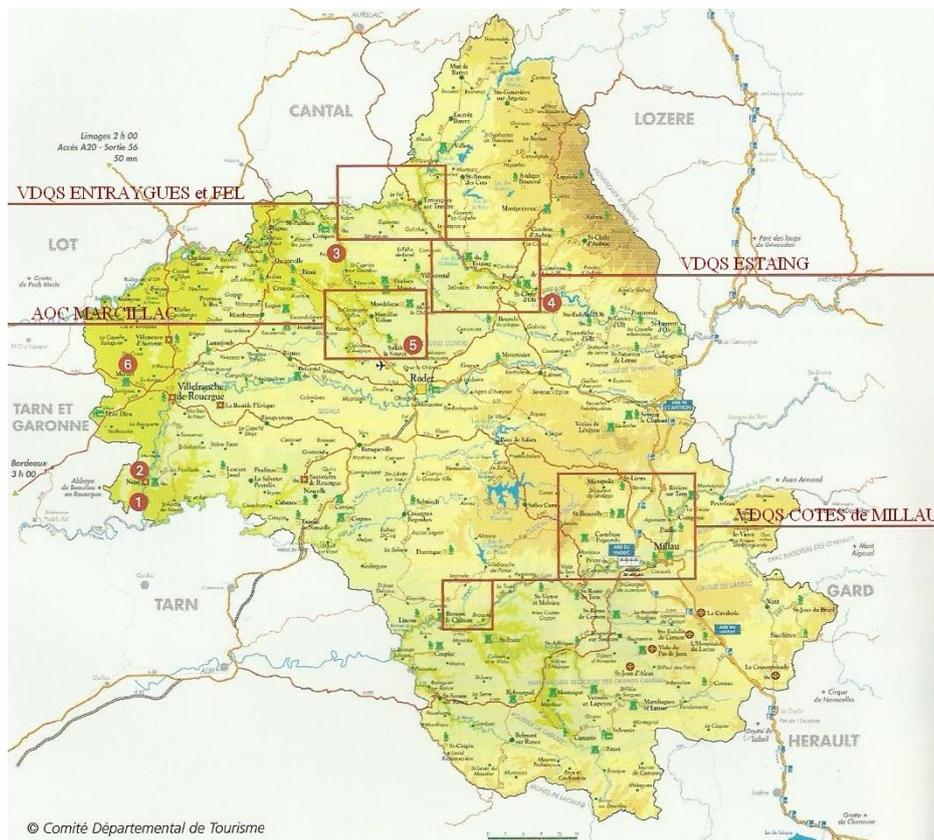
<sup>1</sup> INAO [en ligne]. Consulté le 20 février 2013.

[http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID\\_PRODUIIT=5672&from=src](http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=5672&from=src)

<sup>2</sup> Office de tourisme Causses et Vallons de Marcillac [en ligne]. Consulté le 20 février 2013.

[http://www.tourisme-Vallonmarcillac.fr/spip.php?article34&var\\_recherche=vignerons&retour=back](http://www.tourisme-Vallonmarcillac.fr/spip.php?article34&var_recherche=vignerons&retour=back)

quant à elles 57 ha avec des cépages aussi variés que le mauzac et chenin pour les blancs, ou encore gamay et syrah pour les rouges et rosés. Mais ils ne font finalement que triste figure face aux 200 ha qu'affichent l'AOC de Marcillac-Vallon dont 90% des terres viticoles sont plantées en fer servadou, le cépage presque exclusif, pour une production tout aussi exclusive de vin rouge (les blancs n'étant pas en AOC et les rosés inférieur à 10% de la production).



**Figure 13 : Carte des zones de production de vin en Aveyron<sup>1</sup>**

L'AOC de Marcillac a donc une place toute particulière dans le département mais quelle place occupe-t-elle dans la région Midi-Pyrénées voire dans le grand Sud-ouest ?

Jean OLIVIE<sup>2</sup>, lors de notre entretien, m'a fait part d'articles de presse rencontrés au gré de ses lectures. Le premier était dans le cahier des vins du *Figaro magazine* et faisait état de l'interview d'un sommelier, élu meilleur sommelier du monde en 2004, à qui il était demandé de sélectionner un seul vin pour la région Midi-Pyrénées : c'est un vin de Marcillac du domaine du Cros que celui-ci a choisi. Au-delà d'une certaine fierté, bien compréhensible

<sup>1</sup> Annexe 2

<sup>2</sup> Retraité responsable du personnel de l'entreprise Bosch à Rodez, passionné par l'histoire de Marcillac. Il a passé 50 ans de sa vie à collecter des documents d'archives concernant sa ville et les a exploités dans un livre, *Marcillac au fil des siècles* et sur un site internet.

pour un marcillacois, cet exemple illustre l'importance de l'appellation de Marcillac dans la région Midi-Pyrénées. Un second article, dressant le portrait d'un jeune sommelier de 19 ans ayant gagné une médaille d'or dans sa profession et accédant à la place de sommelier adjoint dans un grand restaurant parisien, poursuit la galerie des exemples : le journaliste de la *Dépêche du Midi* lui demandait de sélectionner trois vins pour la région Sud-ouest, il s'exécuta en citant un Jurançon, un Fronton et un Marcillac, du domaine Laurens<sup>1</sup>. Ici le Marcillac se retrouve donc à égalité avec des vins de renom et prend totalement sa place dans les productions viticoles du grand Sud-ouest.

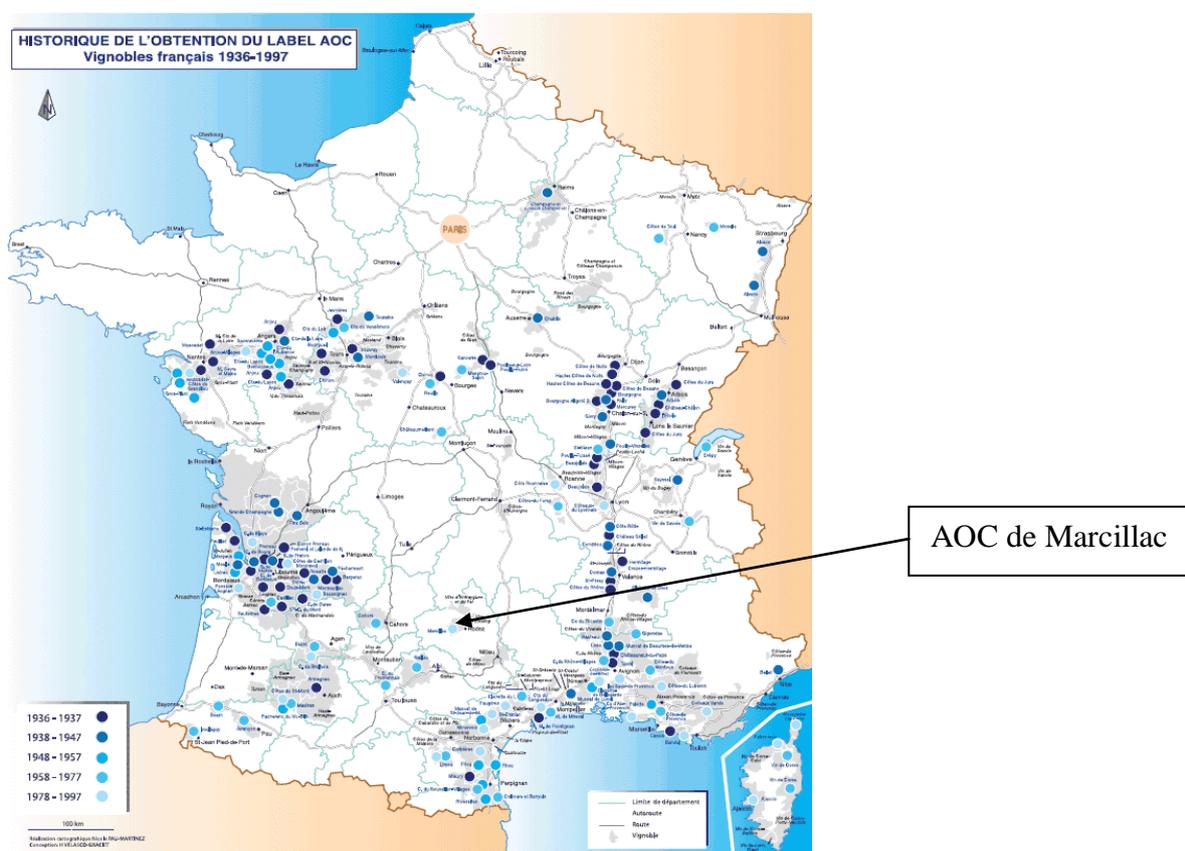


Figure 14 : Carte historique des AOC viticoles<sup>2</sup>

Il nous reste donc à voir quelle est la place de cette appellation en France et, comme nous pouvons le voir sur cette carte, les AOC viticoles sont assez nombreuses. Comme déjà souligné, l'AOC Marcillac est l'une des plus récentes, et, à cette jeunesse, s'ajoute l'inconvénient qui fait également la force de cette zone : sa faible superficie. Il s'agit de l'un

<sup>1</sup> Entretien avec Jean OLIVIE du 17 décembre 2012 à Marcillac-Vallon. Les dates et numéros des journaux n'ont pas été mentionnés.

<sup>2</sup> Site internet La Gribouille [en ligne]. Consulté le 20 février 2013. [http://www.lagribouille.com/france/aoc/vins/cartes/histo\\_aoc.gif](http://www.lagribouille.com/france/aoc/vins/cartes/histo_aoc.gif).

des plus petits vignobles AOC de France, et ce facteur, de prime abord dérangeant en termes de commerce en raison d'une faible production, reste un atout identitaire. Ce terroir, qui a gagné une place plus honorable au sein des aires d'appellation, malgré sa superficie, tourne en plus cette contrainte à son avantage puisque comme de sa rareté découle son mérite et sa valeur. Cette appellation rivalise en offrant l'identité de son terroir dans une zone AOC, certes petite, mais déterminée. Cette résolution se lit dans les ventes puisque le site internet du syndicat des vignerons de l'AOC de Marcillac confie que leurs vins sont en bonne place dans les ventes en France et dans le monde. D'ailleurs, les plus gros producteurs, cave comprise, exportent dans tout le pays et à l'étranger. Ainsi Jean-Luc Matha approvisionne par exemple le Canada alors que la cave coopérative, « les Vignerons du Vallon » de Valady, s'oriente entre autres vers le Royaume-Uni. Fort d'un marché local, cette petite AOC s'implante donc dans en France ainsi qu'à l'étranger.

Ainsi, le vignoble de Marcillac possède des particularités géographiques, topographiques, climatiques et géologiques qui font de lui un petit microcosme favorable au développement de la vigne depuis plusieurs centaines d'années. C'est aussi ce qui fait de lui une AOC intéressante qui côtoie les plus grandes de France. Mais avant d'en arriver à ce label, le vignoble de Marcillac a dû traverser une histoire longue, tantôt dorée, tantôt pénible et qui a fait de lui un objet d'étude particulier.