



HAL
open science

Le patrimoine viticole et sa valorisation dans l'aire de l'AOC de Marcillac

Christelle Foulquier

► **To cite this version:**

Christelle Foulquier. Le patrimoine viticole et sa valorisation dans l'aire de l'AOC de Marcillac. Histoire. 2013. dumas-00873945

HAL Id: dumas-00873945

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-00873945v1>

Submitted on 16 Oct 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright



UNIVERSITE DE PAU ET DES PAYS DE L'ADOUR
UFR de Lettres, Langues, Sciences Sociales et Sport
Master professionnel Cultures, Arts et Société
Spécialité Valorisation des Patrimoines et Politiques Culturelles
Première année



Le patrimoine viticole et sa valorisation dans l'aire de l'AOC de Marcillac



Travail d'étude et de recherche présenté par Christelle FOULQUIER
Sous la direction de Madame Patricia HEINIGER-CASTERET
Juin 2013



UNIVERSITE DE PAU ET DES PAYS DE L'ADOUR
UFR de Lettres, Langues, Sciences Sociales et Sport
Master professionnel Cultures, Arts et Société
Spécialité Valorisation des Patrimoines et Politiques Culturelles
Première année

*Le patrimoine viticole et sa valorisation
dans l'aire de l'AOC de
Marcillac*

Travail d'étude et de recherche présenté par Christelle FOULQUIER
Sous la direction de Madame Patricia HEINIGER-CASTERET
Juin 2013

Remerciements

Je souhaite avant tout remercier Madame Patricia HEINIGER-CASTERET, ma directrice de recherche, pour m'avoir soutenue et épaulée tout au long de cette année. Ses précieux conseils, sa patience, sa disponibilité et sa façon de travailler m'ont permis de mener à bien ce genre d'exercice auquel je me soumettais pour la première fois.

Ce sont ensuite toutes les personnes que j'ai eu la chance de rencontrer que je souhaiterai mettre à l'honneur en leur adressant toute ma reconnaissance. Aussi je remercie Kasper IBFELT, Julie LOURGANT ou encore André METGE qui ont eu la gentillesse de me recevoir en entretien et se sont montré très chaleureux tout en me témoignant une grande confiance. Des mentions spéciales iront à Jean-Luc MATHA, Georgette et Gilbert MESTRE et Jean OLIVIE pour leur formidable sympathie, leur disponibilité et leur confiance, chacun d'entre eux m'ayant profondément touchée par leur charisme et leur accueil chaleureux. Enfin, je n'oublie pas Joël GRADELS, mon cousin et éternel complice, pour son implication, ses connaissances, son hospitalité et son carnet d'adresse, tout comme ma cousine Isabelle LOUBET, qui a partagé avec patience et dévouement ses nombreuses années de recherches aux archives pour me faire bénéficier de ses connaissances. J'adresse donc un grand merci à toutes ces personnes tant pour les informations qu'ils ont su partager avec moi que pour la chaleur humaine dont ils ont fait preuve, chacun d'entre eux ayant su m'ouvrir sa porte et partager des documents personnels difficilement trouvables.

Je souhaite également remercier la branche aveyronnaise de ma famille pour l'hospitalité dont ils ont su faire preuve lors de mes séjours répétés ainsi que pour la compréhension quant à mon manque de disponibilité à leur égard. Ils ont su m'apporter un cadre de travail et le confort familial pour mener à bien mes enquêtes tout en ouvrant quelques portes qui auraient pu être plus difficilement accessibles sans leur ancrage. Pour cela, je remercie Lydie BESSIERES ainsi que Joël GRADELS et Isabelle LOUBET.

Enfin, je remercie ma famille et mes amis pour leur patience, pour m'avoir soutenue dans cette reprise d'étude et pour avoir su me motiver dans mes moments de doute. J'aurais une pensée particulière pour mon compagnon, Pierre, qui aura eu la patience de m'écouter, me comprendre et me soutenir dans les moments de doutes, pour Mélanie BRUXELLE, ma

camarade de route qui a toujours su être présente et Nicolas GAYRAL qui a toujours eu confiance en moi et m'a poussé à me surpasser. Ils ont été de précieux alliés dans cette aventure et je les en remercie. Ces remerciements ne seraient pas complets sans une pensée pour mes relecteurs, Paul URWALD et Muriel SOURIGUES CHINON, qui ont eu la patience et le dévouement de me relire et de me corriger, chacun m'apportant également un grand soutien moral.

Alors à tous ceux-là, et tous ceux que j'aurais pu oublier : Merci !

Glossaire

Ampélographie : L'ampélographie est l'étude et la classification des cépages. Ce terme est issu du grec, *ampelos* qui désigne la vigne. Olivier YOBREGAT est un ampélographe, membre de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, qui travaille en partie sur le Vallon de Marcillac.

AOC : L'Appellation d'Origine Contrôlée est un label français destiné à garantir la qualité d'un produit en attestant de son origine. Créé après la seconde guerre mondiale, ce label est géré par l'Institut National des Appellations d'Origine.

Cabane de vignes : Les cabanes de vignes sont des abris de fortune qui ont été construits avec les matériaux locaux, généralement de la pierre, pour abriter les vignerons et les outils sur les terrasses. Leur usage étant aujourd'hui restreint, beaucoup sont à l'abandon, bien que certains vignerons tentent de conserver ces traces du passé viticole de Marcillac.

Cabessal : Le « *cabessal* » est un mot occitan qui désigne un coussin que l'on pose sur la tête afin d'atténuer la charge du panier « *carrejador* ». En peau de chèvre et garni de poil, de laine ou de crin, il se pose sur la tête et tombe sur les épaules, là où la charge du panier sera la plus importante.

Capbalièras : Les *capbalièras* correspondent à un réseau de rigoles qui complètent les *paredons* pour permettre l'écoulement des eaux de pluie. Elles ressemblent à des petits fossés bâtis et pavés grâce à l'emploi des pierres les plus plates.

Cep : Le cep est le nom donné au pied de vigne.

Cépage : Un cépage est un type de plan de vigne qui possède des caractéristiques propres. Le « gros manseng », le « petit manseng » ou encore le « cabernet franc » sont des types de cépages. On compte aujourd'hui dans le monde 5000 cépages cultivés.

Coupeur : Le coupeur est une personne embauchée pour ramasser le raisin lors des vendanges. Il porte ce nom en raison de l'utilisation d'un sécateur, aussi appelé communément ciseaux.

Courson : Le courson est un bout de 5 cm de sarment qui sera laissé lors de la taille. Le mieux placé sera choisi afin de porter l'année suivante la flèche fructifère.

CSO : Le CSO est le Conseil Supérieur de l'Œnotourisme. Il s'agit d'une association loi 1901, créée en 2009 et qui a en charge de fédérer les acteurs de la viticulture et du tourisme afin de développer la dynamique de l'œnotourisme en France.

Echalas : L'échalas est un bout de bois que l'on plante en terre pour servir de tuteur. Relativement épais pour supporter le poids des pampres de vigne, il était particulièrement

utilisé dans le Vallon pour lier. La flèche était alors ramenée en couronne sur le cep et était liée à la fois sur le pied et sur l'échalas grâce à un osier.

Echansonnerie : L'échansonnerie est une confrérie dont les membres avaient pour charge, au Moyen-âge et à l'époque moderne, de servir à boire au roi. Ces personnes, à qui le roi offrait toute sa confiance, étaient des échantons. C'est de cette idée qu'est née « *l'eschansonnerie de Saint Bourrou* », créée à l'occasion de la reconnaissance du vignoble de Marcillac-Vallon avec l'Appellation d'Origine Contrôlée. Le groupe est constitué de membres ayant œuvré pour la reconnaissance du Vallon et se réunissent notamment lors de la *Saint Bourrou* pour introniser des personnalités. Aujourd'hui plus ludique que la fonction historique d'échanton, ces représentants ont à charge ici d'honorer le mansois au travers de diverses cérémonies accompagnées de protocoles et de tenues particuliers.

Flèche fructifère : De manière générale, une flèche est un sarment, un bout de bois, qui part de la tête de souche. On appellera alors flèche fructifère celle qui sera laissée après la taille et portera les fruits.

INAO : L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et permettant le contrôle de la qualité de certains produits en accompagnant les producteurs dans les démarches concernant les labels comme l'AOC. Aujourd'hui devenu l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, il continue de gérer les labels concernant la qualité tout en œuvrant encore sous son ancien nom.

Lier : L'action de lier est consécutive de la taille. Après avoir sorti les sarments superflus, la flèche restante est attachée généralement sur un fil de fer positionné à l'auteur des têtes de souche. Cela permet au sarment de ne pas fléchir sous le poids des raisins lorsque ceux-ci arrivent à maturation. Dans le Vallon, la couronne de *mansois* est une façon particulière de lier la vigne et est devenu un symbole identitaire.

Maison de vigne : Les maisons de vigne, contrairement à ce que l'on pourrait imaginer sont les demeures que les bourgeois ruthénois ont construites dans le Vallon afin de diriger leurs exploitations et venir se divertir lors des vendanges. Ce nom leur fut attribué par Raymond NOEL dans son *dictionnaire des châteaux de l'Aveyron*. Elles participent du patrimoine du Vallon par leur ancienneté et leur formidable état de conservation.

Maladie cryptogamique : Les maladies cryptogamiques sont des maladies causées par des champignons, des moisissures qui agissent en parasites et détériorent la plante. Ces maladies sont très présentes dans les vignobles et peuvent s'attaquer à la plante (mildiou), ainsi qu'au fruit (black-rot, oïdium, anthracnose). Ces maladies font leur apparition dans le Vallon de Marcillac au début du XIX^{ème} siècle, peu avant le phylloxera.

Mansois : Le *mansois* est le nom aveyronnais pour désigner le cépage connu sous le nom scientifique de « fer N » ou encore « fer servadou ». Se trouvant aussi sous la dénomination

de *saumences*, le raisin se caractérise par une grappe très dense et d'une couleur violacée soutenue.

Palisser : Le palissage est un des travaux essentiels de la vigne, il permet de remonter tous les pampres verticalement. Grâce à deux fils latéraux, le feuillage est maintenu en hauteur et bien droit à l'image d'une haie. Cela permet de favoriser l'ensoleillement des raisins tout en optimisant les conditions de vendanges, qu'elles soient manuelles ou mécaniques. De plus, cela permet aussi à la vigne de ne pas s'abimer par l'excès de poids pesant sur ces mêmes pampres.

Pampre : Un pampre de vigne est une tige partant du cep de vigne et ayant des feuilles ainsi que des raisins. Ce nom est également utilisé de façon courante pour désigner les gourmands, c'est-à-dire les tiges qui poussent sur le pied de vigne, dans la zone inférieure à la tête. Ce sont ces gourmands qui sont enlevés à l'arrivée de l'été afin de préserver une montée de sève optimale vers les raisins et les tiges supérieures.

Panier carrejador : Le panier *carrejador* est un panier présentant deux alvéoles de forme circulaires séparées par un espace permettant de poser le panier sur la tête d'un porteur. Ces paniers, aux formes très féminines selon Jean OLIVIE, sont traditionnellement réalisés en osier et, malgré l'arrêt de leur utilisation, trônent encore dans les caves comme objets mémoriels de traditions passées.

Paredons : Le *paredon* est le terme occitan qui désigne les murets de pierres sèches qui délimitaient autrefois les terrasses de vigne. La déclivité imposait aux vigneronnes de trouver des astuces pour ne pas voir terre, cailloux et plantation dévaler les collines à la moindre pluie. Aussi construisirent-ils des murets de pierres sèches munis d'escaliers, pour cheminer d'une terrasse à l'autre, ainsi que de *capbalièras* pour canaliser les ruissellements. Ces *paredons* sont toujours visibles à l'heure actuelle malgré leur délabrement et le peu d'intérêt qu'ils suscitent.

Sarment : A l'automne, les feuilles commencent à tomber et la sève redescend. Les pampres sèchent et deviennent des morceaux de bois que l'on appelle sarments.

Sillon : Il s'agit d'une rangée de ceps de vigne. Généralement rectiligne, dans le Vallon de Marcillac, cette ligne de plants épouse la forme des coteaux pour former des terrasses ondulées.

Tailler : La taille de la vigne est le travail nécessaire afin d'enlever les serments de la saison passée et ne laisser qu'une flèche fructifère et un courçon qui servira pour l'année suivante. Le mode de taille est variable selon les régions et selon les cahiers des charges lorsque les vignobles sont en AOC. Pour Marcillac, les flèches peuvent être simples ou doubles avec un nombre d'yeux limités. Il existe également une pratique ancestrale qui traduit l'identité du Vallon, la « taille en couronne ». Mais cette expression est un abus de langage puisque la taille reste la même, c'est la façon de lier qui est particulière. La flèche est ramenée sur le cep de vigne et liée grâce à un osier sur un échelas.

Tasson : Le *tasson* est le nom local donné au taste-vin. Chaque habitant du Vallon en avait un, y compris les femmes, et l'utilisait pour goûter le vin ou plus particulièrement pour les vignerons pour vérifier la maturation du vin dans les caves. Cependant, cet objet se distinguait des autres par des caractéristiques identitaires qui sont notamment la présence d'un serpent formant un anneau pour faciliter la préhension de l'objet.

Terrasse : L'Aveyron est un département vallonné et Marcillac, malgré sa situation favorable, n'y fait pas exception. Dès lors, afin de perpétuer la culture de la vigne, il devenait nécessaire de composer avec les déclivités des coteaux. C'est ainsi qu'apparurent les premières terrasses où la terre était retenue grâce à des « *paredons* » et drainée grâce à des « *capbalièras* ». La vigne était implantée ainsi sur plusieurs rangées. Mais aujourd'hui, la mécanisation aidant, les terrasses sont réalisées à la pelle mécanique et au bulldozer afin de dessiner une multitude de petits sentiers où un à deux sillons de vigne sont plantés.

VDQS : Le Vin Délimité de Qualité Supérieure est un label accordé pour distinguer un vin proposant une qualité supérieure au simple vin de table. Ce label est apparu au cours de la seconde guerre mondiale et a été finalisé grâce à la loi du 18 décembre 1949 qui permet à un vignoble d'acquérir cette appellation grâce à un cahier des charges validé par l'INAO. Ce label disparaît en 2007 et les vins deviennent des vins de pays et doivent choisir entre l'absence de label et l'AOC.

Sommaire

<i>Remerciements</i>	3
<i>Glossaire</i>	5
<i>Sommaire</i>	9
<i>Introduction</i>	13
<i>Premier Chapitre :</i>	20
<i>Présentation du Vallon de Marcillac, aire de l’AOC</i>	20
I – Du département au Vallon : un cas particulier	21
A - La situation géographique de Marcillac et son aire d’appellation.....	21
1 – Localisation	22
2 – L’AOC, un territoire bien déterminé	25
B – Le Vallon : des particularités géologiques et climatiques.....	27
1 – Le vignoble, ses raisons topographiques et géologiques	27
2 – Particularités climatiques : du département au local.....	33
a) Le climat du département	34
b) Un microclimat propre à la zone de l’AOC.....	36
C – Le charme de l’un des plus petit AOC de France	38
1 – Définition des exploitations en AOC	38
2 – La place de l’AOC de Marcillac à l’échelle régionale, nationale et internationale ...	40
II – Le vignoble de Marcillac, des siècles d’histoire.....	44
A - L’implantation de la vigne : de la France au Vallon	44
1 – La vigne en France : une culture importée.....	44
2 – Marcillac, une exception à la propagation romaine ?	45
a) Le récit étiologique ou l’implication de la religion.....	45
b) L’origine romaine supposée, relayée par Conques.....	47
B – Vin et vigne à Marcillac, l’avènement de son âge d’or	49
1 – La viticulture, une histoire cléricale.....	49
2 – ...rejointe par la bourgeoisie ruthénoise.....	52
3 – ...pour diriger une économie viticole.	56
C – Les maladies cryptogamiques et la crise phylloxérique : le début de la décadence	58
1 – Des maladies cryptogamiques à la crise phylloxérique : l’atteinte physique du vignoble.....	59

2 – L'estocade d'un contexte peu favorable	64
III – La renaissance du vignoble : de la cave coopérative aux producteurs indépendants	67
A - La cave coopérative des « Vignerons du Vallon », la seconde chance du vignoble	67
1 – Il était une fois, neuf vignerons dans une grange à Valady... ..	68
2 – La cave des Vignerons du Vallon : entre marketing et valorisation.....	72
B – Le domaine du Vieux Porche : un vigneron indépendant en monoculture.....	74
1 – Du petit séminaire à la vinification	75
2 – Le domaine du Vieux Porche : de la vigne à la valorisation du terroir	77
C – Le domaine de la Carolie : des siècles de polyculture	81
1 – De l'époque moderne à nos jours, entre vignes et brebis.....	82
2 – La polyculture : entre travaux et valorisation, un choix à faire	84
<i>Deuxième chapitre :</i>	87
<i>Le vin, entre identité et patrimoine</i>	87
I – Le vin, une identité inscrite dans le terroir	88
A – Le marcillac : du cahier des charges au produit fini	88
1 – Le cahier des charges de l'AOC, des impératifs mélioratifs	88
2 – « Un vin de caractère aux saveurs de fruits rouges ».....	91
3 – L'évolution d'un vin vers des vins	94
B – Du terroir au vin : les outils du transfert d'identité.....	98
1 – L'occitan, reflet rouergat et lien vers le terroir	98
2 – Les étiquettes : illustrations de l'identité des vins	100
C – Le vin, objet de tradition culturelle	105
1 – De la vigne à la <i>Saint-Bourrou</i> , une tradition plus que séculaire.	105
2 – L'échansonnerie de <i>Saint-Bourrou</i> , entre tradition et modernité.....	109
II – La viticulture marcillacoise, objet de patrimoine culturel immatériel	113
A – Les savoir-faire, des connaissances académiques aux héritages familiaux.....	113
1 – Le savoir faire empirique face au savoir académique... ..	113
2 – ... les traditions familiales et « artisanales » favorisées.....	117
B – Des traditions portées par des objets identitaires et mémoriels	120
1 – <i>Le Tasson</i> ou l'identité du Vallon	120
2 – <i>Le cabessal</i> et le panier <i>carrejjador</i> témoins des travaux du Vallon	123
C – Le paysage du Vallon, reflet des traditions viticoles passées et contemporaines	126
1 – Les terrasses, diverses expressions d'un même agencement	126
2 – <i>Les ostalons de vinha, expression d'une tradition</i>	131

3 – De la morphologie des villages aux caves naturelles : un patrimoine moins visible	134
III – L’architecture du Vallon, le témoin du vignoble	139
A – Les grands domaines viticoles : de la bourgeoisie à la religion.....	139
1 – Les maisons de vignes du Vallon : marqueur social et témoin historique.....	139
2 – Les domaines religieux : entre maisons de vigne et domaines viticoles.....	144
B – Le petit bâti architectural, une référence perpétuelle à la viticulture	147
1 – Le monument aux morts : un hommage à l’activité viticole	147
2 – Le <i>Tasson</i> de Bruejols : l’utilisation d’un outil mémoriel en hommage aux générations passées	149
3 – Les caves du Vallon, entre multitude et abandon.....	151
C – La viticulture et la religion : un lien fréquent qui s’applique au Vallon.....	154
1 – Notre Dame de Foncourrieu : la chapelle des vigneron	154
2 – Les croix bachiques : entre ancrage dans le terroir et demande de protection	160
3 – Le monument des Crestes : un trésor caché	167
<i>Troisième chapitre :</i>	169
<i>La valorisation du patrimoine viticole : de la réalité à l’étude de nouvelles perspectives</i>	169
I – L’acteur public et son potentiel de valorisation	170
A – Entre fête et vin de Marcillac, un outil de valorisation masqué	170
1 – La <i>Saint-Bourrou</i> , de la tradition à la valorisation	171
2 – Bruejols : d’une fête dite de village à la célébration du vin	175
3 – Marcillac : de la foire aux vins à la fête des vendanges	177
B - Les professionnels du tourisme : la mise en lumière du patrimoine.....	180
1 – L’office de tourisme, une interface du patrimoine	180
2 – Le musée du Rouergue à Salles la Source : vitrine de la viticulture.....	183
II – Des acteurs privés aux projets en cours : une valorisation appelée à être optimale	187
A – Des exploitants viticoles aux passionnés de vigne : des démarches de valorisation patrimoniale.....	188
1 – Les vigneron et la vente au domaine : une forme de valorisation.....	188
2 – Les passionnés de viticulture en quête de valorisation	190
B – L’acteur privé dans l’espace public : des actions de valorisation conjointes	192
1 – L’implication des vigneron dans la vie municipale : la dégustation au service de la valorisation	193
2 – Les actions du syndicat : entre marketing et valorisation, la <i>Saint-Bourrou</i> en exemple	194

C – Une valorisation en devenir	197
1 – De la route des vins.....	198
2 – ... au label « Vignobles et découvertes ».....	199
III – Vers le label « Vignobles et découvertes », des pistes d’amélioration.....	202
A – La maison des vins : une centralisation du patrimoine	202
1 – La maison des vins, un espace muséal évolutif	203
2 – Des activités de découvertes : un autre mode de mise en lumière du patrimoine viticole.....	205
3 – La maison des vins : la cave des vigneron indépendants du Vallon.....	208
B – La fête des vendanges et une journée porte ouverte : optimiser un potentiel existant.....	210
1 – La fête des vendanges, un écho à la <i>Saint-Bourrou</i>	211
2 – Les portes ouvertes du Vallon : une prise de contact avec le patrimoine	212
3 – Des activités sportives : une alternative à la découverte du patrimoine	214
C – Des outils supplémentaires à ne pas négliger	216
1 – La protection au titre des Monuments Historiques, une alternative négligée	216
2 – Les AMVAP, un compromis entre la nécessité de protection et les impératifs de vie privée.....	218
3 – Les chemins de randonnées : un outil de découverte du patrimoine paysager.....	220
4 – Une communication patrimoniale nécessaire à l’ouverture	222
<i>Conclusion</i>	224
<i>Table des illustrations</i>	273
<i>Bibliographie</i>	277
<i>Webographie</i>	281
<i>Entretiens</i> :	288

Introduction

« Dans tous les cas, on a peine à concevoir que la vigne, si amoureuse de rayons solaires et de printemps précoces, ait pu s’implanter dans un climat réputé sévère et fournir, bon an mal an, quelques milliers d’hectolitres de vin »¹. Tels sont le constat et la description que font Jean-Michel COSSON et Catherine BEX à propos du vignoble de Marcillac-Vallon, en Aveyron, sujet sur lequel j’ai choisi de travailler.

D’origine aveyronnaise, j’ai souhaité joindre l’impératif d’un travail de recherche à l’opportunité qu’il m’était alors donné d’exercer un retour aux sources. Partant du même constat que celui de ces deux auteurs, mes questionnements allaient croissants quant à la présence d’une telle activité dans le pays de mes racines et l’opportunité du master me permettait d’essayer d’y répondre.

L’Aveyron est une entité particulièrement agricole surtout ciblée sur l’élevage ovin, celui-ci se concrétisant plus communément par le fromage de Roquefort, et l’élevage bovin avec la race de l’Aubrac. Malgré tout, quelques zones voient des ceps de vignes garnir leurs coteaux : tel est le cas de Conques, Entraygues, Estaing et Millau auxquels s’ajoute celui de Marcillac-Vallon, le seul vignoble aveyronnais labellisé Appellation d’Origine Contrôlée (AOC)². Aussi me suis-je interrogée sur la présence surprenante de ce vignoble en terre rouergate, le label admettant une qualité certaine, l’objectif premier était de découvrir les tenants et aboutissants de cette activité dans cette région dure aux tendances plutôt pastorales. Il s’agissait donc de vérifier l’hypothèse selon laquelle le Vallon de Marcillac posséderait des qualités intrinsèques permettant l’établissement d’une culture surprenante dans un département non adapté à cette dernière.

La proximité familiale me facilitait les recherches, tant par l’accès aux documents que par le confort matériel pour mes séjours. Cependant, le piège de l’implication affective se voulait aussi grandissant en étant sur place, ce qui fut résolu par de courts séjours intenses rythmés par mes seuls entretiens. Enfin, une toute dernière raison me poussa à persévérer dans ce choix : mon implication dans le milieu viticole. Cette expérience, due à des années de travaux au sein de multiples exploitations, dont celle de mes cousins, me permettait d’appréhender le sujet un peu plus facilement.

Cependant, ce sujet restait trop large et peu approprié à mes connaissances œnologiques qui allaient tôt ou tard concerner un aspect de mes recherches. Souhaitant garder

¹ Jean-Michel COSSON, Catherine BEX. *Le vignoble de Marcillac, une oasis de pampres au cœur du pays vert*. Millau : Editions du Beffroi, 1995.

² L’AOC est un label français qui protège un produit en raison de son origine géographique et certaines caractéristiques de fabrication. Créé après la seconde guerre mondiale, ce label avait pour dessein de garantir une certaine qualité due à l’origine du produit.

ce thème malgré tout, j'ai opté pour une approche plus patrimoniale en m'intéressant aux traces que la viticulture marcillacoise a pu laisser dans le paysage, dans l'architecture ainsi que dans les savoir-faire et traditions qui relèvent du patrimoine culturel immatériel (PCI). Aussi vastes que nombreuses, ces marques se relèvent dans l'architecture des maisons de vigne, dans l'incongruité du *Tasson* de Bruejouis, dans la multitude des cabanes de vigne, dans l'originalité du monument aux morts de Marcillac, dans la présence des *paredons* ou encore dans des traditions et savoir-faire révélés par la *cabessal* et le panier *carrejador*. Ces perspectives patrimoniales, entre autres, me permettaient de valider l'hypothèse selon laquelle le Vallon et sa viticulture avaient connu une histoire longue, visible par le patrimoine engendré, ce qui apportait ainsi quelques réponses à mes questionnements.

Prenant conscience, petit à petit, d'un patrimoine conséquent qui m'était jusqu'alors méconnu, il fallait également que je m'intéresse aux questions de valorisation, aux acteurs ainsi qu'aux projets, tout en circonscrivant une zone d'étude géographique. C'est pourquoi j'ai choisi de travailler sur l'aire géographique de l'appellation, cette dernière englobant tous les lieux concernés par la présence de la viticulture marcillacoise, optimisant ainsi la justesse des réponses apportées, contrairement à des recherches qui auraient été trop ciblées sur la seule échelle de la ville. Cet espace sera communément appelé « le Vallon », dénomination qui lui avait été donnée pour l'époque médiévale et moderne et incluant autant Marcillac que les villages à proximité. Une fois l'aire délimitée, j'ai ensuite pu réaliser un inventaire non exhaustif du patrimoine tout en me penchant sur les outils mis en place pour le protéger et le valoriser.

Afin de mener ce travail à son terme, j'ai fait le choix, en plus de recherches bibliographiques, d'intégrer une perspective anthropologique. Le sujet restant vaste et les sources assez ténues, cela me permettait d'utiliser les sources orales dans un travail qui se voulait alors le plus complet possible. En effet, certains aspects restent particulièrement confidentiels et seules les enquêtes de terrain permettent de toucher du doigt les données tangibles. C'est la raison pour laquelle j'ai orienté mon travail sur cette méthode, en prenant pour cible des vignerons et des érudits locaux. Dans cette première catégorie, il s'agissait de balayer le panel complet de ce qu'il était possible de rencontrer dans le Vallon : la cave coopérative¹, les vignerons indépendants en monoculture² et les vignerons indépendants en polyculture³. Les érudits locaux me permettaient quant à eux d'appréhender les connaissances

¹ Entretien avec Kasper IBFELT, directeur de la cave coopérative du Vallon, le 2 novembre 2012 à Valady.

² Entretien avec Jean-Luc MATHA, propriétaire du domaine du Vieux Porche, le 17 décembre 2012 à Bruejouis.

³ Entretien avec Joël GRADELS, propriétaire du domaine de la Carolie, le 18 décembre 2012 à Cougousse.

locales dont beaucoup se révélaient assez confidentielles et difficilement accessibles. Aussi ai-je rencontré André METGE¹ afin de comprendre l'histoire de la cave des Vignerons du Vallon en profitant d'informations de première main, Jean OLIVIE² m'apporta un secours certain quant à l'histoire du vignoble et m'aiguilla sur des objets patrimoniaux méconnus, Gilbert MESTRE³ me donna accès à des données patrimoniales et se voulait être une source d'informations conséquentes. Enfin, Julie LOURGANT⁴ clôtura cette catégorie par les informations qu'elle m'apporta grâce à son sujet de DEA : les maisons ruthénoises dans le Vallon de Marcillac.

Le vin de Marcillac s'intègre dans un contexte historique long et ses origines viticoles sont floues : les vigneron locaux aiment à laisser aux moines de Conques la paternité de ce vignoble. Mais à celui qui s'interroge et qui maîtrise quelques notions d'histoire de la viticulture, ce récit étiologique paraît trop lisse et trop idyllique. Cependant, il faut bien concéder qu'ils favorisèrent l'impulsion du vin de Marcillac, sa notoriété allant croissante au fil des siècles. D'un vin tourné vers la religion avec Conques et son devoir d'hospitalité, il devint très vite nécessaire à tous : au XIV^{ème} siècle, Jean OLIVIE avance que « le vin était aussi essentiel que le pain »⁵. Ce produit ne défailira pas jusqu'aux sombres années où toute la France viticole fut ravagée par ce petit insecte que l'on appelle le phylloxera. Accompagné par les maladies cryptogamiques, le papillon ravage le vignoble de Marcillac réduisant considérablement sa surface travaillée. Cette période sombre pour la vigne fut un tournant à Marcillac car elle fut l'amorce du déclin alimenté par les événements nationaux qu'ont été les guerres telles les guerres de Prusse de 1870, la première et la seconde guerre mondiale ainsi que la guerre d'Algérie. A cela s'ajoutent les aspects plus locaux et ponctuels mais néanmoins ravageurs comme les gelées qui anéantissent une grande partie du vignoble ou encore la fermeture des mines de Decazeville, amputant le Vallon d'un énorme débouché économique.

¹ André METGE est un des premiers directeurs de la cave coopérative et fut intégré dès ses prémices, ce qui lui donne l'atout certain d'avoir vécu l'histoire de cette cave depuis l'intérieur. Je l'ai rencontré en entretien le 18 décembre 2012 à Valady.

² Jean OLIVIE est un retraité de la C-PRO/BOSCH Compagnie de Rodez. Passionné par Marcillac et tout ce qui y est relatif, il passe sa vie aux archives départementales à collectionner tous les actes concernant l'objet de ses passions. Ne s'arrêtant pas là, il conserve également les coupures de presse dès lors qu'une mention est faite à son village natal. Homme très cultivé et érudit local, il compile ses recherches dans un ouvrage, Marcillac au fil des siècles, et participe à d'autres écrits littéraires. Il a également réalisé un site internet afin de partager ses connaissances et le met régulièrement à jour. Pour toutes ces raisons, je l'ai rencontré le 17 décembre 2012 à Marcillac.

³ Gilbert MESTRE est un ancien libraire passionné par le Vallon et la viticulture. Il accéda à de nombreuses informations et connaissances qu'il a accepté de partager le 17 décembre 2012 ainsi que le 16 mars 2013 lors d'un entretien à Bougaunes. Il me permit aussi l'accès à des documents rares dont beaucoup personnels. Sa femme Georgette fut aussi d'une aide précieuse.

⁴ Julie LOURGANT est chargée d'inventaire du patrimoine à Rodez et a réalisé un mémoire de DEA sur le sujet des maisons de vigne. Je l'ai donc rencontrée le 15 mars et le 21 mai 2013 à Rodez.

⁵ Jean OLIVIE. 1998.

Les catastrophes ont donc été légions pour cette activité dont le glas semble sonné lors de l'hiver 1956, laissant seulement 10 à 20 % des surfaces intactes. Mais la viticulture, que l'on pensait à l'agonie, a su redorer son blason pour devenir un élément essentiel de l'économie marcillacoise. Grâce à la mutualisation des efforts, les vigneronns se regroupèrent en cave coopérative afin d'essayer de relancer cette activité traditionnelle. Au prix de quelques efforts, le vignoble commença à récolter les fruits de ses démarches en voyant d'une part sa surface plantée augmenter un peu plus chaque année et d'autre part l'accession en Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS)¹ puis en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Sont reconnus par ce label les vins rouges (90% de la production) et rosés (10% de la production) de Marcillac, le vin blanc n'étant même pas labellisé VDQS lors de la reconnaissance des deux autres. C'est la raison pour laquelle je focaliserais mon attention uniquement sur la production majeure, celle-ci étant la plus représentative du Vallon. Aujourd'hui, le vin de Marcillac accroît petit à petit sa surface travaillée mais il relève malgré tout d'une des plus petites AOC de France et se caractérise par un vin particulier issu de nombreux savoir-faire.

Le but de cette recherche est donc de prendre pour point de départ mes interrogations afin de comprendre pourquoi la région de Marcillac est une région viticole, par opposition à la nature même du département qui se veut contraire aux nécessités d'un vignoble. Cela m'amènera à expliquer de quelles façons, au sein de l'aire géographique de l'AOC, cette viticulture et son histoire ont laissé des traces patrimoniales, tant architecturales qu'immatérielles, ces dernières portant autant de preuves de la viabilité d'une telle activité dans cet espace. Autrement dit, il s'agira de comprendre comment les traces patrimoniales de la viticulture à Marcillac-Vallon et son aire d'appellation traduisent une histoire locale forte et identitaire qui explique la présence d'une telle activité. Mais cette recherche peut également m'amener à comprendre en quoi la création du label « Appellation d'Origine Contrôlée » a permis à Marcillac-Vallon de renouer avec ses racines viticoles en proposant un vin que les vigneronns veulent identitaire, cette étude essayant également de comprendre en quoi ce vin se révèle ancré dans le terroir et empreint d'identité et de patrimonialité.

Afin de mener à bien toutes les perspectives de cette problématique, nous commencerons par localiser et identifier le sujet de notre étude dans un premier chapitre en prenant en considération les points de vue géographiques, historiques et concrets. Il s'agira d'interpréter les données géographiques pour délimiter la zone dont il est question tout en la replaçant dans son contexte départemental et régional, mais également de définir les

¹ Le VDQS est un label qui apparaît après la seconde guerre mondiale afin de récompenser une certaine qualité du produit. Une loi de 2009 a mis fin à cette appellation, mais elle reste malgré tout dans le langage courant.

spécificités géologiques et climatiques de l'aire d'appellation en les confrontant aux particularités départementales. Ce point géographique s'achèvera par la définition de l'AOC de Marcillac-Vallon et de sa place aux diverses échelles que sont le département, la région et le pays. Ces données permettant d'identifier le sujet seront aussi entendues en tant que données historiques, aussi sera-t-il établi l'histoire de l'implantation de la viticulture dans notre pays pour cibler ensuite plus précisément l'histoire propre à la viticulture marcillacoise, ce qui mettra en jeu des périodes fastes et d'autres de déclin. Enfin ce chapitre se conclura par la présentation concrète de trois sujets d'études sélectionnés qui nous permettront d'illustrer les différentes facettes du vin de Marcillac : la cave coopérative sera l'occasion de comprendre la renaissance du vignoble, le domaine du Vieux Porche à Bruejouis sera un exemple de producteur indépendant en monoculture, alors que le domaine de la Carolie permettra d'envisager le cas de la majorité des producteurs indépendants à savoir la polyculture.

Le second chapitre permettra d'aborder plus concrètement le patrimoine en tant que tel. Il s'agira d'une part de comprendre pourquoi le vin est considéré en tant qu'objet patrimonial et identitaire en établissant sa carte d'identité, ainsi que les qualités et les moyens qui visent à le hisser au rang d'objet identitaire et patrimonial. D'autre part, le patrimoine culturel immatériel sera aussi exploré en étudiant les savoir-faire et les traditions qui contribuent à l'identité de ce vin, ce qui s'entend également par les objets viticoles mémoriels qui témoignent de savoir-faire et de traditions relevant de ce PCI. Enfin, cette dernière facette du patrimoine ne saurait être complète sans l'étude des empreintes que cette activité a pu laisser dans le paysage. Pour finir ce chapitre, c'est sur le patrimoine architectural que nous porterons notre attention en la focalisant tout d'abord sur l'architecture monumentale qui comprend notamment les domaines viticoles appelé localement « maisons de vigne », puis le petit bâti local sera l'objet de notre attention pour finir par ce qui relève du lien entre la viticulture et la religion avec notamment la chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu ou encore les croix de phylloxera. Tous ces éléments architecturaux inattendus dans l'aire d'appellation nous permettront de témoigner d'une longue tradition de la culture viticole.

Pour finir, nous ferons un état des lieux de la valorisation de ce patrimoine afin de pouvoir proposer des suggestions de mise en valeur du vin et des objets patrimoniaux qui l'entourent. C'est pourquoi nous focaliserons notre attention sur l'acteur public, qu'il soit la collectivité, l'office de tourisme ou le musée départemental de Salles-la-Source, afin d'appréhender les outils qu'il met en place dans la valorisation, ce qui nous permettra de mener une approche critique pour avancer des pistes d'amélioration. Cette démarche sera

également appliquée à l'acteur privé, qu'il soit vigneron ou simple passionné, ainsi qu'aux projets qui sont actuellement à l'étude et que sont la route des vins et le label « Vignobles et Découvertes », ce qui mettra ainsi au jour les difficultés auxquelles les vignerons et tous les acteurs concernés peuvent être confrontés. Cette démarche nous permettra alors d'établir le constat de ce qui se fait au sein des propriétés et des communes pour nous orienter ensuite vers mon projet de valorisation qui aura pour but d'accroître la part patrimoniale d'une fête comme celle de la fête des vendanges mais également d'établir une « maison des vins » au sein du Vallon. Toutes ces démarches viseront à permettre la prise de conscience du patrimoine et de la nécessité de sa valorisation.

Premier Chapitre :
Présentation du Vallon de
Marcillac, aire de l'AOC

Le vin de Marcillac Vallon s'inscrit dans une géographie particulière et une histoire propre, c'est pourquoi il convient d'en définir les particularités locales. Aussi m'attacherai-je à la présentation physique de ce vignoble : la localisation géographique, les particularités liées au terroir et les particularités climatiques. Je définirai ensuite l'histoire de ce vignoble en commençant par l'histoire générale du vin et de la vigne en France pour ensuite préciser la situation propre à Marcillac. Puis je finirai en ciblant plus particulièrement mon propos sur une institution et deux domaines précis : la cave coopérative de Valady et les domaines du *Vieux Porche* et de *La Carolie*.

I – 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

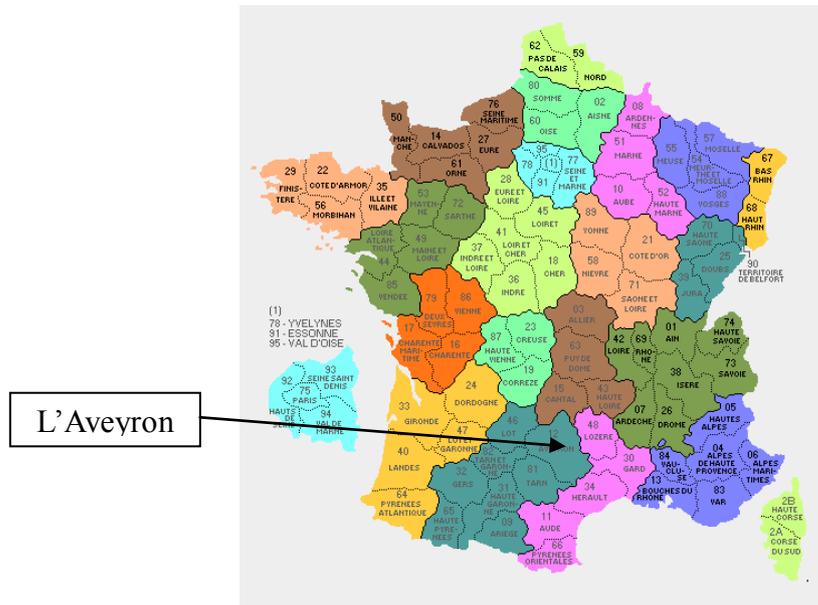


Figure 1 : Carte de France des départements¹

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 km², en cède 8 735 à l’Aveyron², ce qui permet à ce département d’afficher la plus grande superficie régionale³. 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*⁴, 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-

¹ Cartes de France.fr [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. http://www.cartes-de-france.fr/carte_departements.html

² Wikipedia. [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. http://fr.wikipedia.org/wiki/Aveyron_%28d%C3%A9partement%29

³ 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

⁴ 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.

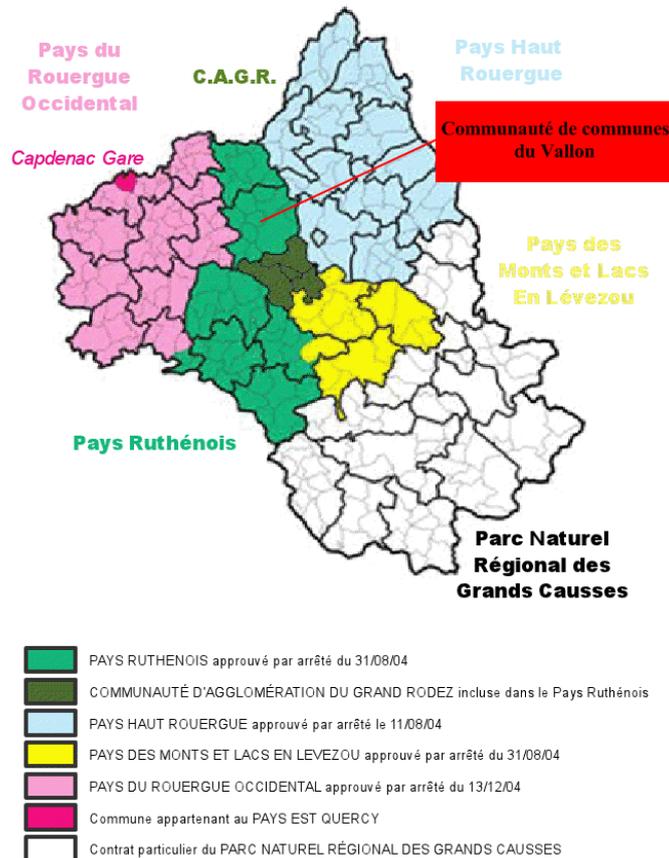


Figure 2 : Pays de l'Aveyron¹

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 phares², 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 14,59km² pour une

¹ L'Aveyron en chiffres [en ligne]. Consulté le 2 mars 2013. www.aveyron.gouv.fr/fr/etat-aveyron/.../les-donnees-de-base.pdf

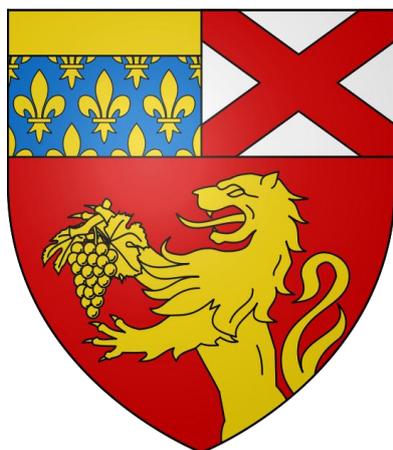
² Site officiel de Marcillac Vallon [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. <http://www.marcillacVallon.fr/>

population de 1663 habitants¹. 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 tourisme². 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 Marcillac³

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 »⁴, 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

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

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

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

⁴ 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 Panat¹, 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 vin². 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.

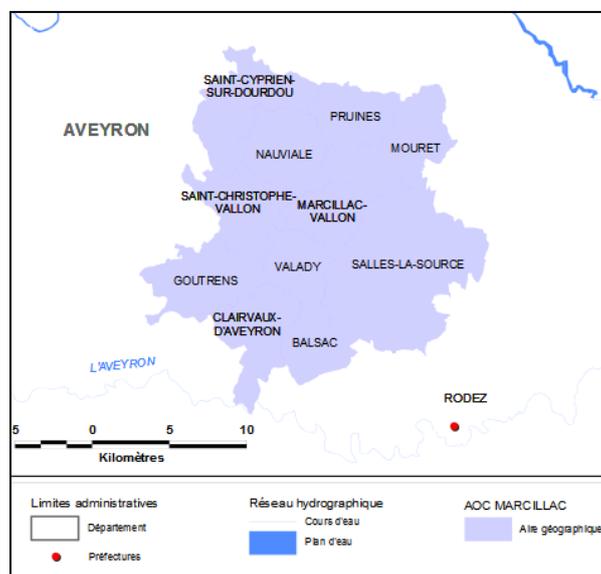


Figure 4 : Aire géographique de l'appellation³

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

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 179.

² INAO [en ligne]. Consulté le 13 janvier 2013.

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=8153&from=src

³ INAO [en ligne]. Consulté le 13 janvier 2013.

http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/Cartes/AOC_Marcillac_A_201204.pdf

Valady la cave et Clairvaux les vignes »¹, 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 Valady². 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 3000ha³, 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 vignes⁴, 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. »⁵. Or le syndicat des Vignerons de Marcillac-Vallon nous informe qu'en 2010, la surface plantée en vigne était de 200ha⁶, 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 ha⁷. 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,

¹ Enquête avec Jean OLIVIE du 17 décembre 2012 à Marcillac-Vallon.

² INAO [en ligne]. Consulté le 2 janvier 2013.

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=5672&from=src.

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

⁴ Jean OLIVIE. 1998, voir page 98.

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

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

⁷ INAO. Consulté le 3 janvier 2013.

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 vignerons 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 vignerons 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 »¹.

¹ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 31.

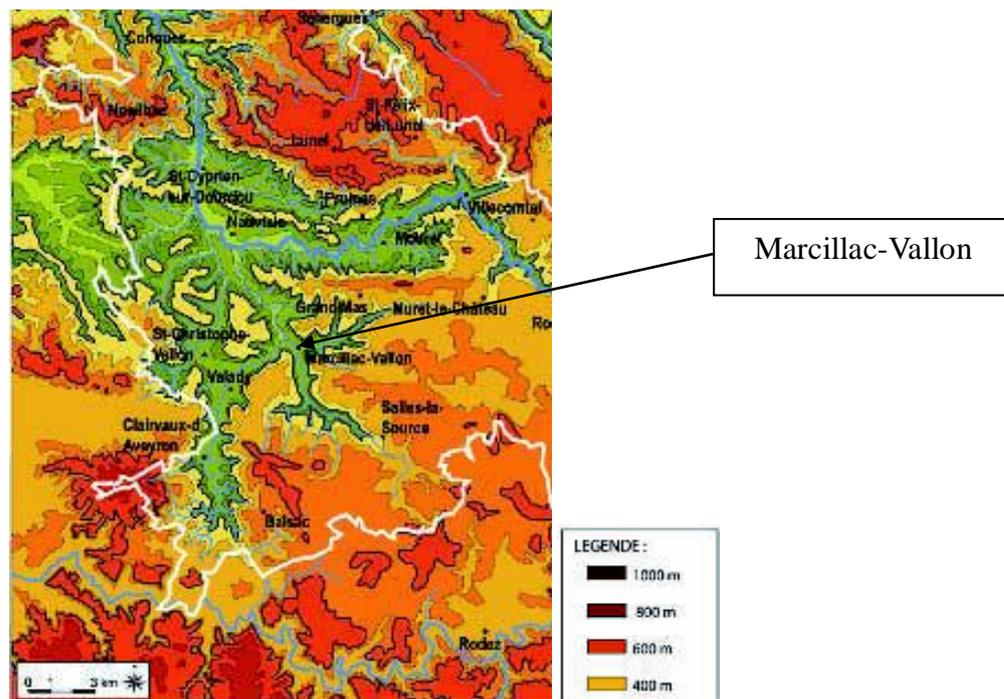


Figure 5 : Relief autour de Marcillac Vallon¹

L'altitude moyenne de Marcillac-Vallon est de 405 mètres² 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 mètres³. 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.

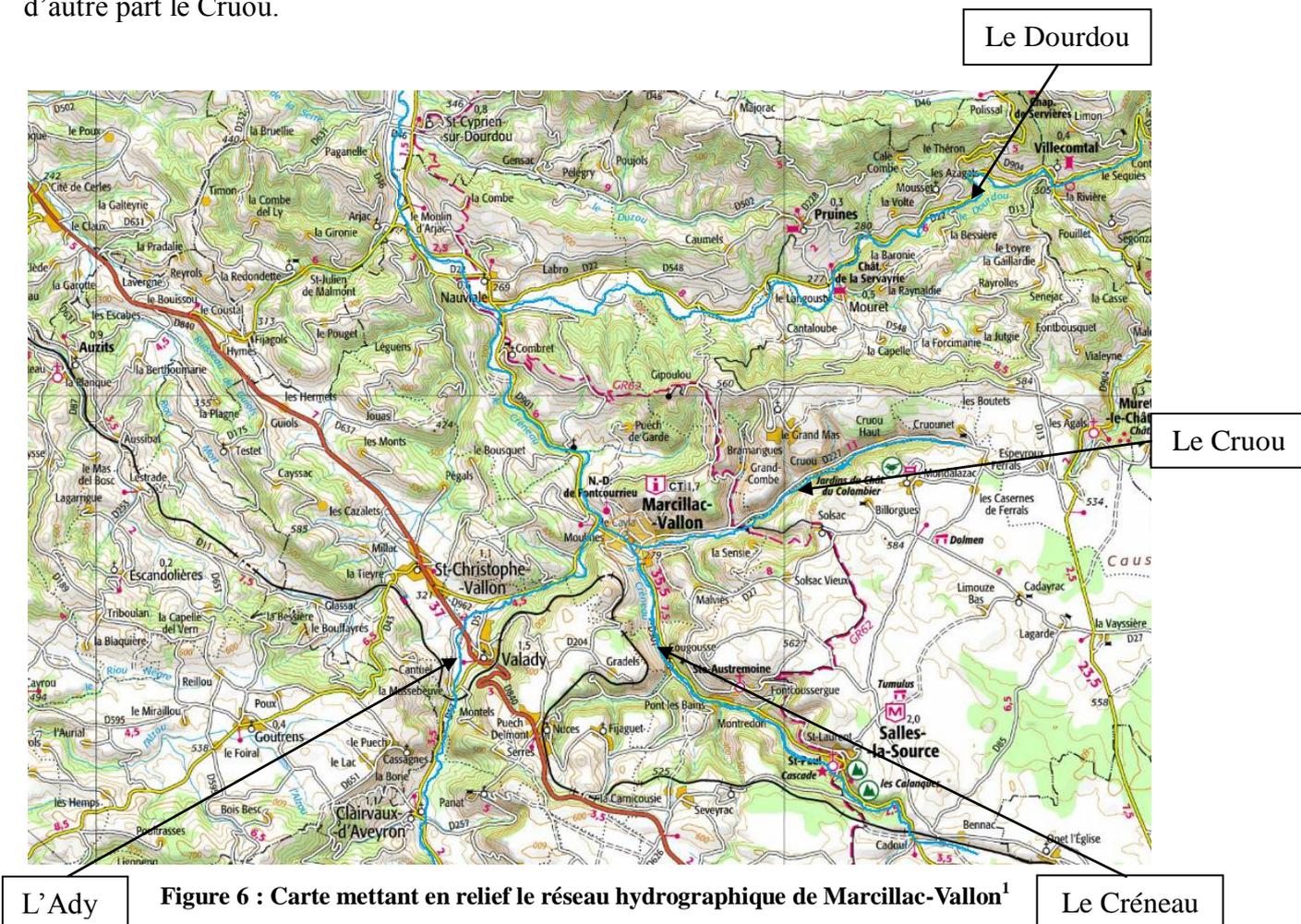
Mais la vigne a malgré tout élu domicile sur ces terres, bien qu'elle n'ait pas toujours eu des terres d'accueil identiques au fil des siècles. Dans un premier temps, ce sont les hauteurs qui ont été colonisées par cette liane pour venir s'étendre ensuite vers les vallées. Aujourd'hui, les exemples sont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

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

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

³ INAO [en ligne]. Consulté le 20 janvier 2013. 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.



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 certains², il s'agirait de la vallée de Dieu comme nous allons le voir un peu plus loin. Il prend sa source à Balsac, non

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

² 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 »¹, 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^{ème} 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.

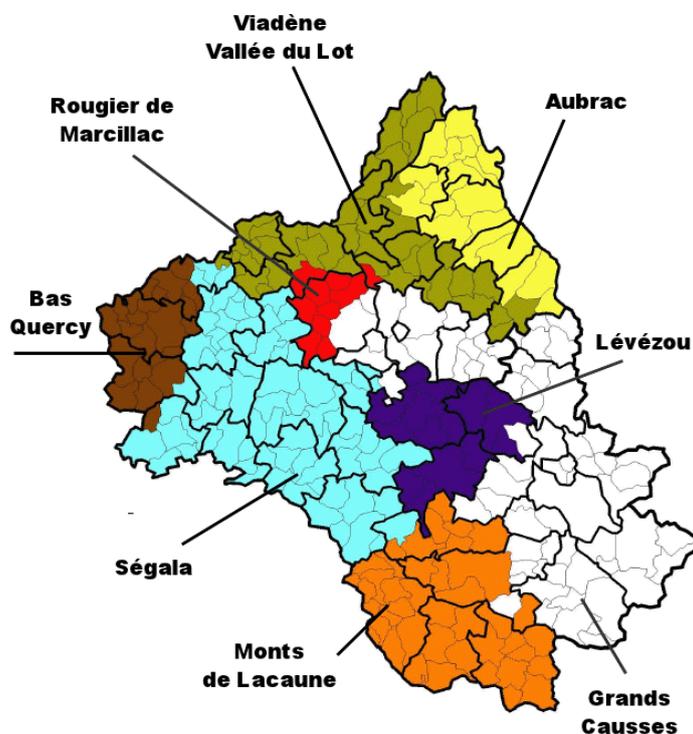


Figure 7 : Régions naturelles de l'Aveyron²

¹ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 23

²L'Aveyron en chiffres [en ligne]. Consulté le 2 mars 2013. 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-Vallon¹

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. »²

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 central³. Cette terre domine les vallées et les coteaux et marque le territoire par sa couleur « sang de bœuf »⁴, caractéristique due à l'oxyde de fer présent dans la composition de la terre. Il s'agit de grès

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

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

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 13. Voir annexe 1.

⁴ 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 Rougier¹

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 vigne². 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 »³. 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

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

² Entretien Jean-Luc Matha le 17 décembre 2012 à Bruejouis.

³ 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 »¹. 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 CHAMBRAUD², 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 an³. 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

¹ Voir annexe 2.

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

³ 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 Wikipedia¹ 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 Environnement² 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 Millau³, 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

¹ Wikipedia [en ligne]. Consulté le 6 mars 2013. http://fr.wikipedia.org/wiki/Climat_de_l%27Aveyron

² 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

³ 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

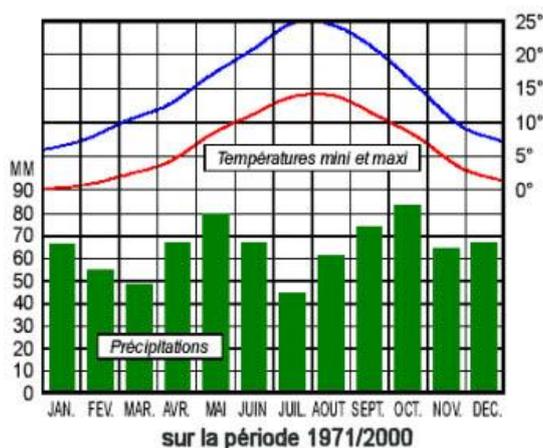


Figure 10 : Normales de températures et de précipitations¹

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 STRANG² 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 »³ 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

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

² Paul STRANG, 1997, voir page 51

³ Paul STRANG, 1997, voir page 51

secs »¹, 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 ruthénois habitué aux rigueurs de son piton, le Vallon, c'est déjà la Côte d'Azur ! »².

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 doux³ 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 :

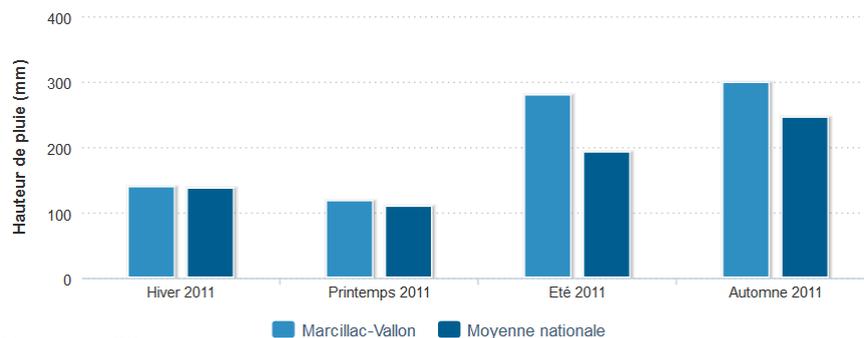


Figure 11 : Hauteurs de précipitations par saisons (2011)⁴

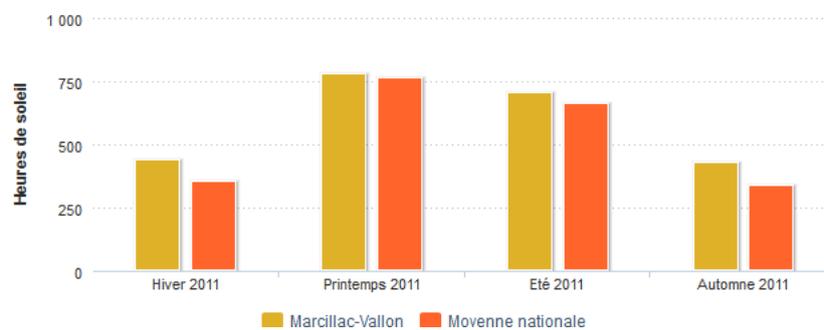


Figure 12 : Heures d'ensoleillement par saisons (2011)

¹ Prospectus publicitaire du domaine du Vieux Porche de Jean-Luc MATHA.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995,

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

⁴ 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 microclimat¹.

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

¹ Entretien avec Isabelle LOUBET, vigneronne, le 15 mars 2013, à La Carolie.

faisais les saisons¹, 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 »². L'AOC de Marcillac s'applique ainsi à 60 viticulteurs parmi lesquels 15 vinificateurs³.

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 »⁴. 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 ha⁵ 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

¹ 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.

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

³ INAO. [en ligne]. Consulté le 15 février 2013. http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=8153.

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

⁵ 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 exploitants¹, 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 chacun².

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

¹ INAO [en ligne]. Consulté le 20 février 2013.

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=5672&from=src

² 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

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).

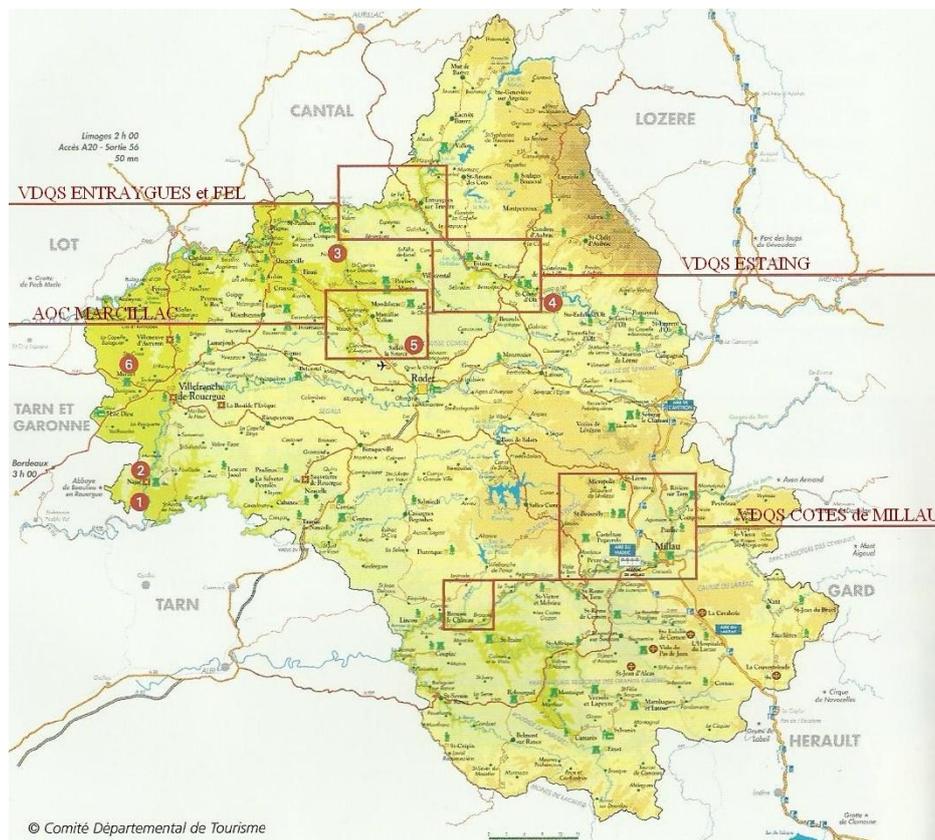


Figure 13 : Carte des zones de production de vin en Aveyron¹

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 OLIVIE², 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

¹ Annexe 2

² 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 Laurens¹. 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.

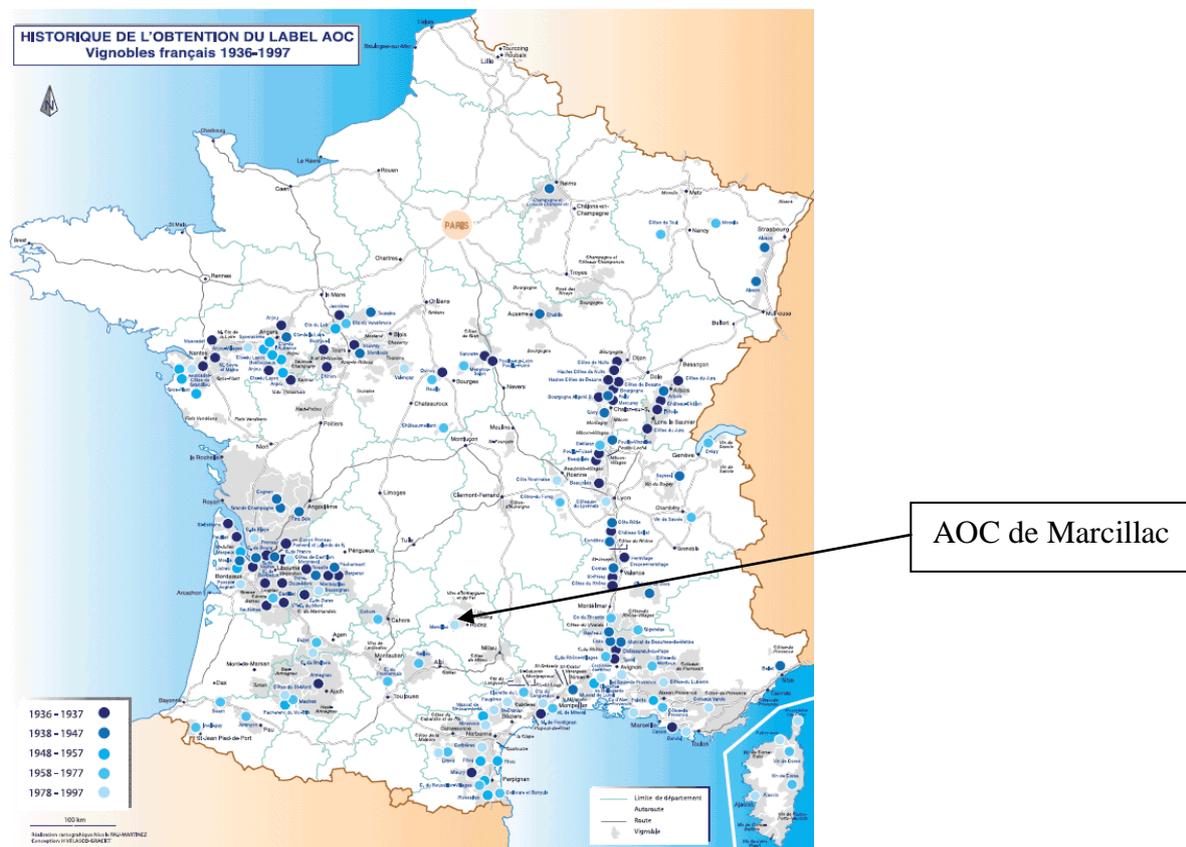


Figure 14 : Carte historique des AOC viticoles²

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

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

² Site internet La Gribouille [en ligne]. Consulté le 20 février 2013. 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.

II – Le vignoble de Marcillac, des siècles d’histoire

Le périmètre géographique et les particularités naturelles établies, c’est l’histoire de ce vignoble que je vais maintenant préciser, en commençant par les généralités du vin et de la vigne en France, ce qui me permettra d’appréhender plus précisément le contexte historique de l’implantation de la vigne à Marcillac-Vallon. Une fois celle-ci éclaircie, il s’agira de voir son évolution jusqu’aux années de crise, afin d’expliquer la fin d’un âge d’or qui voit aujourd’hui le début de sa renaissance.

A - L’implantation de la vigne : de la France au Vallon

La vigne et le vin ne se sont pas implantées par hasard dans l’Aveyron, et encore moins dans le Vallon de Marcillac. Il est donc utile d’évoquer ces installations aux diverses échelles que sont le pays et l’aire d’appellation du Marcillac.

1 – La vigne en France : une culture importée

Qu’ils soient rouges, rosés ou blancs, les vins français plongent leurs racines dans une histoire profonde qui a offert aux hommes la possibilité de perfectionner leurs techniques jusqu’à donner ces produits qui font l’honneur de toutes les tables françaises et plus encore.

Ces régions viticoles, malgré quelques aléas connaissent une histoire, longue de plusieurs siècles, qui débute avec l’arrivée des phocéens sur la côte méditerranéenne. Ils fondent dans un premier temps *Massilia* puis Agde et s’implantent ainsi sur les côtes françaises¹. Pratiquant déjà la viticulture, ils l’intègrent en France, la mettant au contact des populations qui ne consommaient alors que l’hydromel et la cervoise. Il est généralement admis que la viticulture en France prend naissance à cette époque. En effet, les phocéens plantent de la vigne, importent des boutures et commercialisent le vin. Cependant, cette entreprise reste cantonnée sur le littoral et est réservée à ses instigateurs qui conservent jalousement leurs techniques et leurs produits sur un territoire bien limité et correspondant à leur implantation.

C’est aux romains que l’on doit la diffusion de la vigne et du vin, puisqu’en 125 avant

¹ H. DELOBETTE et A.DORQUES. La longue marche du Midi viticole. Villeveyrac : papillon rouge éd, 2006.

JC, ceux-ci chassent les grecs et reprennent le fruit de leur labeur pour l'étendre plus encore sur le territoire¹, principalement en Gaule Narbonnaise, où est exploité un important vignoble. Cependant, à l'image des phocéens, seuls les romains ont le privilège de planter et cultiver la vigne², les gaulois, qui trouvaient la boisson issue de la transformation de raisins à leur goût, s'en trouvent écartés. Bien que la culture se révèle exclusivement romaine, le commerce des vins s'avère être d'importance puisque celui-ci se propage en Gaule où de nombreux vestiges d'amphores attestent de cette diffusion.

Mais au fil du temps, les gaulois s'affirment non plus seulement comme des consommateurs mais également comme des producteurs. En effet, au premier siècle de notre ère, Rome accorde aux gaulois la citoyenneté romaine, ainsi que le droit de planter de la vigne. Dès lors, cette culture s'implante dans le paysage rural français, en se développant vers la partie océanique et septentrionale de la Gaule³. Mais c'est entre 258 et 276 que l'extension se veut générale et étendue à toute la Gaule grâce à Probus qui permet à tous les gaulois de cultiver la vigne, la propageant ainsi assez rapidement à tout l'hexagone⁴. Depuis, la viticulture n'aura de cesse de croître, notamment durant tout le Moyen-âge, époque à laquelle on voit le clergé encadrer les installations, ou du moins l'expansion de la majorité des vignobles, ceux n'étant pas développés par les ordres monastiques le sont par des familles nobles. Ainsi une population conséquente est touchée, de près ou de loin, par la mise en culture des vignobles, l'élaboration du vin et son commerce, diversifiant autant les vins que les cépages cultivés, ces derniers étant des souches pures et non greffées. Mais qu'en est-il à Marcillac-Vallon ?

2 – Marcillac, une exception à la propagation romaine ?

Marcillac-Vallon voit, elle aussi, l'installation de vignes sur ses terres abruptes, cependant, les récits concernant son origine sont assez divers et quasi-légendaires.

a) Le récit étiologique ou l'implication de la religion

Les vigneron de Marcillac ne sont pas avarés en récits étiologiques pour vanter leur vignoble et son histoire « plus que millénaire ». Certains d'entre eux aiment à faire naître leur

¹ DELOBETTE, H ; DORQUES. 2006.

² ROYER, C. Les vigneron : usages et mentalités des pays de vignobles. Paris : Berger-Levrault, 1980.

³ ROYER, C. 1980.

⁴ ROYER, C. 1980.

vignoble grâce à une intervention divine :

« Des anges venant de la terre se présentèrent un jour devant Dieu pour lui offrir leurs présents. Chacun portait une branche d'arbre ornée des plus beaux fruits. Le bon Dieu trouva les offrandes à son goût et daigna les agréer. Parmi ces dons cependant il y en eut un qui le charma plus que les autres et qu'il accueillit avec une préférence spéciale : c'était une branche de vigne chargée de magnifiques raisins. Il la prit dans sa main et après l'avoir considérée, il ordonna à l'ange qui la portait d'aller la planter dans une vallée qui porterait le nom de Valady, la vallée de Dieu. »¹

Mais d'autres, plus pragmatiques, placent l'intervention divine au second plan, en expliquant malgré tout l'origine du vignoble par la religion. Pour certains, et c'est la version que l'on trouve souvent donnée aux touristes, le vignoble de Marcillac serait né grâce aux moines de Conques. L'information n'est pas aussi tranchée que cette affirmation, mais les marcillacois se plaisent à raconter cette intervention quasi divine dans le développement de leur vignoble. De là à dire que ce sont les moines qui l'ont créé, il n'y a qu'un pas. Mais en creusant un peu la question, la version donnée s'étirole pour devenir non plus l'origine du vignoble mais celle du *mansois*, cépage presque exclusif dans l'AOC de Marcillac-Vallon.

Conques est un petit village aveyronnais situé à une petite quarantaine de kilomètres au nord de Rodez. En 819, l'abbé Dadon fonde un monastère où est appliquée la règle de Saint Benoît. Petit à petit, celui-ci prospère et parvient à réunir d'importants domaines fonciers. Mais la notoriété de cette abbaye fut engendrée par un événement indirectement lié au vignoble de Marcillac. Entre 864 et 875, un moine, Ariviscus, fut envoyé près d'Agen pour subtiliser les reliques de Sainte Foy, martyre du début du IV^{ème} siècle. Cette pratique, pudiquement appelée « translation », était courante au Moyen-âge. Le moine en question resta pendant onze ans dans cette contrée où il put observer le fonctionnement de l'agriculture et, notamment, de la viticulture. Il y découvrit un cépage nommé fer servadou qu'il trouva fort robuste, vivace et particulièrement résistant.

Après ces longues années passées en latence, se présenta enfin l'opportunité pour commettre son « pieu forfait », ce qu'il fit en ramenant à Conques les reliques de Sainte Foy, cachées dans des sarments de cépage fer servadou. Cet événement majeur fut une bénédiction pour le village de Conques et son abbatale, comme pour le vignoble de Marcillac. En effet, peu de temps après, des miracles se produisirent, permettant l'afflux de pèlerins et la notoriété de l'abbatale. Quant aux sarments dérobés, ils furent réemployés par les moines dans la vallée de l'Ady et la vallée du Cruou qu'ils trouvèrent particulièrement aptes à développer

¹ JM. COSSON et C.BEX. 1995, voir page 28.

l'activité viticole. Bien sûr, le nom de ce cépage fut lui-aussi réapproprié puisqu'on parle plus localement du *mansois* ou du *saumences*.

Cet évènement fut bénéfique à double titre pour le vignoble et pour Conques. En effet, une fois les reliques en possession des moines de Conques, celles-ci furent largement sollicitées pour leur protection, ce qu'atteste le cartulaire du monastère par de nombreux dons de terres à vignes¹. Le vignoble connut alors une certaine expansion, conjointe à la notoriété de l'abbaye de Conques. Aussi, pour favoriser le développement de leur vignoble, les moines implantèrent un satellite de l'abbatiale à proximité de Marcillac, satellite dont on peut voir les ruines durant l'hiver².

C'est donc par l'arrivée du *mansois* et des reliques que serait né le vignoble de Marcillac, du moins est-ce l'histoire communément admise et que se plaisent à raconter, à qui veut l'entendre, les habitants du Vallon, surtout les vignerons. Ce récit, on l'aura compris, appartient à tous ces « récits de fondation » de conception récente, que l'on pourrait dater du XIX^{ème} siècle, et qui réinventent une origine glorieuse ou divine attachée à un territoire ou à un élément patrimonial. Le vin et le lien divin dans un haut lieu de pèlerinage, qui abrite les reliques d'une sainte et dont l'ensemble architectural, comme la destinée de cet espace, est toujours étudié par les médiévistes et historiens de l'art, ne peut que générer une geste apocryphe composée par une catégorie professionnelle afin d'attirer un peu d'Histoire sur une activité précise : ici l'exploitation du vignoble. La réalité, bien qu'assez mal définie, est bien entendu, autre.

b) L'origine romaine supposée, relayée par Conques

Les moines de Conques sont en effet intervenus, mais leur importance est peut-être moindre que ce qu'elle n'y paraît dans les récits touristiques.

Il semblerait que le vignoble de Marcillac soit très ancien et qu'il remonte probablement à l'époque romaine. Jean OLIVIE suppose qu'il peut même être antérieur au III^{ème} siècle, « parce que les gaulois cultivaient eux-aussi la vigne. Ils ne buvaient certes pas du vin mais la vigne était déjà présente lors de l'arrivée des romains »³. On pourra donc noter que celle-ci, considérée « vigne sauvage », c'est à dire non travaillée, était présente sur le territoire avant que les romains n'annexent la Gaule à leur empire. Cette liane a changé de

¹ Entretien avec André METGE, ancien directeur de la cave coopérative de Valady, le 18 décembre 2012 à Valady, entretien avec Jean OLIVIE le 17 décembre 2012 à Marcillac et entretien avec Gilbert MESTRE le 17 décembre 2012 à Bougaunes.

² Paul STRANG. Vins du Sud-Ouest. Cahors : Editions du Rouergue, 1997, voir page 52.

³ Entretien du 17 décembre 2012 avec Jean OLIVIE.

catégorie dès qu'elle fut travaillée grâce à l'apport de la technicité romaine qui fut prépondérante dans le passage de plante sauvage à vigne. Cependant, le vin date bien de l'époque romaine, apportant une alternative à la bière et l'hydromel qui étaient les boissons fermentées les plus courantes. Or les découvertes de vestiges gallo-romains sont autant de traces de l'occupation du site de Marcillac dès le I^{er} siècle après JC, ce mobilier s'étageant du I^{er} au IV^{ème} siècle. C'est d'ailleurs de cette période que serait né le nom de Marcillac, en effet, le suffixe « *-ac* » désigne la propriété et celle-ci serait attribuée à un certain Marcellus¹ ou Marcillius².

Puis est arrivée la religion chrétienne. Or, comme chacun le sait, le vin tient une place symbolique forte dans la Bible et dans le geste renouvelé des offices par la transsubstantiation du sang en vin. Cette boisson répond également au devoir d'hospitalité des abbayes et de divers établissements religieux. En effet, les responsables religieux devaient être à même de recevoir des personnalités, qu'elles soient laïques ou religieuses, ce qui s'entendait par la présence de vin sur la table de l'hôte. Dès lors, deux possibilités s'offraient aux clercs : acheter le vin et se garantir une cave, celle-ci se faisant à prix d'or, ou alors investir dans des vignobles, ce que firent la majorité, dont les moines de Conques. Mais ce n'était pas eux qui subissaient le dur labeur du travail de la vigne, cette tâche étant confiée à des paysans qui exploitaient le vignoble pour le compte de l'abbaye. Le Vallon de Marcillac fut choisi par l'abbaye bénédictine pour cette implantation, l'occupation romaine ayant apporté la preuve que ce territoire s'avérait propice à la culture de la vigne et du vin. Les parcelles données, comme nous l'avons vu plus haut, ou achetées, se couvrirent ainsi de vignes.

Le vignoble de Marcillac aurait donc bénéficié de l'aide monacale pour son développement, alors que l'arrivée du cépage *mansois* reste sujet à polémique : certains prônent effectivement pour le récit étiologique et pensent que ce dernier, de son nom technique fer N ou fer servadou, serait arrivé avec le moine dépêché à Agen ; alors que d'autres accréditent la thèse d'un cépage rapporté par les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les vigneron ont d'abord pensé que ce cépage avait pour origine la Bourgogne et aurait transité jusqu'en Aveyron grâce aux moines et à l'abbaye de Cîteaux, raison pour laquelle les vigneron de Marcillac ont opté, pour le commerce de leurs vins, pour des bouteilles dites de Bourgogne, en défaveur de celles de Bordeaux. Mais il a été avéré que ce cépage n'avait pas l'origine géographique présumée puisque les analyses ADN ont prouvé

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 15.

² Marcillac-Vallon, un village, une histoire [en ligne]. Consulté le 18 mars 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/historique-vin-vignoble-aoc-marcillac-mansois>

qu'il s'agissait d'un plan venu du nord de l'Espagne. Ainsi, la théorie des pèlerins de Compostelle reste tout aussi plausible que celle des moines de Conques. Quant à l'origine du vignoble, elle ne peut être pour l'instant que supposée et sujette à diverses théories et récits légendaires qui participent de son identité. Mais quelle qu'elle soit, le vignoble n'en a pas moins traversé le Moyen-âge jusqu'à la crise phylloxérique.

B – Vin et vigne à Marcillac, l'avènement de son âge d'or

Une fois le vignoble implanté, l'hégémonie de Conques s'est matérialisée durant quelques années, avant que de nouveaux propriétaires s'immiscent dans le Vallon. Dès lors, l'économie de Marcillac se voulait basée sur la vigne et le vin, profitant d'une expansion croissante de la surface viticole.

1 – La viticulture, une histoire cléricale...

Comme nous l'avons vu, le vignoble a été fondé, ou du moins développé, par les moines de Conques qui ont œuvré afin de le faire prospérer. Alors qu'au X^{ème} siècle, le vignoble commence à fournir un vin de qualité et prend de l'importance¹, le cartulaire de l'abbaye mentionne diverses possessions de vignes dans le Vallon qui, si au départ furent acquises par achat, sont rapidement issues des dons des propriétaires, ce qui permit aux moines de finir la construction de la basilique (1031-1065) et d'enrichir son trésor. Cet engouement pour la donation est une conséquence de la translation des reliques de Sainte Foy : il devenait intéressant pour les propriétaires de vignes de s'accorder la protection de l'abbaye grâce à des dons de terres, ce qui était une façon symbolique de mettre leurs biens et leur vie sous la protection divine, « donner sa vigne pour sauver son âme »² titre Jean-Michel COSSON dans son historique du vignoble. Ainsi Conques acquiert de nombreuses vignes et développe son domaine avec, comme nous l'avons vu plus haut, l'implantation de satellites. Malgré tout, bien que le site de Conques soit le plus réputé, sûrement en raison de sa renommée jacquaire, il ne fut pas le seul établissement religieux à garantir l'économie viticole marcillacoise. Qu'ils suivent la même règle ou non, de nombreux ordres religieux profitèrent

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 16.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 29.

de cet « oasis » de vignes au cœur de l'Aveyron pour s'implanter et enrichir leur patrimoine viticole, bénéficiant du caractère presque « divin » du Vallon.

Par exemple, en 1166, à trois kilomètres au Nord de Comps-Lagranville, l'abbé Candeil, moine de l'ordre de Cîteaux, fonde le monastère de Bonnecombe grâce aux nombreuses donations des évêques de Rodez ainsi que des particuliers. Cette implantation aurait été impulsée par Saint Bernard, en réaction contre la richesse des abbayes rattachées à Cluny¹, qui décide de diviser ces dons en deux parties : l'une louée à des tiers par des baux emphytéotiques et l'autre servant à former de beaux domaines appelés « granges monastiques » et dirigées par des grangiers. Ces derniers encadraient une équipe de travailleurs, tant religieux que laïques, et firent de leurs charges des modèles de culture et une source fiable de revenus pour l'abbaye de Bonnecombe². Une de ces granges fut implantée dans l'aire géographique qui nous intéresse, à Bougaunes, près de Marcillac. Malgré tout, cette localité n'a pas attendu l'arrivée des moines pour développer la vigne. Un indice nous est déjà donné par l'étymologie du nom qui fait le lien entre « bou », qui signifierait bon, et « gau », qui évoque la gaieté et la joie : Bougaunes serait donc « le bon côté de la vallée du Créneau » par opposition à Malvies, en face, qui serait « le côté le moins agréable »³. Subjectivité des auteurs mise à part, cela peut s'expliquer par l'ensoleillement qui couve les coteaux de Bougaunes, favorisant ainsi l'implantation de vignes.

Le domaine de Bougaunes serait donc antérieur à la congrégation religieuse, documents notariés à l'appui, puisqu'un acte de janvier 923 mentionne la donation, par le vicomte BERNARD, des manses de Mondalzac et de Bougaunes à l'église Notre Dame de Rodez, en vue d'assurer le repos de son âme⁴. Il semblerait qu'il s'agisse là de la première mention de l'intervention religieuse sur cette localité, cela attestant également d'une présence antérieure qui n'était pas le fait de religieux. Ainsi peut-on supposer que jusqu'en 1166 au plus tard, quelques terres de Bougaunes appartenait à l'évêché de Rodez avant de finir entre les mains de l'abbaye de Bonnecombe. Jean OLIVIE, quant à lui, précise que le comte de Rodez cède à l'abbaye de Bonnecombe « une tranche inculte de ses terres sur les pentes jouxtant les plaines de Gradels⁵ » afin de fournir le nouveau monastère en vignes, donation à

¹ R AUSSIBAL. « Notre Dame de Bonnecombe, les abbayes en Rouergue » in *Sauvegarde du Rouergue* n°85-86. Millau : Imprimerie Maury, 2005

² Documents fournis lors de l'entretien du 17 décembre 2012 avec Gilbert MESTRE, propriétaire à Bougaunes.

³ Idem

⁴ Jean OLIVIE. 1998, voir page 16.

⁵ Jean OLIVIE. 1998, voir page 19.

laquelle fait suite, en 1168, la fondation de la grange monastique de Bougaunes¹. S'ensuivent de nombreux autres dons qui favorisent le développement de ce domaine :

« Durant de Rama donne aux cisterciens sa grange de vigne de Bougaunes, par un acte qui porte cette singulière remarque « Il est à noter que la présente donation a été faite sur la poitrine de notre fils que nous avons envoyé dans la susdite maison ». Hugues-Hector de Panat, fils de Guy-Hector de Panat, et Pierre, son frère, donnèrent aussi, en 1191, « à l'abbé religieux de Bonnecombe, une maison située dans le fort de Marcillac, ensemble la censive de trois émines de vin sur ses vignes à Marcillac, et leurs herbages ». Hugues fait donation de vignes en 1196. Huga de Panat et Guillaume Odi, son mari, font de même en 1197. Odi réitère en 1199, pour une vigne »².

Les cisterciens offrent donc une concurrence à Conques par leur présence à Bougaunes, mais il faut malgré tout mettre en avant que ce dernier domaine n'a pas appartenu à cette seule communauté. En effet, elle fut un temps la propriété des bénédictins de Conques ou encore des Templiers d'Espalion. Mais quel que soit son propriétaire, Bougaunes devient un haut lieu de la viticulture religieuse, la qualité de son vin étant déjà réputée en 923.

D'autres ordres monastiques tentent de suivre le même exemple et nombreux sont ceux qui viennent profiter de la réputation du Vallon : en 1230, les gramontains ouvrent un prieuré près de Balsac alors qu'au XIII^{ème} siècle, les Templiers possèdent des vignes dans la vallée de l'Ady, sur la paroisse de Saint-Pierre de Nacelle³. Les dominicains sont aussi présents dans le Vallon puisque ce sont eux qui fondent le domaine de la Carolie⁴ et acquièrent un domaine à La Talonie, près de Saint-Jean-le Froid. Au XIV^{ème} siècle, les Jacobins et Cordeliers ont également un domaine de vigne dans le Vallon, étendant la présence religieuse dans le panorama viticole propre à Marcillac-Vallon. Jean OLIVIE fait également mention des maisons de vignes jalonnant la vallée du Cruou et de Grandcombe et, à ce titre, précise que :

« L'hôpital de Rodez, les Chartreux, les Annonciades, les chanoines de la cathédrale, les magistrats et les riches commerçants de Rodez y recueillent leur vin, y tiennent leur vaisselle vinaire et viennent y partager le plaisir des vendanges où se renouent les bonnes relations et s'éteignent les ressentiments. Ce mouvement se poursuit au XVII^o siècle avec des maisons de vigne plus longilignes et plus spacieuses dont le plus bel exemple, aujourd'hui disparu, avait été baptisé « le petit Versailles »⁵. »

¹ Marcillac-Vallon, un village, une histoire [en ligne]. Consulté le 19 mars 2013.<http://www.marcillac-Vallon.fr/historique-vin-vignoble-aoc-marcillac-mansois>

² Jean OLIVIE.1998, voir page 19.

³ Marcillac-Vallon, un village, une histoire [en ligne]. Consulté le 19 mars 2013.<http://www.marcillac-Vallon.fr/historique-vin-vignoble-aoc-marcillac-mansois>

⁴ Entretien avec Isabelle Loubet, exploitante au domaine de la Carolie, le 18 décembre 2012, La Carolie.

⁵ Marcillac-Vallon, un village, une histoire [en ligne]. Consulté le 20 mars 2013.<http://www.marcillac-Vallon.fr/historique-vin-vignoble-aoc-marcillac-mansois>

Les clercs, au sens large, prennent donc une importance considérable dans le vignoble de Marcillac et son développement. Quels qu'ils soient, chacun exploite quelques parcelles en vue d'y planter de la vigne et d'élever son vin. Ces exploitations sont présentes au Moyen-âge et atteignent leur apogée à l'époque moderne. Mais ils ne sont pas les seuls à s'investir dans cette activité, des laïcs profitant également de cette prospérité viticole.

2 – ...rejointe par la bourgeoisie ruthénoise...

Malgré l'implantation et l'expansion des domaines inhérents, entre autres, à l'abbaye de Conques ou à celle de Bonnecombe, il restait de nombreuses vignes aux mains de propriétaires libres ou alleutiers. Certes, ces terres sont peu à peu affectées aux divers domaines religieux, par le biais des dons ou des rachats, mais la présence de la bourgeoisie n'en est pas moins attestée. Le cartulaire de Conques tente de faire foi d'une hégémonie religieuse, due entre autre à la discrétion des traces écrites antérieures au XIII^{ème} siècle, époque qui commence à révéler les propriétaires bourgeois, notamment dans la vallée du Cruou et celle de Grand-Combe. Leur arrivée seraient due à une faiblesse de Conques dès 1250 : abbaye très riche comptant de nombreuses possessions dans tout le Sud-Ouest, elle commence à connaître quelques difficultés parmi lesquelles la croisade contre les Albigeois ou encore quelques dissensions intérieures. Les moines de Conques sont en effet en conflit avec l'évêque de Vabres, dans le Sud Aveyron ainsi qu'avec le monastère de Figeac, dissident de Conques, envers lequel il y aurait eu deux conciles afin de trancher¹. Il suffit d'ajouter à cela les épidémies de peste pour que l'importance de Conques commence à faiblir au profit de riches ruthénois.

Dès le XIII^{ème} siècle, les bourgeois de Rodez trouvèrent ici un endroit favorable pour faire élever leurs vins dans de meilleures conditions, tout en s'octroyant la possibilité de passer des hivers moins rudes que sur le plateau ruthénois. S'ajoutait à cela la volonté de profiter d'un train de vie fastueux en intégrant le Vallon qui était « le lieu de villégiature préféré de la bourgeoisie ruthénoise »². Conjointement aux faiblesses de Conques, la dégradation des pouvoirs seigneuriaux leurs permit de coloniser et mettre en culture la vallée

¹ Site patrimoines Midi-Pyrénées [en ligne]. Consulté le 6 Avril 2012.
http://v2.patrimoines.midi-pyrenees.fr/fileadmin/DOC_LIE/IVD46/IA46ETUD/IA46101373_01.pdf en complément de l'entretien avec André METGE le 18 décembre 2012.

² Julie LOURGANT. *Les maisons ruthénoises dans le Vallon de Marcillac aux XVI^e et XVII^e siècles*. Mémoire de DEA présenté à l'Université de Toulouse en septembre 2005.

de Cruou, de Grandmas et de Grandcombe. Aussi payaient-ils le cens au seigneur local et par la suite «sous-louaient à un vigneron du cru en locaterie perpétuelle contre une rente en argent ou en nature »¹, profitant ainsi des récoltes. Leur intervention permit au vignoble de gagner en productivité et en qualité, le vin de Marcillac atteignant même un niveau d'exigence lui permettant de « présenter toutes les qualités requises pour être servi sur les meilleures tables, au même titre que les crus de Bordeaux, de Gaillac et de Cahors »².

Les vignes devinrent propriétés de bourgeois qui firent bâtir, pour l'occasion, de grandes maisons de vigne leur permettant de séjourner pendant la longue période des vendanges. Ces domaines, visibles notamment dans les vallées de Cruou et Grand-Combe, se mêlent à ceux des congrégations religieuses, celles-ci partageant désormais leur hégémonie dans le panorama viticole de Marcillac-Vallon. Durant tout le Moyen-âge et ultérieurement, les grandes fortunes ruthénoises viennent investir à Marcillac-Vallon, de sorte qu'au début du XIV^{ème} siècle, les riches bourgeois ont tous un domaine de vigne dans le Vallon, au même titre que les Cisterciens, les Jacobins et les Cordeliers³. Ce phénomène perdure jusqu'à la Révolution, où sont construits les derniers manoirs, avec au XV^{ème} siècle « quelques familles nobles ou bourgeoises de Rodez [qui] font bâtir de charmantes petites maisons de vigne dans les vallées du Cruou et de Grandcombe »⁴, alors qu'au XVI^{ème} siècle, particulièrement avant la réforme, « les propriétaires de vigne connaissent une certaine prospérité. Ils sont nombreux à se faire bâtir de superbes maisons de vigne ou de petits manoirs autour de Cougousse et dans les vallées du Cruou et de Grandcombe »⁵.

En 1937, l'imprimeur Pierre CARRERE témoigne de la géographie viticole du Vallon :

« Plus bas, après le moulin du mas Saint-Amans et CœurVallon, c'était le Coupleau, propriété de vignes de la famille de Valady. Si le Vallon de Salles est celui de Pauline de Flaugergues, le Vallon de Grandcombe est celui d'Amans-Alexis Monteil. Du Vallon de Cruou, il conduit en brusque lacets au village de Grandmas, juché tout en haut, sur le causse, et à ce hameau perdu de Gipoulou par où l'on accède à Saint-Jean-le-Froid, dressant à l'extrême sommet sa petite chapelle solitaire qui est un si merveilleux asile de paix et de silence. Ce Vallon est plus intime que les autres, c'est peut-être le plus charmant. Monteil y avait sa maison de vignes...

La plus belle des vieilles demeures est le château de Grandcombe dont le beau et fin calcaire a pris des teintes d'ivoire. D'autres maisons avec de curieuses fenêtres, des tourelles, des grilles, des portes, des toits pittoresques s'offrent à chaque pas : « les

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 31

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 31

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 25.

⁴ Jean OLIVIE. 1998, voir page 35.

⁵ Jean OLIVIE. 1998, voir page 44.

Mères », qui fut autrefois propriété des Congrégations ruthénoises puis appartint à la famille Debord-Cabrol, « les Chartreux », propriété des Chartreux de Rodez, « l'Evescat » aux si jolies fenêtres, les maisons des de Labaume, etc...

Des hauteurs de Féral, le Cruou descend, sous les frondaisons, en méandres capricieux, à travers des prés virgiliens. Et s'échelonnent les vieilles maisons : celle des de Barrau, des de Moly, des Azémar puis « Frontignan », « le Paradis », « Versailles ». Voici une demeure aux nobles fenêtres bâties d'un calcaire doré, charmante avec ses deux pignons carrés, elle appartenait à la famille Boisse. Plus loin ce sont les maisons Roques et Bournazel. Minuscule manoir à la tour menue et aux toits amusants, voici la maison des Carrère avant que ceux-ci aient acquis des Carcenac de Bourran, leurs parents, la maison que nous rencontrons à quelques centaines de mètres. Et voici les maisons Miquel et de Bussy. L'ancienne maison des Carcenac a gardé tout son charme : elle est un excellent type de vieilles maisons du Vallon. Longue et basse, elle est, avec sa charmille, ses terrasses moussues, sa table de pierre ombragée de beaux ormes, ses prairies, ses saules pleureurs, tout imprégnée encore d'un parfum romanesque. C'est l'une des trois ou quatre habitations qui appartiennent toujours à la même famille et qui, intérieurement et extérieurement, ont su conserver leur caractère d'intime poésie de l'Autrefois. Non loin débouche le Vallon de Grandcombe. C'est ensuite « la Galatière » des Privat, et « Lavernhe » des de Monseignat-Beaumont... »¹

Jean OLIVIE nous précise qu'en 1696, « on dénombrait à Marcillac 223 familles, sans compter 44 maisons appartenant à des habitants de Rodez qui n'y habitaient que pour les vendanges². ». Cette présence traverse les siècles, l'historien Amans-Alexis MONTEIL témoignant en 1802 de l'importance de la bourgeoisie ruthénoise à Marcillac-Vallon :

« Le principal commerce de Marcillac consiste en vins rouges.

Au contraire des Belles, cette ville est languissante au printemps et brillante en automne. Pendant cette saison, les habitants de Rodez, propriétaires de presque tous les vignobles des environs, viennent avec leur famille y faire les vendanges. Comme ce sont en général des bourgeois aisés, ils ne veulent se passer d'aucune des commodités de la ville, et trainent après eux une grande quantité d'ustensiles et de comestibles. On dirait, à les voir passer avec leurs bagages qu'ils vont fonder une colonie. »³

Les bourgeois de Rodez composent donc avec les congrégations religieuses pour dessiner la carte des possessions bachiques du Vallon de Marcillac et participer au développement de l'économie viticole⁴.

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir pages 22-23.

² Marcillac-Vallon, un village, une histoire [en ligne]. Consulté le 22 mars 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/maisons-de-vigne-residences-dete>.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 95.

⁴ Voir annexe 3.

3 – ...pour diriger une économie viticole.

Les propriétaires, qu'ils soient religieux ou bourgeois, utilisent, grâce à divers contrats, les bras des paysans locaux. Le contrat dit de complant permettait à un propriétaire de céder ses terres à un paysan qui avait pour charge de les planter en vignes ou en arbres fruitiers. Pour paiement, les récoltes des cinq premières années étaient acquises au preneur et par la suite, la moitié de la plantation lui revenait, l'autre moitié allant au bailleur. Ainsi trouve-t-on un des contrats mentionnant :

« Ces terres, vous devez les travailler et les tenir en état de production. Vous devez aussi planter des vignes partout où ce sera possible : et cela pour votre avantage et pour le nôtre. Vous et vos héritiers, serez tenus d'y bâtir une maison dans dix ans. Et cette maison, votre héritier devra l'habiter après votre mort¹.

Payant le cens aux seigneurs, les bourgeois de Rodez sous-louaient leurs terres à vigne aux paysans locaux afin de les exploiter. Cette sous-location dite « en locaterie perpétuelle » se concluait contre une rente en argent ou en nature. Ainsi, « moines seigneurs, bourgeois et paysans, tous étaient convertis dans le Vallon à la culture de la vigne »².

Forte de ces bras acharnés à la tâche, l'expansion se veut assez rapide, entraînant une économie viticole régie par des taxes et règlementations. Au-delà des bénéfices générés, il s'agissait surtout de réglementer la production afin d'en vérifier la qualité, l'écoulement sur les marchés et ainsi lutter contre les fraudes³. Aussi les comtes de Rodez ont-ils accordé un droit de « couratage »⁴ au Moyen-âge pour faciliter la vente et le débit des vins. Vendu aux enchères, ce droit permettait à son détenteur de taxer les produits entrant dans Marcillac, cette somme servant à la réparation des murailles, des portes et des tours de la ville. En 1375, les habitants de Rodez étaient même astreints au paiement d'un impôt spécifique sur le vin, à savoir le « *souquet* », destiné à financer la rénovation des remparts, les ecclésiastiques en étant exemptés. Avant 1418, il existait également le droit de banvin qui imposait aux habitants de Rodez ayant des vignes de ne déplacer leur vin qu'après avoir approvisionné la maison du comte et de ses officiers, ce qui permettait au seigneur local de se garantir une cave. Un droit de banvin revenait également au seigneur, lui permettant, pendant une courte période, d'être l'unique vendeur de vin sur ces terres, s'assurant ainsi les meilleurs marchés et l'écoulement

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 31.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 31.

³ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 32.

⁴ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 32.

prioritaire de leurs vins¹. Ces vins étaient d'ailleurs, au XV^{ème} siècle XVI^{ème} siècle, une excellente valeur d'échange :

« Les bons et grands vins des vignobles de Clerevaux et Marcilhac se vendent à ceux du pays de Velay, Gévaudan et d'autres pays circumvoisins...A cause de leur bonté, ceux du pays d'Auvergne, Calmontès, Gévaudan et autres en viennent acheter et faire leur provision. La ville de Rodez, le pays de Moyrazès et même une partie du Quercy s'y fournissent généralement. »².

Cette économie viticole permit le fleurissement des maisons de vignes, entre autres dans la vallée du Cruou et de Grand-Combe ainsi que l'affluence de tacherons vigneron qui firent progressivement augmenter la démographie de Marcillac. Mais ce succès est à nuancer car, toute médaille a son revers. Malgré les ravages de la guerre de Cent ans, la surface viticole continuaient d'augmenter vers l'excès, alors qu'au fil des siècles, des lois tentèrent d'endiguer cette frénésie qui faisaient peser sur le Vallon de potentielles famines tant la région étaient démunies de blé. La peste fut également à prendre en compte puisqu'elle décime à plusieurs reprises la population, privant les exploitations de leurs bras.

Mais le principal problème du Vallon était son enclavement qui sonnait comme un frein à l'exportation : village encaissé et dépourvu de chemins praticables, les mulets étaient le seul outil praticable pour le transport des vins, qui se fait presque exclusivement vers Rodez. Sortir les vins de la vallée du Cruou ou de l'Ady et faire rentrer les grains étaient une épreuve pénible « dès lors qu'il fallait faire grimper la *saumada de vin* vers les corniches du Causse par des chemins pentus et mal carrossés, les routes de la vallée n'étant pas encore réalisées »³. Aussi, durant des années, les habitants réclamèrent-ils des chemins pour le transport des vins, avec, plus précisément, deux routes vivement revendiquées : une menant de Rodez à Figeac, en passant par Valady avec un embranchement pour Marcillac, la seconde passant par Solsac pour aller rejoindre la route royale de Rodez à Espalion :

« Elles faciliteraient, affirmaient les vigneron, le transport et le débit des vins qu'on recueille dans tous nos Vallons et qui sont le principal et même le seul revenu de la plupart des habitants de cette communauté et des communautés voisines qui se voient malheureusement privés de cette ressource par le grands frais que causent le transport des vins. »⁴

« Il s'exporte dans la vallée au moins 13 000 pipes de vin, mais le défaut des chemins force à vendre à vil prix et arrête une plus grande exportation. Faute de

¹ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 32.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 48.

³ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 35.

⁴ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 36.

débouchés Marcillac et toutes les communautés voisines se trouvent privées de leurs facultés... »¹

La route ne fut commencée qu'en 1783, obligeant jusqu'alors les ruthénois de se munir de des mesures protectionnistes en vue d'éviter les entrées de vins « étrangers » à défaut de faire sortir les leurs, et tout le XIX^{ème} fut alors le théâtre du désenclavement avec la suite des travaux de voirie par les vigneron eux-mêmes², ainsi que par la ligne de chemin de fer³.

La vigne est la principale richesse du Vallon, mêlant bourgeois religieux et tacherons. La révolution ne fait qu'accentuer la présence bourgeoise par la vente des biens nationaux, quelques vignes seulement passant aux mains des vigneron. Les domaines religieux de Bougaunes et de Grandcombe n'ont pas de mal à trouver de repreneurs parmi les juges de paix, notaires, procureurs et autres négociants de Rodez. Cette période de troubles est bénéfique à une viticulture qui fournit en vin les armées en campagne, Mais, croyant à la facilité de faire fortune, les terres à vignes prennent de l'ampleur, entraînant une surproduction et une mévente des vins, conjointe au risque de disette que le manque de terres céréalières engendrait. Malgré tout, la vigne reste la principale richesse du Vallon également au XIX^{ème} siècle avec, en 1830, une superficie de 2000 ha plantée en vignes et 1600 familles vivant de cette culture.⁴ L'année 1870 correspond avec l'apogée du vignoble, le bassin houiller de Decazeville étant un important débouché, mais les crises débutent en cette fin de XIX^{ème} siècle avec l'apparition des maladies cryptogamiques.

C – Les maladies cryptogamiques et la crise phylloxérique : le début de la décadence

Le XIX^{ème} siècle fut l'apogée du vignoble mais aussi le début de sa décadence : l'arrivée des maladies cryptogamiques et du phylloxera ne fut que le début d'une longue descente aux enfers jalonnée notamment par deux guerres mondiales et la fermeture des mines de Decazeville.

¹ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 36.

² JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 36.

³ JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 46.

⁴ Jean OLIVIE. 1998, voir page 99.

1 – Des maladies cryptogamiques à la crise phylloxérique : l'atteinte physique du vignoble

Depuis l'époque moderne, la France était tournée, entre autres, vers les Amériques et la vigne ne fit pas exception aux tentatives d'importation. C'est ainsi que les français firent entrer sur nos contrées des plants américains, début de la décadence du vignoble français.

Dans les années 1850, les vignerons commencent à observer des feuilles et des grappes enfarinées accompagnées d'une odeur de moisi. Le lien est rapidement établi avec les Etats-Unis et les nouveaux plants de vigne américains. Répondant au nom d'oïdium¹, cet effet est causé par un champignon microscopique apparaissant dans les lieux humides. Il cause d'importants ravages avant d'être presque éradiqué au bout de 15 ans.



Figure 15 : Raisin attaqué par l'oïdium²

C'est ainsi que les maladies cryptogamiques font leur apparition en France et le vignoble de Marcillac ne fait pas exception. En 1852 apparaissent les signes précurseurs de l'oïdium sur les vignes du Vallon, bien que le problème soit, ici, rapidement résolu, du moins ponctuellement, puisque le vignoble fut encore frappé en 1864 et en 1874 ainsi qu'en 1880³. Les attaques furent succinctes sur le vignoble de Marcillac, mais cette nouvelle maladie ne fut que les prémices de l'invasion parasitaire.

Le mildiou ne tarde pas à faire son apparition : au début des années 1880, ce champignon ravage en quelques années le vignoble français qui subit déjà les attaques du

¹ Marcel LACHIVER. *Par les champs et par les vignes*. Poitiers : Fayard, 1998. Voir page 333.

² Altervino [en ligne]. Consulté le 15 mars 2013. <http://altervino.free.fr/images/oidium5.jpg>.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 49.

phylloxera, ce que nous verrons plus loin. Cette maladie est reconnue en Amérique, en 1855, sous le nom de « *mildew* », ce qui accrédite l'hypothèse proposant une importation de la maladie par les plants américains. Ce nom aura subi l'influence de l'occitan pour devenir celui que l'on connaît sous le terme de « mildiou ». Cette affection se manifeste par un duvet blanc sous les jeunes feuilles et par des taches orangées sur des feuilles matures. Le Vallon suit à nouveau les tendances de la métropole et subit, en 1884, les ravages de ce nouveau champignon qui agit de paire avec une récurrence de l'oïdium. Il est intéressant de souligner que ces attaques se font à la faveur d'une troisième maladie cryptogamique, l'antracnose¹, qui affaiblit la plante et la rend plus sensible aux autres maladies.



Figure 16 : Dégâts de mildiou sur la vigne²

Les calamités ne s'arrêtant pas là, le Black-rot fait son apparition en France dans les années 1850, attendant 1888 pour s'attaquer aux vignes de Marcillac. Entraînant la momification des raisins, ce champignon porte ainsi préjudice à la récolte à venir.



Figure 17 : Raisin attaqué par le Black-rot¹

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

² Sumiagro [en ligne]. Consulté le 15 mars 2013. <http://www.sumiagro.fr/images/photo-degats-mildiou-vigne-feuilles-grappes.jpg>.

Le vignoble de Marcillac, à l'image du vignoble français, a donc subi les attaques des maladies cryptogamiques, lui portant alors préjudice. Cependant, elles ne furent pas l'unique cause du déclin viticole : bien que très handicapantes pour les récoltes, ces maladies n'altéraient pas la plante jusqu'à sa destruction, contrairement à l'action du phylloxera, insecte venu tout droit, lui aussi, des Amériques. Son introduction n'est cependant pas remarquée immédiatement et prendra plusieurs années avant qu'on y prête attention, ce qui bouleversera l'économie viticole.

Les premières attaques se font dans le Gard mais elles ne sont pas prises au sérieux, pensant à un oïdium mal soigné². Cinq ans après, ce sont dans les Bouches du Rhône que sont observés ces dépérissements : ce sera là-bas que le professeur Emile Planchon découvrira l'insecte dévastateur en lui donnant le nom de *phylloxera vastatrix*.



Figure 18 : Manifestation du phylloxera sur les feuilles³

En 1869, ce même insecte est identifié en Gironde. Les vignerons et responsables administratifs finissent par faire le lien entre l'arrivée de ce fléau et l'introduction des plants de vigne américains. En 1873, le mal prend son essor et s'étend de plus en plus, mais, à la différence des maladies cryptogamiques qui affectent la vigne durant la même période, ce mal là ne se contente pas d'affaiblir le plant, il fait périr le cep. Pour cette période apparaissent alors deux théories dans le Vallon : certains pensent que les grands propriétaires de domaines viticoles, ne souhaitant pas prendre de risques et voulant éviter la ruine qui semblait poindre

¹ Wikipedia [en ligne]. Consulté le 15 mars 2013. http://fr.wikipedia.org/wiki/Black_rot.

² Marcel LACHIVER. 1998, voir page 340.

³ IVF [en ligne]. Consulté le 15 mars 2013. <http://www.vigevin-sudouest.com/publications/fiches-pratiques/phylloxera.php>.

sur les côtes méditerranéennes, firent le choix de vendre leurs domaines aux vignerons. Les vignerons, heureux de cette aubaine, profitèrent de l'occasion et rachetèrent les domaines pour finir, selon Jean OLIVIE, par se ruiner doublement. L'autre théorie, mise en avant par Violaine BLANC¹ est exactement l'inverse : il n'y aurait pas eu de ventes massives mais peut-être quelques unes dispersées ici ou là. Quoiqu'il en soit, que les propriétaires soient bourgeois ruthénois ou paysans vignerons, il n'en demeure pas moins que les premières taches de phylloxera apparurent en 1880 près de Bruejous². L'invasion fut surveillée et de nombreux remèdes furent tentés, notamment l'implantation de croix phylloxériques³.



Figure 19 : Croix du phylloxéra à Moncles, près de Saint-Cyprien⁴

Continuant de subir les effets conjoints du phylloxera et des maladies cryptogamiques, en 1881 est organisé un concours d'expérimentation alors qu'en 1882 se forme une

¹ Violaine BLANC. « Le comice viticole de Marcillac » in *Revue du Rouergue* n°73, printemps 2003.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

³ Entretien avec Jean OLIVIE le 17 décembre 2012

⁴ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 53.

association syndicale temporaire contre l'insecte ravageur. Mais c'est le 15 août 1886 qu'est voté, par le Conseil Municipal, l'introduction des vignes américaines, ce qui semble stopper le phylloxera¹. Parallèlement, les producteurs replantèrent les vignes sur des terres plus basses, dans le Rougier², le phylloxera ayant beaucoup attaqué celles plantées en hauteur. Le seul inconvénient était dans la qualité de ce sol car, bien que favorable à des récoltes en nombre, les sols argilo-gréseux ne se prêtaient guère à une exploitation qualitative de la vigne. Cependant, le marché étant ouvert vers le bassin houiller de Decazeville, où l'écoulement du marché ne posait pas de problème malgré l'absence de qualité, cette replantation ne vit que peu de détracteurs. Le vignoble paraissant sauvé, en 1888, 600 vignerons partent en pèlerinage à Lourdes pour remercier la Vierge d'avoir sauvé leur vignoble.

Cependant, le phylloxera revient de plus belle durant l'année 1891 et se précipite sur les coteaux de Marcillac et anéantit le vignoble en l'espace de deux ans³. Toutes les vignes sont frappées et seules les souches greffées sur des plans américains ont résisté. Cette crise engendre de nombreuses conséquences qui ébranlent la viticulture marcillacoise au même titre que la viticulture française. Le Vallon voit son activité première mise à mal : beaucoup de maisons sont anéanties et les hommes abandonnent la vigne pour se tourner vers un destin plus sûr. Beaucoup s'en vont travailler dans les bassins houillers de Decazeville, d'autres vont à Paris et certains partent même à Pigüé en Argentine, dans l'espoir de planter de la vigne⁴. Pour ceux qui restent, c'est toute la viticulture traditionnelle qui s'en va avec le phylloxera : il leur est désormais nécessaire de planter des souches américaines sur lesquelles sont greffés des greffons du cep choisi pour le vin, cette contrainte anéantissant les modes traditionnels de plantation que sont le provignage et le marcottage⁵.

L'âge d'or de la viticulture à Marcillac a trouvé une fin tragique avec ces maladies qui ne laisse que quelques traces du passé dans le paysage. Cependant, cette crise nationale n'a pas été la seule raison de la ruine du vignoble. Les événements se sont succédé, imposant à Marcillac-Vallon l'idée du renoncement à cette activité pourtant si florissante pendant des siècles.

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

² JM COSSON et C. BEX. 1995, voir page 50.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

⁴ Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

⁵ C. ROYER. *Les vignerons : usages et mentalités des pays de vignobles*. Paris : Berger-Levrault, 1980. Voir page 68.

2 – L'estocade d'un contexte peu favorable

La crise phylloxérique a laissé un goût amer aux vigneronns de Marcillac, comme partout ailleurs, mais, solution en main, le vignoble pouvait redorer son blason. Mais ce fut sans compter sur un contexte historique menant peu à peu à la ruine du vignoble.

Se relever de cette crise fut déjà la première difficulté : les mauvaises récoltes dues au papillon dévastateur furent rapidement suivies par un phénomène de surproduction, nécessitant la baisse des prix pour écouler la marchandise¹. Comme damnées, ce sont ensuite les aléas climatiques qui s'abattent sur les vignes : 1906, une crue du Créneau entraîne l'inondation de Marcillac² avec les conséquences que l'on peut imaginer pour la vigne ; 1911, c'est un orage de grêle qui compromet la récolte, passant de 14 000 hl à 2 815 hl cette année-là³. Le Vallon est au plus mal alors qu'en 1913, les catastrophes climatiques continuent, puisqu'un nouvel orage de grêle anéantit tout espoir de récolte. A la veille de la première guerre mondiale, le vignoble essuie les aléas climatiques qui l'entraînent toujours un peu plus loin sur la route des enfers, la guerre de 14/18 ne venant qu'accélérer le phénomène.

En 1914, le premier conflit mondial éclate. Catastrophe à l'échelle mondiale, elle le devient aussi pour le Vallon : les hommes partent au combat, privant la vigne de ses bras. Privée de main-d'œuvre, la surface viticole chute : les femmes ne pouvant travailler seules les parcelles de vignes les plus escarpées, elles les laissèrent à l'abandon. La surface exploitée passa de 1841 ha en 1920 à 1573 ha en 1937⁴ et pendant de nombreuses années, la vigne passa au second plan, d'autres nécessités ayant la priorité. L'autre conséquence de cette guerre fut semble-t-il une crainte des bourgeois qui firent cette fois, de façon avérée, le choix de vendre leurs terres aux vigneronns locaux⁵. Même une fois le conflit achevé, les problèmes de main d'œuvre ne furent pas pour autant réglés : ce fut une guerre particulièrement meurtrière pour Marcillac avec 62 hommes morts au front, presque tous des vigneronns⁶. On peut supposer que la perte ne s'est pas limitée au Vallon et toute l'aire de l'AOC fut touchée par cette perte cruelle de bras pour l'activité, à laquelle s'ajoute la grippe espagnole qui n'arrange en rien la situation. Le monument aux morts sur lequel nous nous attarderons un peu plus tard symbolise la perte dramatique pour la ville et pour l'activité viticole :

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 62.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 63.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 63.

⁴ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 77.

⁵ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 77.

⁶ Jean OLIVIE. 1998, voir page 136.



Figure 20 : Vigneron du monument aux morts de Marcillac-Vallon¹

Les pertes humaines ne furent pas la seule conséquence de cette guerre : la France victorieuse retrouve l'Alsace et la Lorraine pour le plus grand bonheur de la majorité des français excepté peut-être quelques aveyronnais. En effet, le retour de ces deux régions dans le giron français permet de retrouver également les mines de fer perdues en 1870. C'est cette conséquence, positive pour la France, qui entame le déclin du bassin minier de Decazeville, principal débouché de la viticulture du Vallon², et qui s'accroît jusqu'à sa perte dans les années 1960. Or qui touche aux mines de Decazeville, touche au vignoble de Marcillac : les exploitants avaient fait le choix de replanter des zones favorisant la quantité plus que la qualité afin de répondre au marché, mais sans marché, il ne restait plus qu'une quantité de vin médiocre à écouler. La crise est telle qu'en 1931, la presse incite les vigneronnes à se reconverter dans les arbres fruitiers³ afin de ne plus pâtir des dangers liés à la vigne depuis des dizaines d'années, la surface viticole n'ayant cessé de décroître (elle représente en 1920 1840 ha et n'en fait plus déjà que 1468 à la veille de la seconde guerre mondiale)⁴. Les

¹ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 17 mars 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/le-monument-aux-morts-de-marcillac>.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 140.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 140.

⁴ Jean OLIVIE. 1998, voir page 154.

maladies cryptogamiques refont une incursion en 1932 et les vigneron commencent à s'intéresser au *mansois* qui répond très bien et se défend correctement contre ces maladies.

La guerre de 1939–1945, comme le premier conflit, apporte, de façon moindre, son lot de pertes par une présence au front suivie par l'absence de ceux qui ne sont pas rentrés. C'est aussi durant cette période que des démarches sont faites pour une reconnaissance de l'appellation Marcillac. En décembre 1944, le label « vin de qualité » est accordé, mais il n'a pas la même valeur qu'aujourd'hui et n'est, de toutes façons, pas maintenu. La fin de la guerre n'apporte pas la fin des problèmes et les producteurs cherchent une solution en créant, en 1947, un nouveau syndicat qui affirme que seule la recherche de la qualité pourra sortir le vignoble de la crise qui torture l'activité depuis plus de 70 ans. Qui plus est, pendant des siècles, les hommes ont travaillé la vigne là où même les mulets refusaient d'aller¹, l'introduction du travail mécanisé semble une question vitale pour cette renaissance tant attendue, mais tous ne l'entendent pas encore. En 1955, la surface travaillée atteint le seuil des 826 ha, juste avant le terrible hiver de 1956 où les aveyronnais connaissent, cette année là, des températures sibériennes allant jusqu'à -28°C, ce qui semble vouloir donner le coup de grâce au vignoble avec 80 à 90% de la surface détruite².

La viticulture marcillacoise, longtemps bénie des dieux, traverse une longue crise débutée par le phylloxera, passant par les catastrophes climatiques ainsi que par les conflits mondiaux qui entraînent à terme, en plus des pertes humaines, la fermeture du principal débouché du vignoble, le bassin de Decazeville. La surface viticole passe de 4000 ha en 1880³ à 826 ha avant le terrible hiver de 1956 qui achève les quelques hectares restants. Après près d'un siècle de décadence, ce qu'il reste du vignoble⁴ parvient jusqu'aux années 1960 où les vigneron n'abandonnent pas la partie et relancent l'activité avec la création d'une cave coopérative.

¹ Entretien avec Isabelle LOUBET le 15 mars 2013 à la Carolie, Cougousse.

² Entretien avec Isabelle LOUBET le 15 mars 2013 à la Carolie, Cougousse.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 122.

⁴ Voir annexe 4.

III – La renaissance du vignoble : de la cave coopérative aux producteurs indépendants

Les nombreuses crises qui ont secoué le Vallon n'ont pas entamé la détermination de tous les vignerons et quelques uns d'entre eux se sont réunis afin de fonder une cave coopérative pour relancer l'activité. Fort d'un succès certains, la viticulture commença à reprendre une place correcte dans le Vallon grâce à trois grandes catégories de vignerons : ceux menant leurs récoltes à la cave coopérative de Valady, les indépendants en monoculture et enfin ceux exerçant cette activité en polyculture. Souhaitant traiter cette partie par l'exemple, je me suis focalisée sur la cave coopérative de Valady, qui fut à l'origine de la renaissance du vignoble et de son accession en AOC, sur le domaine du Vieux Porche de Jean-Luc MATHA, vigneron indépendant en monoculture à Bruejouis et enfin sur le domaine de la Carolie de Joël GRADELS, également indépendant mais en polyculture. Ce choix s'est opéré au vu de leur type d'exploitation : Jean-Luc MATHA possède une exploitation en monoculture viticole, quant à Joël GRADELS, il est le propriétaire d'un des plus vieux domaines du Vallon¹. Qui plus est, chacun affichait à mon sens une personnalité reflétant le Vallon.

A - La cave coopérative des « Vignerons du Vallon », la seconde chance du vignoble

La cave coopérative s'inscrit aujourd'hui comme un aspect immanquable de la vie viticole locale. Bien que récente, elle a été le tremplin du renouveau et reste, encore à l'heure actuelle, une structure importante, raison pour laquelle nous allons nous pencher sur son histoire ainsi que ses caractéristiques actuelles afin de comprendre son rôle.

¹ Joël GRADELS est un parent. Cette proximité familiale m'a permis d'avoir accès à des informations de première main et a facilité les rencontres pour les entretiens. Par ailleurs, l'éloignement palois m'a permis de garder une certaine distance avec l'objet étudié.

1 – Il était une fois, neuf vigneron dans une grange à Valady...

Unis dans la volonté de redonner un second souffle à la viticulture marcillacoise, neuf vigneron s'unirent pour jeter les bases d'une cave coopérative qu'ils fondèrent à Valady en 1962. Le premier lieu d'accueil fut une grange, qu'André METGE définit plutôt sous le nom d'étable, que les vigneron choisissent de louer afin d'entreposer leur récoltes. André METGE, premier directeur¹ de la cave, a tenté de me faire comprendre sa localisation depuis la table de sa salle à manger, où nous menions l'entretien. Les nombreux toponymes et lieux-dits qu'il nous cita à grand renfort de gestes ne nous permirent pas de situer ce bâtiment qui revêt cependant une importance capitale dans le discours de ces vigneron bâtisseurs.

La cave coopérative débuta avec la modeste participation de huit adhérents et par ailleurs un chiffre d'affaire déficitaire de deux millions de francs², notamment en raison d'un vin de qualité moindre. Partant d'un tel constat et armés d'un outil moderne, ces premiers vigneron-coopérateurs envisagèrent des jours meilleurs avec des productions d'une qualité optimale et l'obtention d'un label afin de capter une clientèle sur la défensive. Ces volontés n'étaient pas une utopie et, forts de conseils et expériences de divers ingénieurs, les démarches aboutirent en 1965 au label VDQS délivré par arrêté ministériel. André METGE précise d'ailleurs à cette occasion la raison pour laquelle le vin blanc ne fut pas reconnu par le label, ce qui entraîna sa faible production dans le Vallon :

« Ces « fonctionnaires » descendu 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 VDQS 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 VDQS au rosé qui n'existait pas »³.

Malgré la bonne nouvelle que représentait ce label, il s'agissait de ne pas de s'arrêter là : le Vallon souffrait d'un travail trop archaïque et de structures trop précaires qui devaient être modernisées pour répondre à la demande qui allait être suscitée par cette reconnaissance. Qui plus est, une réflexion fut menée suite aux remarques d'un inspecteur de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), M. ORIZET, qui fut choqué de trouver en février un vin assez peu évolué. D'après lui, il fallait revoir les techniques de vinification et

¹ Le directeur s'entend ici non pas au sens de dirigeant, mais comme la personne chargée de faire appliquer les conseils techniques que peuvent donner les ingénieurs principalement toulousains.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 82.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

chauffer les caves¹. Ce conseil trouva preneur et la CADAUMA², gérante de la cave coopérative de Valady depuis 1967, dégagea un budget de « quarante millions de centimes pour la construction d'un bâtiment en dur chargé d'accueillir la nouvelle cave coopérative du Vallon »³. En 1970, les travaux de ce bâtiment débutèrent sciemment en bordure d'une route nationale, sur l'axe Brive-Méditerranée, afin d'assurer un certain succès commercial, ce qui rassurait les vigneron qui voyaient dans ce choix la possibilité de faire prospérer les ventes de leurs récoltes. Maurice BURDIN, responsable à la CADAUMA se veut d'ailleurs très élogieux lorsqu'il évoque la structure dont il a la gestion :

« La Cave a apporté une réponse aux problèmes commerciaux, elle a permis une meilleure valorisation, elle a servi de cadre à la recherche de solutions pour la mécanisation des nouvelles plantations. En liaison avec la Chambre d'Agriculture elle a activement participé à l'effort de sélection et d'amélioration de l'encépagement. »⁴

Bien que responsable de cette structure, il n'en reste pas moins objectif et affiche effectivement un bilan qui résume assez bien les années d'existence de la cave : la fondation fut délicate et rude mais son succès indéniable. En groupant les efforts, le vignoble a pu trouver l'élément déclencheur qui manquait à son succès contemporain. Grâce aux moyens mis en œuvre par une entreprise importante telle que la CADAUMA, devenue UNICOR, les progrès de mécanisation et de vinification purent faire leur entrée dans le Vallon et s'insérer dans tous les autres domaines du Vallon, cela ne pouvant être que bénéfique au vignoble.

Une fois les ventes lancées, il fallait prévoir un outil de communication à insérer sur les bouteilles qui étaient, désormais, le mode de conditionnement le plus répandu. Ils firent donc créer une étiquette afin de valoriser l'identité du terroir qu'ils cherchaient à faire passer par la qualité du vin. Cette dernière tâche échut en 1966 à un professeur de dessin du lycée Foch de Rodez, M. VERNHES, qui réalisa un vieux vigneron courbé sur son *bigos* et travaillant la terre :

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 180.

² « Le nom **CADAUMA** vient du nom de la coopérative créée en 1948 à RODEZ : la Coopérative Agricole Départementale d'Achat et d'Utilisation de Matériel en commun de l'Aveyron, spécialisée dans le machinisme agricole. Lorsqu'au début des années 90, la coopérative UNICOR naît de la fusion de plusieurs coopératives aveyronnaises dont la CADAUMA, CADAUMA devient le nom de la filiale machinisme de cette nouvelle entité. » Site de la cadauma [en ligne]. Consulté le 26 mars 2013. <http://www.cadauma.fr/info-concessionnaire-2998/la-societe.html>.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

⁴ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

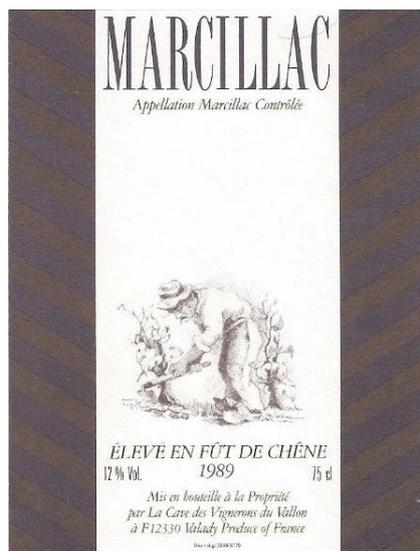


Figure 21 : Etiquette de la cave coopérative réactualisée dans les années 80¹

Cette étiquette longtemps conservée fut réactualisée en 1980, les nouvelles normes en matière de marketing insistant sur une typographie plus fine garante de la qualité du contenu de la bouteille².

Ce fut le 8 aout 1971 que fut inaugurée la « nouvelle cave coopérative des vigneron du Vallon »,   Valady, avec effectivement une nouvelle génération de vigneron prêt à s'impliquer pour porter le vignoble encore plus loin. A cette date, ils écoulent d'ailleurs 80% des ventes du marcillac³. En 1974, ce sont 62 adhérents qui livrent leurs récoltes à la cave coopérative qui décide alors d'entreprendre une politique de stockage, afin de garder en permanence une année de vin d'avance. Mais le marcillac souffrait de ce qu'était devenue sa réputation : loin de la qualité autrefois offerte aux clercs et seigneurs, il était perçu comme un « petit » vin et entra t en concurrence, chez les caf tiers, avec la mode grandissante du beaujolais nouveau, lancée après la guerre. Or le marcillac ne rassemblait pas les qualités nécessaires pour se prêter à ce petit exercice comparatif et, d s lors, vit le marché des caf tiers aveyronnais se fermer. Il s'agissait donc pour les responsables des secteurs viticoles, à savoir la cave coopérative et la CADAUMA réunies, d'ouvrir à nouveau les marchés en allant eux-mêmes plaider leurs causes. Maurice BURDIN, responsable à la CADAUMA, fait état de la technique employée pour acquérir de tels marchés :

¹ Marcillac-Vallon, une ville, une histoire [en ligne]. Consulté le 26 mars 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/vin-vignoble-marcillac?nggpage=2>

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 191

« A l'époque, aucun agent commercial n'avait été embauché. La commercialisation se faisait en allant manger dans certains restaurants aveyronnais ou parisiens lors des réunions de la CADAUMA, où l'on servait inévitablement du vin de la Cave »¹

C'est donc au prix d'un jeu de séduction que le marcillac finit par reparaitre sur les tables des restaurateurs et des particuliers aveyronnais. Mais l'heure était au commerce avec l'international, aussi ne fallait-il pas se contenter de si peu mais au contraire se ménager une ouverture hors des marchés traditionnels. C'est ainsi qu'en 1986, la cave coopérative de Valady partit à l'assaut de destinations comme Paris mais surtout la Grande-Bretagne, la Belgique, la RFA ou encore le Québec. Jean OLIVIE précise même qu'en 1990, les anglais achetaient 10% des ventes de la cave, soit 30 à 40 000 bouteilles, et demandaient le double de bouteilles². Mais ces ambitions furent de courte durée en raison des conditions climatiques de 1991 (neige et gel) qui amputèrent à 90% les espoirs de récolte, auquel s'ajoutait, en 1992, une vendange médiocre rejetée à 50% pour l'AOC. Quant à l'année 1993, elle fut un millésime moyen, avec un faible rendement et la cave fut contrainte, en 1995, de rapatrier son marché sur le territoire local avec « 30% de l'écoulement assuré par les ventes au comptant sur place, 50% dans le département et ses bordures, 20% enfin sur la capitale »³. De plus, le marcillac manquant encore de notoriété et les aléas climatiques se chargeant de faire fondre le stock en imposant des variations importantes sur les récoltes, la cave décida de ne plus prospecter « en dehors du département tant l'écoulement des stocks est assuré par la vente directe »⁴. Cependant, les choses n'étant pas stagnantes, l'année 1996 rassemble 51 producteurs sur 100 ha de vignes dans une cave coopérative, sous l'égide de la maison mère UNICOR. Cette année-là, le marché s'ouvre à nouveau à l'international : 80% des ventes se font, certes, en Aveyron, le reste part pour Paris, mais surtout l'Angleterre, les pays du Nord et même les USA⁵.

Néanmoins, on note malgré tout un changement fort qui fut certainement à l'origine de ces exportations : l'accession en AOC en 1990. En effet, comme il avait été fait pour le VDQS, la cave sollicite le label AOC pour les vins de Marcillac. On peut peut-être donc considérer que cette reconnaissance n'est pas étrangère au regain de succès de cette production locale. Or une fois de plus, ce fut à la cave de jouer ce rôle prépondérant pour le vignoble. Ainsi, outre la mutualisation des efforts générés par cette fédération de viticulteurs,

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 84.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 245.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 85.

⁴ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 85.

⁵ Jean OLIVIE. 1998, voir page 245.

la cave a permis l'accès consécutive à deux labels, que sont le VDQS et l'AOC, conférant ainsi l'aval de l'administration à une réputation enfin retrouvée et un blason enfin redoré pour un vignoble qui sut renaître de ses cendres. Mais cette renaissance demandant à être pérennisée, il fallait mettre en place des stratégies de valorisation.

2 – La cave des Vignerons du Vallon : entre marketing et valorisation

La cave coopérative de Valady s'est désormais offert une place dans l'économie du Vallon depuis son implantation, il y a 50 ans, dans une grange. Elle trône toujours au bord de la même route sous le nom de « Cave des vignerons du Vallon ». Au bout d'un demi siècle, les bâtiments ont été « rajeunis », modernes aux lignes épurées, attirant le regard des automobilistes qui empruntent la route qui mène de Rodez à Montauban (RD 840). Ces nouveaux locaux, inaugurés en juin 2012, ont été dessinés par l'architecte ruthénois François BEDRUNE, ce choix soulignant assez bien le souci constant de valorisation des compétences professionnelles présentes sur le territoire du marcillacois.



Figure 22 : Extérieur de la cave coopérative de Valady¹



Figure 23 : Intérieur de la cave de Valady²

Cette structure, au-delà de son aspect commercial, est un outil essentiel de valorisation pour le vin de Marcillac. Il s'agit en effet d'un lieu fixe et régulièrement ouvert afin que touristes et locaux puissent aussi bien acheter les productions viticoles qu'obtenir des informations sur l'activité viticole, son actualité et son histoire ou encore acheter des produits de terroir complémentaires des vins proposés traditionnellement. Afin de mener à bien cette vocation de valorisation, la cave s'est dotée d'une zone de dégustation qui finalise la visite de façon gourmande et qui amène le visiteur à un espace de vente où il retrouvera non seulement les productions de la cave, mais également d'autres spécialités participant de l'identité de ce

¹ Les vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 23 mars 2013. <http://www.vigneronsduVallon.com>

² Les vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 23 mars 2013. <http://www.vigneronsduVallon.com>

terroir. S'ajoute à cela un auditorium où il est possible de visionner le petit film documentaire¹ d'une dizaine de minutes, qui expose l'histoire, le développement et la présence de ce produit de terroir en terre aveyronnaise.

Monsieur Kasper IBFELT est donc l'actuel directeur de la cave, venu du Nord de l'Europe, il est depuis 7 ans, à la tête de cette structure et s'est passionné pour l'histoire de ce vin et de son territoire. C'est ainsi que lors de ma première prise de contact, lors des vacances de la Toussaint 2012, il m'a exposé un état des lieux de la cave et de sa production qui m'a permis d'avoir une vision globale de cette activité. A cette date, récoltaient pour la cave 38 viticulteurs classés en trois catégories différentes : ceux pour qui la viticulture permet 80% de leurs revenus, ceux qui sont en polyculture et ceux qui ont une double-activité et qui conservent les vignes pour la préservation du vignoble. Ces exploitants permettent à la cave d'assurer 55% de la production de l'AOC, soit 3900 hl, ce qui fait dire à Kasper IBFELT qu'il s'agit d'une petite AOC.

Cependant, la cave coopérative des Vignerons du Vallon ne se contente pas de recevoir les récoltes alentours en appliquant seul le cahier des charges de l'AOC, elle a également établi son propre cahier des charges afin de favoriser une certaine qualité des fruits vendangés par les viticulteurs. Cette précaution met partiellement à l'abri des récoltes de mauvaises qualités et permet, par la même occasion, une implication un peu plus grande des adhérents. En effet, au risque de voir leurs récoltes refusées, les viticulteurs sont dans l'obligation de prêter une certaine attention à la vigne et ne pas faire n'importe quoi : ils ne vinifient pas et ne commercialisent pas mais ils sont tout de même obligés de fournir une certaine qualité. Jean-Michel COSSON et Catherine BEX résument très bien cette idée :

« Chaque adhérent voit ses parcelles soumises à un cahier des charges plus exigeant que le décret AOC lui-même, tant au niveau des rendements et de l'état sanitaire, que de l'exposition des vignes. Ces mesures deviennent franchement draconiennes quand la vendange est destinée à la « cuvée réservée » : les ceps doivent avoir plus de 20 ans et bénéficier des meilleurs ensoleillements. »²

Ou comme soulignait André METGE, ancien directeur de la cave, « la cave n'est pas une poubelle »³

La cave œuvre donc pour la qualité de ce vignoble grâce à ses moyens techniques et en imposant des contraintes drastiques à ses adhérents, mais ce n'est pas l'unique axe de travail de cette structure. En effet, la cave propose, à sa manière, une valorisation de ses produits et

¹ Youtube [en ligne]. Consulté le 23 mars 2013. http://www.youtube.com/watch?v=uC48_52Pwjw

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 150.

³ Entretien avec André METGE le 18 décembre 2012.

de son terroir notamment grâce à son site internet¹ :

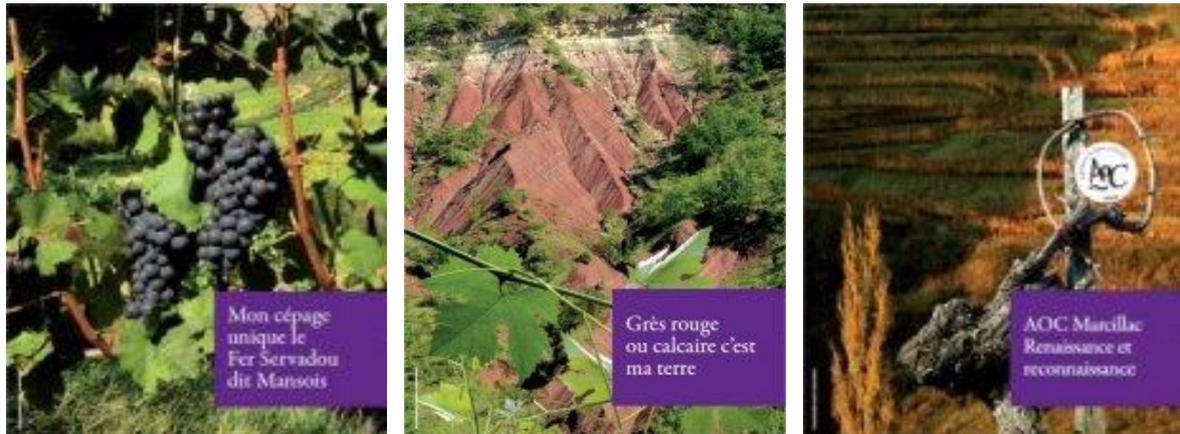


Figure 24 : Outils de valorisation de la cave coopérative par son site internet²

Il s'agit bien sûr d'un site commercial qui a pour premier objectif la vente des produits, cependant, aujourd'hui, les consommateurs ne se contentent plus de l'achat des produits, on les plonge dans la connaissance du territoire et des terroirs, on leur permet de rencontrer les vignerons, via un court métrage, et on les engage à découvrir des poèmes composés par des poètes locaux. Cet ensemble contextualise le produit, fait surgir les hommes et les femmes qui habitent et travaillent ce terroir et, dans une moindre mesure, essaie d'établir un pont avec une production artistique. La valorisation des produits telle quelle est pratiquée par la cave coopérative qui s'attache à montrer que la viticulture n'est pas qu'un aspect économique mais réellement un objet de patrimoine.

La cave a donc relancé le vignoble, mais qu'en est-il des autres exploitants ?

B – Le domaine du Vieux Porche : un vigneron indépendant en monoculture

Le domaine du *Vieux Porche* se trouve à Bruejols, sur la commune de Clairvaux d'Aveyron, soit au sud de l'appellation. C'est un jeune domaine comptant parmi les grandes exploitations viticoles de l'AOC à la tête de laquelle se trouve Jean-Luc MATHA, 59 ans, passionné par son métier et son terroir. Ce domaine est intéressant à observer pour plusieurs

¹ Vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013.

http://www.vigneronsduVallon.com/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=1

² Vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013.

http://www.vigneronsduVallon.com/index.php?option=com_content&view=frontpage&Itemid=1

raisons : il illustre le cas d'une exploitation en monoculture chez les vigneron indépendants et sa personnalité marque le paysage viticole du Vallon. Au-delà des qualités matérielles qui nous intéressent ici, cet homme offre un regard passionné sur son métier et son terroir, se démarquant de l'ensemble des viticulteurs, et est toujours cité comme « personnage emblématique » du Marcillac et de sa région jusqu'à apparaître comme un des meilleurs atouts de valorisation du vignoble à lui seul.

1 – Du petit séminaire à la vinification

Jean-Luc MATHA est, quelque soit l'angle d'attaque, un personnage surprenant et non conventionnel. A l'entendre parler, on imagine une longue histoire viticole dans ses antécédents familiaux, or, bien que discret sur le passé lointain, l'histoire proche se révèle contrecarrer cette théorie. Sa famille possédait bien quelques vignes, mais l'obligation de subvenir aux besoins quotidiens poussa son père à aller travailler à Rodez en tant qu'infirmier psychiatrique. Qui plus est, Jean-Luc ne se destine pas, dans un premier temps, au travail viticole puisque, ce dernier souhaitant devenir prêtre, il fit le petit séminaire. De cette époque, il garde une foi indétrônable et montre une croyance en Dieu à toute épreuve, ce qui se dégage dans chaque mot prononcé, surtout lorsqu'il s'agit de vignes. Cette caractéristique prend d'ailleurs une tournure assez ironique quand on sait que le Vallon passe pour être la vallée de Dieu et que les vignes auraient été bénies de sa main grâce, notamment, à l'intervention des moines de Conques. Quoiqu'il en soit, Jean-Luc finit par se raviser et décide alors de se lancer dans la culture viticole grâce à son père et la ferveur que celui-ci mit pour l'imprégner des saveurs et de l'amour du terroir :

« « C'est l'amour du vin, mais surtout l'amour du pays qui a servi de déclencheur pour que je pratique ce métier », ajoute-t-il en n'oubliant pas de rendre hommage à son père - « C'est lui qui m'a donné l'envie d'avoir envie et m'a enraciné dans ce terroir » - et à son « oncle Marcel » : « En me donnant des conseils et de l'aide, il a participé à tout ce travail », explique Jean-Luc Matha en balayant ses terrasses - « Construites par mon père et Lucien Cayrouse » - d'un geste de la main et du regard. »¹

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2005/10/10/339775-jean-luc-matha-le-vigneron-poete.html>

Il n'a donc pas de formation et apprend sur le tas. Son père l'aide au début, ce qui met en avant l'héritage familial, un aspect qui se révèle souvent identitaire du Vallon. C'est un point de vue important de cet AOC puisque, à l'image de Jean-Luc, peu de vignerons ont fait des études spécifiques, ainsi aux savoirs académiques, peu présents, se mêlent les savoirs familiaux, ce qui permet à ce territoire de conserver dans son AOC une identité de terroir directement héritée de l'histoire. Ainsi, dans la continuité de son parcours atypique, Jean-Luc MATHA se lance à la conquête de son domaine et commence à travailler la vigne, dans un premier temps avec l'aide de son père, qui fut d'ailleurs celui qui lui conseilla d'érafler la vendange, soit d'enlever la partie verte de la grappe afin d'ôter le goût amer propre au *mansois*. Conseil d'excellente augure puisque ce fut l'une des caractéristiques du cahier des charges lors de l'accession du vignoble en AOC. L'aide apportée fut de deux ordres : non content de prodiguer des conseils pour le bien de l'exploitation, son père lui offrit également une aide financière. Malheureusement, ce dernier décéda très jeune, ce qui influença directement sa carrière puisque en temps que jeune exploitant viticole, il fut avantagé dans le partage, vis à vis de son frère et de sa sœur, afin de pouvoir créer son domaine. Ce fut quelque part une chose heureuse puisqu'avec l'accession en AOC, la constitution ou l'agrandissement d'un domaine viticole s'est particulièrement compliqué : pour s'installer il faut désormais être âgé de moins de 40 ans et proposer un projet viable financièrement. S'il y a acceptation, l'exploitant aura le droit de planter 1 ha par an pendant 5 ans. Ainsi, tout vigneron qui aurait la volonté de s'installer doit pouvoir hériter d'un certain nombre de terres à vignes ou avoir les moyens financiers d'acheter des parcelles ainsi que les droits d'exploitation, sans quoi, l'exploitant est condamné à travailler une superficie restreinte, ce qui engendre une production également moindre.

Jean-Luc MATHA s'installe donc dans le paysage du Vallon en tant qu'exploitant viticole en 1975. Il fait d'abord partie des adhérents de la cave jusqu'en 1982, date à laquelle il décide de fonder sa propre entreprise. Il choisit d'ajouter à son métier la vinification et le côté relationnel en tenant sa propre cave, comme il l'appelle « le cavon ». C'est à cette occasion qu'il établit la distinction, à laquelle il tient particulièrement, entre le viticulteur, qui travaille la vigne et fait la vendange pour la porter à un tiers, et le vigneron qui travaille sur le produit du début à la fin, soit de la plantation du cépage à la commercialisation du vin en passant par la vinification. Cette distinction lui est chère car il s'accorde une certaine fierté dans le fait de métamorphoser le fruit en vin : il considère que tous les aspects de la production sont complémentaires ; « c'est le travail du viticulteur que de concentrer ses

efforts sur le raisin, et celui du vinificateur que d'en tirer le maximum. »¹. C'est ainsi qu'il se lance lui aussi dans l'aventure de la viticulture marcillacoise au gré de nombreuses caractéristiques qui font la spécificité de son domaine, mêlant à la fois travaux agricoles et stratégies de valorisation.

2 – Le domaine du Vieux Porche : de la vigne à la valorisation du terroir

Parmi les caractéristiques du domaine du Vieux Porche, il faut bien distinguer celles qui sont matérielles et concrètes et apportent une dimension palpable dans la compréhension de cet exemple, et celles qui sont propres à l'homme et qui participent grandement du succès de ce domaine. Ces dernières sont à mettre en avant en raison des retombées qu'elles peuvent avoir sur le vin et le patrimoine viticole marcillacois en général.

Au rang des caractéristiques matérielles, il convient tout d'abord de préciser les caractéristiques de l'exploitation : progressivement, Jean-Luc MATHA a pu agrandir son domaine et cumuler aujourd'hui 16 ha de vignes dont presque la moitié sont installées en terrasses :



Figure 25 : Terrasses de Jean-Luc MATHA en automne²

¹ Paul STRANG. 1997, voir page 60.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 20



Figure 26 : Terrasses de Jean-Luc MATHA au printemps¹

Il considère ce mode de culture comme une méthode particulière qui lui convient pour les caractéristiques qu'offrent ces parcelles : telles des amphithéâtres romains, il précise que quel que soit l'endroit où l'on se trouve et quelle que soit la terrasse, on peut tout voir tel un spectacle naturel. Cette configuration permet également d'optimiser l'ensoleillement particulièrement favorable aux bons crus, d'autant plus que les siennes sont toutes orientées au Sud-ouest, au dessus du village de Bruejouis.

Au-delà de la configuration, l'implantation de sa propriété est en majorité dans le Rougier qui, comme nous l'avons vu tire son nom de la couleur particulière que la terre revêt. Si, historiquement, cette localisation n'était pas optimale, Jean-Luc MATHA a su apporter à sa vigne et son vin le soin nécessaire pour pallier à ce défaut lié à un excès de fer. On note par exemple qu'il offre à sa terre des soins tout particuliers et en majorité naturels :

« L'exposition et la rusticité du cépage limitant les traitements, Jean-Luc Matha, amoureux du geste vigneron et respectueux de la nature, griffe ses vignes afin d'en aérer le sol et n'apporte que des matières organiques et des minéraux. »²

Ainsi, peut-être au mépris des techniques académiques, il applique un savoir faire familial et naturel qui converge à l'heure actuelle vers le renouveau du bio et la recherche de produits authentiques aux savoir-faire en adéquation avec la nature.

« Et le viticulteur d'expliquer qu'il traite « très peu » ses vignes - « Deux fois du

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 20.

² Site Jean-Luc MATHA. Consulté le 24 mars 1013. <http://www.matha-vigneron.fr/accueil.php>

cuire cette année, c'est tout » - afin de garder un produit le plus naturel possible. « Le meilleur insecticide que je connaisse, ce sont les coccinelles », affirme-t-il.»¹

C'est avec de tels soins que le domaine propose fièrement entre 80 000 et 90 000 bouteilles, toutes liqueurs confondues. Aussi trouvera-t-on deux cuvées de *mansois*, qui diffèrent par les techniques utilisées dans la vinification, une cuvée de rosé et une de blanc ainsi que divers apéritifs répondant au nom de « *Lo Grabel* », « *Lo Ratafia* » et « *Lo Rascalou* ».

Ces caractéristiques ne sont pas les seuls atouts de cette exploitation puisque la force de ce domaine réside aussi dans le personnage qui la fait vivre. Quels que soient les articles consultés, les livres lus ou les personnes rencontrées, toutes les informations convergent vers une personne atypique, passionnée et qui livre un amour déraisonné à sa vigne et son terroir. Chacun y va de sa plume pour caractériser un vigneron qui se révèle être, par ces traits de caractère, la voix et le visage du Marcillac, après, bien sûr, l'aspect marketing que peut offrir la cave des Vignerons du Vallon. Il s'agit de deux approches différentes, l'une ciblée sur le commerce et l'autre sur le terroir et le métier de vigneron. Le texte écrit par Alain d'ISSOIRE, figurant sur le prospectus du domaine, retrace avec précision le caractère de ce vigneron à la trajectoire particulière :

« Jean-Luc Matha fait partie de ces hommes que l'on a plaisir à rencontrer. Un homme façonné par son pays, par son travail de la vigne, par l'amour qu'il porte à son métier de vigneron. Quelques minutes partagées avec lui dans son caveau de dégustation et l'on est fasciné par la passion qui se dégage de cet homme. Il parle de son vin comme un artiste peintre ou un sculpteur parlerait de son art. On en serait presque à oublier toute la rudesse du labeur, qui a donné naissance à son vin. Dans le vin de Jean-Luc Matha, il y a bien plus que la complexe et lente élaboration d'un produit de qualité. Il y a tout à la fois : le souvenir et le respect des anciens, ceux qui ont commencé il y a des centaines d'années à apprivoiser ces terres alors hostiles du rougier ; tous les parfums, toutes les couleurs, toutes les nuances, toute la force et toute la douceur de ce pays. Tout comme les ceps de ses vignes, les racines de Jean-Luc Matha sont ici, à Bruejous, au cœur du Vallon de Marcillac. Alors, qui de l'homme ou de cette terre a le plus marqué de son empreinte le caractère de l'autre ? Difficile à dire. Mais le résultat est là, d'une surprenante évidence. Jean-Luc Matha, ce vigneron passionné, sa terre et son vin partagent ensemble... un sacré caractère. »²

Au vu des caractéristiques évoquées, on comprend d'ores et déjà que par sa verve et sa passion, Jean-Luc MATHA est un des meilleurs atouts de valorisation pour le vin de Marcillac. Il met toutes ses particularités au service de la reconnaissance de ce vin et de cet

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2005/10/10/339775-jean-luc-matha-le-vigneron-poete.html>

² Prospectus publicitaire du domaine du Vieux Porche de Bruejous.

AOC, peut-être quelquefois malgré lui mais qu'importe. Il ne refuse aucun entretien, parle avec aisance et poésie aux diverses caméras qui peuvent l'interroger sur le Vallon¹ et déborde de talent quand il s'agit de mettre en avant les qualités de ce qui fut l'activité phare des communes aux alentours de Marcillac.

Mais la valorisation ne s'arrête pas là chez cet homme soucieux de faire connaître son terroir et l'harmonie qui y règne. Parmi les plus gros exploitants de l'AOC, il mène une campagne d'ouverture semblable à celle de la cave : ce vigneron plus attaché à sa terre qu'aux outils informatiques a, malgré tout, fait réaliser un site internet² relatant l'histoire et la typicité de son terroir et de ses produits. Outil de valorisation s'il en est, il parvient à séduire l'internaute grâce à une vidéo affichant toute la bonhomie du personnage. Une fois conquis, le visiteur n'a plus qu'à se laisser guider au gré de son choix afin de répondre à ses interrogations ou simplement passer commande pour une livraison à domicile. Il s'agit, certes, d'une conception assez simple mais qui a le don d'être malgré tout présente, contrairement à la majorité des vignerons exerçant sur l'appellation. S'ajoute à cet outil multimédia, un livret qu'il prend plaisir à distribuer, avec un large sourire, dès lors que l'on passe l'entrée du *cavon*. En quatre pages glacées aux couleurs chatoyantes, ce document dose avec parcimonie l'assemblage de textes et de photos pour permettre au visiteur de cerner, tant que faire ce peut, toute la particularité du terroir et du domaine.

Mais ces outils de médiation ne sont pas les seuls employés par Jean-Luc MATHA pour valoriser son terroir, sa vigne, son village et son département. Il propose également de venir visiter le *cavon*, certes avec des idées de dégustations et de ventes en tête, mais mettant, malgré tout, en exergue le patrimoine. Dans un dédale de petites ruelles, cet espace prend place au rez-de-chaussée d'une maison en grès rouge, comme elles le sont toutes dans Bruejous, et recèle d'éléments patrimoniaux avec des objets anciens tel que le *cabessal* ou le *panier carrejador*, que nous verrons plus loin, et bien entendu les diverses bouteilles qui sont proposées à la vente. Cette cave, aménagée lors de la création de son entreprise, n'en reste pas moins ancienne et affiche, à celui qui se donne la peine d'y prêter attention, les siècles d'histoire qu'elle renferme. En ayant choisi cet espace authentique pour la vente de son stock, il a fait un choix judicieux, un compromis entre la nécessité d'accueillir le client et lui offrir en partage un patrimoine souvent trop jalousement gardé. En effet, il existe de nombreuses caves telles que celle-ci, vestiges de la grande époque de la viticulture à Marcillac mais peu d'entre elles sont ouvertes au public, beaucoup sont définitivement fermées et certaines même

¹ Youtube [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. http://www.youtube.com/watch?v=hyf_tizRiJ8

² Site de Luc MATHA [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013. <http://www.matha-vigneron.fr/accueil.php>

détruites au gré des travaux d'urbanisme¹. Pourtant il reste fondamental de préserver ce petit patrimoine, témoin du lustre d'antan, et de le valoriser à sa juste valeur, ce que fait Jean-Luc MATHA, qui n'oublie pas, au passage, de montrer l'objet qui a donné le nom à son domaine, à savoir le Vieux Porche, construit conjointement par ses ancêtres et les miens et dans l'illégalité la plus totale à la faveur de la nuit, la loi voulant à l'époque que tout ouvrage construit ne pouvait être détruit.

Enfin, il est intéressant de noter que, concernant la valorisation de ce domaine et de la viticulture, l'idée de présenter un musée a déjà traversé l'esprit du propriétaire, mais pour l'instant sans réelle suite :

« Jean-Luc Matha, que rien n'arrête lorsqu'il s'agit de faire partager sa passion projette d'ouvrir un petit musée des vieux outils où chacun pourra toucher du doigt ce qu'étaient les quatre saisons d'un vigneron d'antan. »²

Mais Jean-Luc MATHA n'est un exemple parmi d'autres, aussi allons-nous voir ce qu'il en est des vigneronns qui représentent la majorité du vignoble : ceux qui sont en polyculture.

C – Le domaine de la Carolie : des siècles de polyculture

Le domaine de la Carolie se situe à Cougousse, petit village de la commune de Valady, et fait partie de ceux exploités en polyculture par les vigneronns indépendants. C'est également un domaine qui affiche une longue histoire, prouvée par différents écrits, qui remonte au début du XVII^{ème} siècle. Les racines de ce domaine et de son activité sont certainement même plus anciennes si l'on prête attention aux bâtiments, mais les études n'ont pas encore été faites, bien qu'elles intéressent Julie LOURGANT, chargée d'inventaire du patrimoine en poste à Rodez. Le choix de cette exploitation est directement lié à son ancienneté et à son illustration de la vigne en polyculture, ce qui est une constante chez les vigneronns indépendants. A cela s'ajoute le fait qu'étant de la même famille, les enquêtes étaient facilitées.

¹ Entretien avec Jean OLIVIE, le 17 décembre 2012 à Marcillac-Vallon.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 151.

1 – De l'époque moderne à nos jours, entre vignes et brebis

Le domaine offre une histoire riche ponctuée de plusieurs actes notariés faisant état de la viticulture comme principale ressource, actes retraçant également l'histoire de la famille GRADELS dès le XVII^{ème} siècle, une existence antérieure étant possible mais pas encore validée par les textes. En effet, le premier membre de cette famille serait arrivé dans la région en 1611 et un acte prouve qu'en 1618 qu'il détenait des vignes dans cette même région¹. Les recherches ayant d'abord été ciblées sur l'aspect généalogique, elles sont pour l'instant arrêtées à cette date, le lien ne pouvant pas être fait dans l'immédiat avec une existence antérieure.

Cependant, l'architecture du domaine paraît encore plus ancienne, les propriétaires signalant également qu'il s'agirait d'une propriété des Dominicains. Dès lors, on peut supposer que ces bâtiments aient été implantés à la même époque que les autres ordres religieux, soit le XIII^{ème} siècle. Mais ce n'est qu'une hypothèse qui ne pourra être vérifiée qu'en présence d'un spécialiste, bien que Jean DELMAS, ancien directeur des archives de Rodez, ait, grâce à l'architecture en place, approximativement daté du XVI^{ème} siècle la cave du rez-de-chaussée. Mais ces hypothèses quant aux bâtiments demandent une étude plus avancée, ce qui devrait être fait lorsque Julie LOURGANT entamera sa monographie sur le sujet². Le domaine actuel est donc très ancien et on observe déjà en 1740 qu'il s'agissait d'un domaine travaillé en polyculture. Le propriétaire, Joël GRADELS, lors de notre entretien, m'a fait part d'un acte notarié établi à cette date, évoquant un partage concernant de la vigne, des brebis et des noyers, ce qui lui a d'ailleurs permis de m'expliquer la présence ancestrale de ces trois axes d'exploitation dans son domaine. En effet, cette polyculture n'est pas le fruit du hasard mais un choix judicieux qui permettait le maintien d'une unité domestique sans craindre les aléas climatiques, grâce à l'équilibre des productions. Il faut noter ici que le travail de la vigne était manuel et les conditions étaient si difficiles que même les mules n'y allaient pas. Les vignes étaient alors « fréquentées » par les brebis qui permettaient, d'une part, d'avoir du fumier à épandre en tant qu'engrais naturel pour les vignes, et, d'autre part, elles étaient surtout l'occasion d'entretenir les parcelles sans avoir recours aux bras de l'homme. L'hiver, les bêtes allaient paître dans les parcelles viticoles et ainsi réalisaient le travail de l'homme. Cependant, les noyers ne servirent pas, comme dans d'autres régions, pour faire grimper la

¹ Entretien avec Joël GRADELS, le 19 décembre 2013 à Marcillac-Vallon.

² Entretien avec Julie LOURGANT le 15 mars 2013 à Rodez.

vigne en hauteur sans avoir à se servir d'échalas¹. Ils étaient établis sur des parcelles distinctes et n'avaient pas de rapport direct avec la viticulture. La polyculture relèverai donc d'une pratique ancienne liée à la viticulture à Marcillac, elle permettait de subvenir aux besoins des familles malgré les mauvaises récoltes qui pouvaient frapper le vignoble. Cependant certains voient, aujourd'hui, la polyculture comme un frein à l'activité vinicole, ou du moins l'ont-ils perçu comme tel il y a quelques années :

« Matha est maintenant propriétaire de 11 hectares et demi. Il n'envisage aucun avenir pour les producteurs polyculteurs qui s'occupent de leurs vignes à mi-temps, une opinion partagée par Teulier, mais certainement pas par la majorité des producteurs indépendants. »²

Malgré tout, les choses ont évolué depuis 1997 et les discordes entre monoculteurs et polyculteurs se sont estompées, surement au bénéfice de l'intérêt que chacun portait à la vigne. Selon Joël GRADELS, la polyculture n'est pas un frein à l'épanouissement viticole tant qu'une activité ne pâtit pas du temps imparti à une autre, elle ne peut pas être un argument de contre-qualité du moment où les travaux sont exécutés dans les délais.

Le domaine de la Carolie est donc un domaine viticole ancien ayant à sa tête, à l'heure actuelle, Joël GRADELS, propriétaire et héritier de la tradition familiale, rejoint récemment par sa compagne, dont l'installation devrait permettre de développer de façon plus conséquente leur vignoble. Joël GRADELS, âgé de 48 ans, a pour formation un Brevet de Technicien Agricole (BTA) général, soit un diplôme qui n'est pas axé sur la viticulture. Il a donc appris le geste vigneron auprès de Pierre, son père, et de manière autodidacte, comme il se plaît à le souligner, le sourire en coin. Il hérite d'une longue tradition familiale dont son père et son oncle étaient les derniers représentants, son père ayant d'ailleurs été un des vignerons à l'origine de la cave. Il transmet à son fils le goût du travail, de la nature et du terroir : Joël se caractérise d'ailleurs non sans humour, comme son père l'était, « vigneron dans l'âme ». Malgré tout, ses connaissances actuelles ne sont pas l'unique fruit de l'héritage paternel car il se rend régulièrement à quelques formations afin d'apprendre les dernières techniques et s'informer des progrès de l'univers viti-vinicole. Il s'implique ainsi depuis toujours dans l'exploitation mais ne s'installera réellement qu'en 1989. C'est alors qu'il aura le loisir de se confronter au difficile choix entre la vigne et sa valorisation.

¹ Bout de bois en forme de pieu servant notamment de tuteur à la vigne, ainsi qu'à lier la flèche fructifère.

² Paul STRANG. 1997, voir page 60.

2 – La polyculture : entre travaux et valorisation, un choix à faire

Le domaine de la Carolie s'étend sur 88 ha, répartis entre les diverses obligations de l'exploitation, selon qu'elle concerne l'élevage ou la vigne : cette surface est composée par l'équivalent de 5 ha de vignes « en plein », c'est à dire sur des parcelles plénières, ce qui occupe dans les faits 10 ha ; 17 ha sont consacrés à des prairies artificielles, 20 ha sont des prairies naturelles et tout le reste se définit « en parcours », c'est à dire « les coteaux, les anciennes vignes où les animaux se baladent, font du tourisme, là où on voit tous les anciens murets »¹. Ainsi, pour la partie qui nous intéresse, la surface est finalement la plus faible de l'exploitation et ne représente pas non plus une surface très conséquente pour l'AOC. On notera cependant que la compagne de Joël GRADELS, Isabelle LOUBET, vient d'achever une formation pour s'installer sur la propriété, permettant ainsi, selon les règles du syndicat, d'acquérir de nouvelles terres. Des travaux ont déjà eu lieu afin de réaliser de nouvelles terrasses dont certaines viennent d'être plantées. Si l'on suit le mode d'expansion des domaines et les règles en cours, elle devrait avoir droit à 1 ha par an pendant 5 ans, ce qui porterait le total de la surface viticole à 10 ha en plein.



Figure 27 : Travaux à la pelle mécanique pour faire les nouvelles terrasses²

Le domaine, qu'il s'agisse des parcelles déjà plantées ou de celles en cours de plantation, sont, comme nous le voyons sur les photos, organisées en majorité en terrasses sur lesquelles courent généralement deux rangées de vigne. Ce mode d'exploitation a lieu sur les coteaux de part et d'autre du domaine, sur des terres calcaires, qui correspondaient autrefois à des « parcours » pour l'élevage. S'ajoute à ce type de parcelles, celles déjà plantées en vigne

¹ Entretien Joël GRADELS, 19 décembre 2013 à La Carolie.

² Photo personnelle

et issues de l'héritage familial qui ne sont pas disposées en terrasse mais subissent au contraire la déclivité des collines. Etant malgré tout une exploitation conséquente, les progrès techniques ont fait leur apparition, comme dans beaucoup de domaines, avec l'utilisation de piquets et de fils de fer pour tenir les rangs et palisser les pampres en hauteur et non plus tailler la vigne en couronne comme cela se faisait autrefois pour le *mansois*. Cependant la mécanisation reste moindre, les machines ne pouvant travailler correctement en raison de la forme des terrasses en amphithéâtre. Vu qu'il serait impossible à une machine de rogner la vigne de façon impeccable, comme partout ailleurs, sans casser les fils sur chaque sillon, les contraintes du cahier des charges de l'AOC ont été aménagées pour s'appliquées aux vignes en terrasse et permettre une marge plus grande quant aux feuillages, laissant ainsi libre court à l'utilisation mécanique sans risque. Il s'agit cependant, avec le pulvérisateur, des seuls outils mécaniques employés dans la vigne, la montée des fils et les vendanges se faisant manuellement. De plus, à l'image de ce que pratique Jean-Luc MATHA, les traitements sont rares et le plus naturel possible puisque Joël GRADELS a choisi lors de son installation d'agir en agriculture raisonnée, une démarche française qui prend en compte la protection de l'environnement, la santé et, pour les élevages, le bien-être de l'animal. Ainsi, dans les conditions que nous venons de décrire, le marcillac conjugue héritage familial, réflexion sur les nouvelles méthodes viti-vinicoles et respects des normes environnementales.

A l'image de Jean-Luc MATHA, Joël GRADELS vinifie et vend sa récolte. Il produit trois différentes cuvées de vin rouge qui dépendent des parcelles sur lesquelles les raisins ont été récoltés. Il essaye au maximum de respecter l'identité de chaque vigne mais procède malgré tout à des mélanges de récoltes afin de bonifier les diverses cuvées. Aussi propose-t-il à la vente le « Marcillac », « *les costes de Gradels* » et la « *cuvée Coumbozits* », à raison de 12 000 à 13 000 bouteilles, toutes productions confondues, et ce dans une ancienne grange aménagée à cet effet. Le domaine est constitué de divers endroits propres à la viticulture, aussi voit-on au rez-de-chaussée de l'habitation, une ancienne cave qui n'est plus utilisée, dans un bâtiment à part, la cave actuelle qui jouit des anciennes fondations et est à demi enterrée dans le sol et enfin l'ancienne grange aménagée pour l'actuel poste de vente. C'est le lieu de la mise en bouteille mais aussi celui de la dégustation et de la vente, raison pour laquelle sont disposés comme chez Jean-Luc MATHA des éléments patrimoniaux liés à la viticulture comme le *panier carrejador*. A ce contexte s'ajoute des atouts bien particuliers à chacun des acteurs de ce domaine : alors que Joël GRADELS se focalise sur le produit et devient animé d'une verve passionnée lorsqu'il s'agit du terroir, Isabelle LOUBET ancre leurs produits dans un terroir particulièrement identitaire en maîtrisant largement l'aspect historique du domaine

et de la viticulture.

Par contre, ce sont là les seuls aspects de valorisation mis en place par ce couple de viticulteurs. La communication est assez sommaire et ne se trouve que sur place et bien que le sourire accueille les clients et touristes de passage, il n'est pas rare de trouver porte de bois si les visites n'ont pas été annoncées. Mais les deux exploitants, loin d'être peureux et inaccessibles se justifient par leur excès de travail : en étant en polyculture, ils ne peuvent pas être sur tous les fronts et leur production en vin étant pour l'instant réduite, les bouteilles sont vite écoulées. Par ailleurs, faire de la communication autour de leur production impliquera l'emploi de quelqu'un, étant eux même pris par les travaux de l'exploitation, ce qui ne peut pas être envisageable dans le contexte actuel. La valorisation est donc assez ténue dès lors qu'il s'agit d'attirer un public plus grand, mais elle n'en demeure pas moins existante pour le quidam qui franchit la porte de l'exploitation.

Ainsi, qu'il s'agisse de la cave coopérative ou des vigneronns en monoculture et en polyculture, chacun s'emploie à faire vivre, grâce à ce microclimat, cette activité millénaire. Aussi pouvons-nous nous demander quel est l'héritage patrimonial qui nous a été transmis au fil des siècles.

Deuxième chapitre :
Le vin, entre identité et
patrimoine

L'aire d'appellation de l'AOC que nous avons définie dans le premier chapitre est porteur de nombreux objets de patrimoine laissés par des siècles d'histoire. Le premier d'entre eux est, bien évidemment, le vin qui se veut un « objet » identitaire relevant du patrimoine culturel immatériel (PCI). Mais ce n'est pas là la seule manifestation du PCI, puisque les objets mémoriels font appel à autant de traditions qui s'inscrivent dans ce type de patrimoine au même titre que le paysage et les savoir-faire.

I – Le vin, une identité inscrite dans le terroir

Par son cahier des charges, son ancrage dans le terroir et ses traditions, le vin revêt une identité propre qui renvoie à la notion de terroir auquel s'identifient les producteurs et consommateurs de ce produit. Aussi vais-je établir la carte d'identité de ces vins afin de traiter ensuite l'aspect identitaire de ces derniers au travers de leurs ancrages dans le terroir avec notamment l'occitan omniprésent, pour finir par faire un tour d'horizon sur les traditions culturelles liées à cette activité.

A – Le marcillac : du cahier des charges au produit fini

Malgré les points de concordance qui rallient diverses cuvées dans un même « objet » de patrimoine, les vins que l'on trouve dans l'AOC sont tous très différents. Pourtant chacun se plie au cahier des charges et se révèle comme un reflet du terroir.

1 – Le cahier des charges de l'AOC, des impératifs mélioratifs

La fin du XIX^{ème} et le début du XX^{ème} siècle sont jalonnés, comme nous avons pu le voir, de catastrophes naturelles et humaines qui plongent le Vallon et son activité première dans une décadence progressive mais non moins désastreuse. En dépit de ces événements, le 22 décembre 1944 voit aboutir les démarches d'avant guerre d'un premier label, celui de « vin de qualité »¹. Bien qu'il n'ait pas la même signification aujourd'hui, l'arrivée de cette

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page154.

distinction signe le souhait d'un retour à un vin de qualité, contrairement à celui du siècle passé. En effet, lors de la crise phylloxérique et des deux guerres, les coteaux calcaires ont été délaissés en faveur du Rougier, ce pour plusieurs raisons : ces terres semblaient être moins sensibles au papillon dévastateur et, qui plus est, les femmes ne cultivèrent pas les coteaux durant l'absence hommes due aux guerres, ces parcelles étant alors délaissées et la nature faisant son œuvre, le Rougier paraissait plus accessible pour une replantation. De plus, le marché de Decazeville étant moins exigeant, le vin s'écoulait malgré sa qualité, engageant la majorité des vignerons à se satisfaire de la situation. Cependant, le Syndicat des viticulteurs se créa en 1947 pour prôner un retour à la qualité, selon eux, seule action efficace pour relancer l'activité viticole et sauver le vignoble. Mais le rude hiver de 1957 mit fin à ces projets, apportant l'estocade aux vignerons. C'est également à cette date qu'apparaissent les premiers bénéfiques du travail mécanique, solution pour relancer le vignoble grâce à la possibilité d'être qualitatif tout en étant productif.

C'est grâce à la cave coopérative que le vignoble reprend son élan, notamment avec sa démarche, en 1965¹, vers le VDQS (Vins Délimité de Qualité Supérieure), voyant l'année suivante 23 ha de vignobles reconnus. Premier pas vers la renaissance du vignoble, cette distinction est également un premier pas vers un vignoble plus contrôlé, avec des contraintes plus précises qui commencent à s'établir, notamment une contrainte de plantation et d'utilisation quant aux cépages entrant dans la composition des vins. Bien qu'ayant vu l'introduction du *mansois* au X^{ème} siècle, il ne fut jamais utilisé en cépage unique et était, au contraire, entouré de nombreuses variétés. Charles GIROU De BUZAREINGUES fait un état des lieux de ces cépages en 1833² et établit la domination de trois cépages : le « Menu » propice à des vins de qualité mais de plus en plus négligé à la date de l'ouvrage, le « Mansois ou Saumansois » permettant lui aussi d'obtenir de la qualité « quoique moins généralement répandu qu'autrefois » et le « Moissagues » connu sous le nom de « plant du pauvre » pour sa production en abondance d'un vin médiocre. Il énumère ensuite une quinzaine de cépages également cultivés : le « Maurel », le « Canut », le Picpoul », le « Tournemire », le « Gaillagues », le « Peillou », le « Plant de Cane », le « teinturier », le « terabassierle », « l'oeillat », le « mendit blanc », le « muscat noir », le « muscat blanc », le « raisin cerise » et le « chasselas blanc »³. Tous ces plans disparurent au profit du mansois qui prouva aux vignerons sa résistance et sa capacité d'adaptation terroir du Vallon, raison pour laquelle

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 180.

² Charles GIROU de BUZAREINGUES. Mémoires statistiques sur le vignoble de Marcillac. 1833.

³ Charles GIROU de BUZAREINGUES. Mémoires statistiques sur le vignoble de Marcillac. 1833.

l'accession en VDQS établit à 80% sa participation dans les récoltes et la vinification, laissant 20% de plants secondaires qui pouvaient être du « valdiguiers », « jurançon », « moissagues » ou encore « cabernet ».

Cette première appellation contemporaine fut la première marche vers l'AOC et les contraintes évoquées sont alors devenues une base du cahier des charges de ce dernier. Le décret accordant l'AOC parait en 1989 et prend effet le 2 avril 1990 pour ouvrir « au plus petit vignoble de France les portes de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) »¹. Concernant une centaine de producteurs pour 130 ha de vignes, ce label est l'occasion de durcir les règles de production avec un cahier des charges propre à l'AOC de Marcillac². Loin de faire ici le détail de ce cahier des charges, il est important de souligner quelques aspects qui distinguent l'appellation.

La première contrainte, bien sûr, est géographique, imposant les plantations dans l'aire de production définie plus tôt. De plus ces parcelles doivent contenir une densité particulière, à savoir au minimum 4000 pieds à l'hectare, disposés différemment selon la parcelle d'accueil. De plus, l'encépagement doit se faire dans les mêmes proportions que la composition du vin, soit 90% de *mansois*, « fer N » de son nom technique, auquel peuvent être mêlés, pour les 10% restants, du cabernet franc, du cabernet sauvignon ou encore du merlot. Cependant, on note que des recherches ont été effectuées quant aux cépages secondaires, notamment par Olivier YOBREGAT, membre de l'IFVV (Institut Français de la Vigne et du Vin). Après avoir trouvé la mention du cépage « menu » ou « menut » dans différents textes, les chercheurs et ampélographes ont voulu trouver sa correspondance actuelle afin de le faire entrer dans la composition du vin rouge de l'AOC de Marcillac, ce cépage donnant une récolte particulièrement qualitative et en lien direct avec l'histoire du Vallon. Trois pistes ont été plus sérieusement suivies : le « cabernet sauvignon », le « pinot noir » et le « prunelard », seul le « pinot noir » ayant pu être réellement évincé du tableau. Ainsi, le cabernet sauvignon étant déjà présent dans l'AOC au titre des plants secondaires, les scientifiques ont fait rajouter en 2009 le prunelard, optimisant ainsi les chances de trouver dans leurs vins les cépages qui ont fait l'histoire et le succès du Vallon.

L'autre contrainte signalée par l'INAO est le mode de taille de la vigne qui doit se faire en « guyot simple ou double avec un maximum de deux coursons et deux longs bois à huit yeux, soit un maximum de vingt yeux³ francs par cep en sus du bourillon »¹. Il faut y

¹ Jean OLIVIE. 1998 voir page 215.

² Voir annexe 5.

³ Les yeux sont les parties renflées sur les tiges et approximativement distantes de plus ou moins 10 cm.

comprendre que le vigneron peut laisser un ou deux sarments fructifères équivalents à 1 mètre et deux petits bouts de bois de 5 cm environ, support des futurs sarments fructifères. Il s'agit d'un mode de taille assez commun dans les vignobles, avec pour variable le nombre de flèches et de coursons laissés, afin de réguler ou augmenter le rendement. S'ajoute à cela, dans le même esprit, le fait d'égrapper la vigne, c'est à dire faire tomber les grappes qui seraient en excès sur le cep afin de favoriser la qualité au mépris de la quantité². De nombreuses recommandations quant à l'entretien des rangs et des parcelles sont également d'usage afin d'en favoriser l'ordre et la propreté. Enfin, l'INAO précise également que les vignerons en AOC sont soumis à un rendement maximum, à savoir 50 hl par hectare.

Outre les recommandations propres aux vignes, il existe une contrainte quant à la vinification : l'éraflage de la récolte. En effet, jusqu'en 1989, le raisin était utilisé en totalité pour la fabrication du vin, les grains n'étaient pas séparés de la rafle³. Mais en 1989, lors du décret pour l'accession en AOC, la condition première fut l'éraflage complet du raisin afin de gagner, comme nous allons le voir plus tard, en goût. André METGE précise cependant que c'est une contrainte qui était appliquée à la cave coopérative et Jean-Luc MATHA se vante d'en avoir été l'instigateur.

L'accession en AOC a donc permis au vignoble de Marcillac de se relever dans la qualité qui fut autrefois la sienne et de se distinguer par un cahier des charges spécifique conférant à cet AOC quelques singularités telles que l'exclusivité du *mansois*. Etant une des rares AOC à fonctionner à base de cépages uniques, l'encépagement dépassant les 90% dans les faits, elle se trouve dotée d'une identité particulière, ce qui permet au gens du cru de décrire un vin identitaire ancré dans le terroir.

2 – « Un vin de caractère aux saveurs de fruits rouges »⁴

Pour l'INAO, l'AOC de Marcillac est composé de « vins très typés, de couleur foncée, robe limpide aux reflets violets, goût fruité avec des arômes de cassis et fruits sauvages (mûres, myrtilles, fraises, etc...), riches en tanins... »⁵. Description administrative, elle correspond à celles que donnent les vignerons sans l'implication et l'affectif qu'ils mettent

¹ INAO [en ligne]. Consulté le 22 mars 2013.

http://www.inao.gouv.fr/public/produits/detailProduit.php?ID_PRODUIIT=5672&from=src.

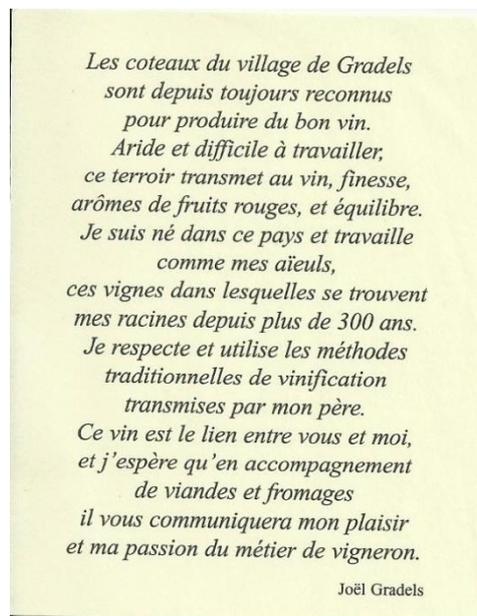
² Youtube [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. <http://www.youtube.com/watch?v=liZeBHyr0bE>.

³ La rafle est la partie verte qui porte les grains de raisins pour former une grappe.

⁴ Entretien avec Joël GRADELS, vigneron à la Carolie, le 18 décembre 2012 à la Carolie.

⁵ Youtube [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. <http://www.youtube.com/watch?v=liZeBHyr0bE>.

dans chaque mot. Aussi est-il intéressant de se pencher sur leurs versions car c'est dans leurs paroles que l'on comprend l'aspect identitaire du marcellac et la particularité liée au terroir que ce dernier véhicule. Par exemple, Joël GRADELS établit une liaison entre ce terroir, son histoire et la qualité de son vin, séduisant ainsi le public par cette identité conférée à la bouteille :



*Les coteaux du village de Gradels
sont depuis toujours reconnus
pour produire du bon vin.
Aride et difficile à travailler,
ce terroir transmet au vin, finesse,
arômes de fruits rouges, et équilibre.
Je suis né dans ce pays et travaille
comme mes aïeux,
ces vignes dans lesquelles se trouvent
mes racines depuis plus de 300 ans.
Je respecte et utilise les méthodes
traditionnelles de vinification
transmises par mon père.
Ce vin est le lien entre vous et moi,
et j'espère qu'en accompagnement
de viandes et fromages
il vous communiquera mon plaisir
et ma passion du métier de vigneron.*

Joël Gradels

Figure 28 : Etiquette au dos d'une bouteille de vin¹

Le vin trouve alors les caractéristiques données par l'INAO avec la dimension supplémentaire de terroir, cette dernière étant également présente dans les propos de Jean-Luc MATHA. Mais avant cela, il met en avant l'éraflage de la vendange : c'est, selon lui, ce qui fait ressortir le goût du fruit en ôtant l'astringence de la rafle. Il aurait été le premier, sur les conseils de son père, à pratiquer cette astuce, le vin gagnant ainsi en finesse car la rafle de *mansois* est verte et apporte une certaine rudesse et amertume au vin, ce qui est incompatible avec le niveau de qualité recherché. Il ajoute qu'il s'agit d'un « vin de terroir avec une robe soutenue, un vin qui a du caractère, un vin qui reste surtout à découvrir »². Selon lui, c'est un vin qui retransmet, par son goût, la confidentialité de sa culture : « ce sont des vignes préservées par la solitude face aux océans de vigne du bordelais et les vigneron sont volontaires, cherchant la qualité toujours plus loin »³. C'est aussi, toujours selon Jean-Luc MATHA, un vin et un cépage qui affichent une histoire, transmettant le dur labeur des

¹ Dos de la bouteille de Costes de Gradels produit à Cougousse au domaine de la Carolie.

² Entretien avec Jean-Luc MATHA, vigneron au domaine du Vieux Porche, le 17 décembre 2013 à Bruejouis.

³ Entretien avec Jean-Luc MATHA, vigneron à Bruejouis, le 17 décembre 2012 à Bruejouis.

générations précédentes qui avaient pour objectif le vin d'aujourd'hui. Son originalité se situe dans sa robe soutenue et son goût de fruit, vers le cassis, la myrtille ou les fruits noirs, qui sont les principales conséquences de l'utilisation de *mansois*, accentuée par sa proportion pour la vinification.

Ce terroir s'entend aussi par la géologie et la typicité du Rougier, qui concerne la majorité des exploitations et se caractérise par cette terre rouge qui transparait dans l'architecture. Jean-Luc MATHA insiste particulièrement sur cette notion car selon lui, pour apprécier un vin, on doit avant tout en connaître son origine. Le vin est la conséquence d'un tout : il n'est que la résultante d'un travail dans un endroit précis et s'inclut ainsi dans un ensemble qu'il faut connaître et prendre en considération. Le vin a, certes, un goût, mais il est révélé par son contexte, ce qui participe de l'identité du marcillac, ce vin trouvant sa particularité par la typicité de sa terre. En pleine envolée lyrique, il poursuit en conférant à ces vins des aspects de convivialité : « Ils ne doivent pas être bus n'importe où, mais en famille ou entre amis dans l'échange et le partage »¹.

Jean-Michel COSSON et Catherine BEX abondent dans le même sens que celle de Jean-Luc MATHA en faisant leur description du marcillac d'aujourd'hui :

« Vin des âmes, vin de seigneurs, vin de mineurs, malgré un millénaire d'histoire, la nostalgie des breuvages d'antan n'est pas de mise pour qui aime le vin : jamais le marcillac ne fut aussi bon qu'aujourd'hui ! Mais ce solide gaillard au sacré caractère suscite inévitablement des antipathies. Quelques esprits chagrins le disent « paysan » avec dans la voix cette pointe de dédain qui oblige les hommes de la terre à se rebaptiser agriculteurs, et l'accusent de ne bien s'acoquiner qu'avec la charcutaille, comme s'il y avait une quelconque honte à épouser avec bonheur les mets de son terroir.

Heureusement, vigneron ou Rouergats fidèles à leur petite patrie, n'entameront aucun discours avant de vous avoir tendu un verre de mansois ! Dès cet instant, il n'est qu'à admirer sa robe pourpre aux reflets bleus ou violets, à humer ses arômes de petits fruits rouges, cassis, framboise ou prunelle assortis de nuances poivrées pour découvrir, tout en buvant, le plaisir d'un vin aussi typique qu'authentique ! Bien charpenté, doté de tannins aussi fins que puissants, le marcillac a de la mâche... [...]

Nouveaux, jeunes, vieux, rouges ou rosés, en dépit des modes ou des critiques, les vins de Marcillac continuent fièrement d'affirmer toute la noblesse de la rusticité, toute la chaleur de l'accent du Rouergue. »²

Ces auteurs et ces vigneron font apparaître cette notion de terroir qui se veut être une particularité essentielle de ce vin et sont rejoint par Paul STRANG qui explique que « c'est ce cépage très original, utilisé sans assemblage et associé au sol de la région qui contient une

¹ Entretien avec Jean-Luc MATHA, vigneron à Bruejoul, le 17 décembre 2012 à Bruejoul.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir pages 138 et 139.

bonne dose de fer, qui donne au marcillac son goût unique et indubitable de terroir »¹. Il s'accorde également avec les vigneron du coin pour décrire le marcillac comme un vin « de couleur foncée, avec une robe limpide et lumineuse traversée de reflets violets. Le fruit est équilibré par des tannins développés mais sans agressivité »².

Mais ce ne sont pas les seuls éléments distinctifs que l'on peut lui attribuer. Pascal MONESTIER, le pharmacien local, a effectué sa thèse sur le vin rouge, avec une petite pensée pour celui de son village natal, et est arrivé à une conclusion surprenante : le vin rouge est bon pour la santé, surtout celui du terroir local du Vallon de Marcillac ! Avec pour sujet précis « la prévention du cholestérol par la consommation modérée de vin rouge », il poursuit des recherches tendant à prouver que le vin rouge est bénéfique, en particulier pour les personnes dont l'alimentation est à base de graisse d'ours ou de canard gras. Mais il démontra surtout que « le vin de Marcillac, plus que tout autre, possède naturellement des vertus thérapeutiques, en raison en particulier de composants appelés procyanidol et cathécine, qui ont des propriétés anticholestérol prouvées »³, ces composants « préviennent la dégradation des parois intérieures des artères, abaissent le taux de cholestérol et s'opposent au dépôt dans les artères »⁴, ce qui permettrait de combattre l'infarctus du myocarde. C'est ainsi que « les producteurs de la région affirment avec enthousiasme qu'une bouteille de marcillac rouge est le meilleur des remèdes que Pascal MONESTIER aura jamais l'occasion de délivrer ! »⁵

Le vin de Marcillac s'affirme donc comme un vin de terroir aux notes fruitées qui est en plus particulièrement bon pour la santé ! Cependant, cette généralité accepte quelques exceptions tributaires du terroir et de l'histoire.

3 – L'évolution d'un vin vers des vins

Le vin de Marcillac a connu diverses évolutions au cours de son histoire qui l'on conduit aujourd'hui à être, non pas un seul vin uniforme dans toute l'AOC, mais bel et bien différentes expressions des caractéristiques propres à ce terroir. Ces productions diverses, sous le nom de « marcillac », sont sans communes mesures avec celles qui abreuvaient les miniers de Decazeville.

Durant le Moyen-âge et l'époque moderne, le vin du Vallon a su atteindre une qualité

¹ Paul STRANG. 1997, voir page 56.

² Paul STRANG. 1997, voir page 56.

³ Paul STRANG. 1997, voir page 64.

⁴ Jean OLIVIE. 1998, voir page 215.

⁵ Paul STRANG. 1997, voir page 64.

digne des palais des bourgeois ainsi que des hauts ecclésiastiques, cependant, il y avait, sur les tables des plus pauvres, un vin du même nom bien que la qualité était moindre. Mais les diverses crises qui ont secoué le Vallon ont changé la donne vers une production bien différente axée sur une productivité intense au mépris de la qualité.

Les différentes catastrophes, outre les conséquences vues auparavant, dévièrent le vignoble de sa qualité initiale vers l'amélioration de la productivité et de la rentabilité. Le cépage « moyssagues », appelé à juste titre « plant du pauvre », fit son apparition dans le Vallon : il se caractérisait par une récolte abondante avec une « grosse couleur »¹ mais « il ne donnait en abondance qu'un vin plat et grossier qui dénatura le marcillac mais préserva tout de même les revenus de bon nombre de viticulteurs »². Ainsi l'apparition de ce cépage mit en cause la qualité de la récolte, mais ce ne fut pas le seul élément de décadence. La seconde cause fut la crise phylloxérique qui, en plus de ravager le vignoble, contraignit les vigneron à changer leurs parcelles de prédilection. Jusqu'alors, la préférence allait aux calcaires et hautes pentes, au mépris des vallées au sol trop riche. Mais le papillon ravageur semblait attaquer moins facilement les souches du Rougier que celles des hauteurs, aussi les agriculteurs ne tardèrent-ils pas à replanter dans ces terres oxydées par le fer afin d'éviter l'anéantissement du vignoble. Cependant, ces terres, trop riches, firent décroître la qualité du vin tel qu'il était fait alors. De plus, ce choix fut pérennisé par les guerres puisque, les hommes étant partis au combat, les femmes délaissèrent les parcelles les plus difficiles à travailler. Au retour des soldats, les terres abandonnées ne furent pas réinvesties et les vigneron optèrent pour la facilité qui se trouvait conjointe au rendement supérieur du Rougier. Cependant, cette perte de qualité ne posait pas de problème puisque le Vallon disposait d'un marché peu exigeant : les mineurs de Decazeville, subissant des conditions de travail extrêmes, se satisfaisaient du vin alcoolisé et âpre qui leur était servi. C'est ce vin qui a traversé le XX^{ème} siècle pour venir se heurter, dès l'après-guerre, à quelques nostalgiques. Certains, tel l'ancêtre de Joël GRADELS, vigneron au domaine de la Carolie, tentaient de retrouver le vin qui avait séduit les ruthénois afin de retrouver cette part de marché. Bientôt, cette attitude apparut comme une évidence et la qualité apparut comme la solution pour redorer le blason de Marcillac-Vallon et de sa viticulture. Un syndicat fut formé en ce sens et des progrès commencèrent à voir le jour, dont l'éraflage qui fut, selon Jean-Luc MATHA, le principal atout de la qualité recherchée. Le simple fait d'enlever la rafle du raisin permettait au vin de gagner en douceur et ainsi de passer d'un vin rude, âpre et amer à quelque chose de plus équilibré et moins agressif. Toutes

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995 voir page 136.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995 voir page 136.

les personnes rencontrées en entretien ont avoué que le vin actuel n'a rien à voir avec celui de la génération précédente : il a gagné en finesse. Cependant, quelle que soit l'époque, les vins des différents producteurs de Marcillac restaient équivalents entre eux, chacun se ressemblant. Les parcelles donnaient des récoltes différentes mais l'assemblage rendait globalement une production uniforme sur le territoire, ce qui diffère considérablement de l'époque actuelle.

Isabelle LOUBET, exploitante au domaine de la Carolie, m'a dit un jour : « il n'y a pas deux marcillac pareils, ils sont tous différents et la qualité tourne selon l'année ». Interpellée, j'ai cherché des explications : la première différence entre les divers domaines actuels est la qualité géologique des sols. Tous les vigneron indépendants ont des propriétés aux ressources bien différentes : alors que certains auront la totalité de leurs parcelles sur le Rougier, d'autres seront intégralement sur des calcaires, d'autres encore cumuleront à la fois Rougier et calcaires. La composition du sol influant sur la composition du vin, aucun domaine ne peut prétendre présenter le même, ce qui se révèle être un atout par la diversité du public qui pourra être touché. Cet aspect de l'AOC donnait d'ailleurs lieu à une discussion, surprise au coin d'un cave, entre le propriétaire de « Las canals »¹ et Isabelle Loubet², sur la fidélité d'un client à un producteur. Ce dernier relatait un échange avec Philippe Teulier³, qui tentait de se ménager le marché en lui vendant sa production : le restaurateur lui a simplement expliqué que les clients recherchent la fidélité. Quand une personne consomme un marcillac au restaurant, la fois suivante, il s'attend, avec la même appellation, à retrouver les mêmes goûts, ce qui est impossible en changeant perpétuellement de domaine. Cet échange illustre bien la variété des vins, à l'image de la variété des producteurs. Mais ce n'est pas la seule fluctuation que l'on rencontre dans l'aire de l'appellation.

Un domaine se contente rarement de proposer une seule cuvée : sa cave en présente généralement plusieurs en ce qui concerne le vin rouge, auquel s'ajoutent le rosé et les apéritifs. Par exemple, Jean-Luc MATHA fournit la cuvée « *Lairis* » et la cuvée « *Peirafi* », alors que Joël Gradels propose une cuvée « *Marcillac* » qui côtoie celle des « *Costes de Gradels* » et celle de « *Coumbauzits* ». La cave coopérative, de son côté, propose une demie douzaine de cuvées différentes, tributaires du terroir, parmi lesquelles quelques cuvées spéciales, comme la cuvée « grande année 2011 »⁴. Cette différence au sein même des

¹ « Las Canals » un restaurant réputé sur le canton de Marcillac qui propose une cuisine traditionnelle et, pour partie, des vins issus de l'appellation.

² Isabelle LOUBET est la compagne de Joël GRADELS et exerce en tant que vigneronne à la Carolie.

³ Philippe TEULIER est vigneron au domaine du Cros et président du Syndicat des Vignerons.

⁴ Les vigneron du Vallon [en ligne]. Consulté le 22 mars 2013.

http://www.vigneronsduVallon.com/index.php?option=com_virtuemart&page=shop.browse&category_id=1&Itemid=100053&vmcchk=1&Itemid=100053.

domaines est induite par les parcelles ainsi que par le travail de vinification. Par exemple, Joël GRADELS explique la distinction de ses trois cuvées par trois types de parcelles différentes, chacune ayant des qualités géologiques propres influant sur la qualité du vin. Jean-Luc MATHA propose, quant à lui, des cuvées qui divergent par le soin qui y est apporté, la cuvée « *Lairis* » étant, par exemple, obtenue par de longues macérations en cuves fermées :



Figure 29 : Vins présentés au domaine du Vieux Porche¹

L'appellation Marcillac couvre donc une multitude de goûts, auquel s'ajoute le facteur climatique, ce dernier pouvant changer la qualité du vin selon l'année. C'est pourquoi lors des divers concours et salons, les gagnants ne sont jamais les mêmes domaines, le climat mettant presque un point d'honneur à favoriser la rotation des propriétaires. En dépit de cette différence, il existe une caractéristique particulièrement importante pour l'AOC qui est celle de la régularité. Désormais, bien que la qualité optimale varie, la moyenne de ces vins est homogène, ce qui est un progrès significatif et un gage de réussite pour la renaissance du vignoble vers des vins « qui n'ont jamais été aussi bons qu'aujourd'hui »².

Mais cette évolution garde malgré tout des permanences mises en valeur par différents outils : son identité et son terroir.

¹ Issu du prospectus du domaine du Vieux Porche appartenant à Jean-Luc MATHA à Bruejouis.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 138.

B – Du terroir au vin : les outils du transfert d'identité

Le vin est un produit qui se caractérise par une identité liée au terroir. Acteur de ce lien, les vignerons et viticulteurs mettent en place divers outils, que sont l'occitan ou les étiquettes, afin de renforcer cette filiation.

1 – L'occitan, reflet rouergat et lien vers le terroir¹

En France, la langue officielle est le français, cependant, à l'image des basques ou des bretons, chaque région a conservé des dialectes régionaux. L'Aveyron fait partie de ces départements qui ont réellement deux langues à leur actif, le français et l'occitan. Même les plus jeunes ponctuent leurs phrases de nombreux mots issus de l'occitan, particulièrement en milieu rural. Ce trait identitaire a su être utilisé par les producteurs pour valoriser le lien entre le vin et le terroir.

Kasper IBFELT, actuel directeur de la cave coopérative des vignerons du Vallon, est le premier à avoir avoué cet outil de marketing. En effet, il propose parmi ses produits, une cuvée qu'il a choisi d'appeler « cuvée *paredous* », nom issu de l'occitan *paredon* qui désigne le muret². Le choix de ce nom est à double effet : d'une part l'emploi de l'occitan permet au public local d'être affecté par cette reconnaissance et l'acheteur extérieur aura la sensation d'acheter un produit du terroir au nom évocateur. La lecture de l'étiquette enclenchera des mécanismes mémoriels vers les souvenirs de son séjour, notamment par le biais de ces mots occitan, et générera un sentiment de filiation entre le produit et le terroir, lui conférant ainsi une identité. D'autre part, l'emploi de l'occitan s'amplifie par la signification du mot choisi : il désigne les murettes qui jalonnent le paysage du Vallon et sont témoins d'une histoire riche pour la viticulture locale. Le choix de l'occitan est donc judicieux et particulièrement réfléchi car il renvoie à l'aspect identitaire de ce vin et de ce terroir. Ce produit, qui dispose déjà d'une histoire riche et d'un cahier des charges spécifique, s'allie l'utilisation de l'occitan pour assoir sa crédibilité et ancrer son identité dans un terroir encore bien rural où cette langue reste bien vivace.

Mais l'exemple de la cave ne saurait être le seul pour valider une telle théorie. En se

¹ Voir annexe 6.

² Site de traduction panoccitan [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013.
<http://www.panoccitan.org/diccionari.aspx?diccion=paredous&lenga=oc>.

limitant aux domaines étudiés, nous pouvons remarquer que l'attitude de Kasper IBFELT est la même que celle de Jean-Luc MATHA ou Joël GRADELS. Par exemple, le domaine du Vieux Porche à Bruejous propose la vente de 3 apéritifs sous le nom de « *lo ratafia* », « *lo grabel* » et « *lo rascalou* ». Le pronom employé devant chaque nom est typiquement occitan et est l'équivalent de notre pronom « le ». Quant aux noms suivants, l'un désigne le ratafia, une boisson alcoolisée sucrée consommée comme apéritif, le suivant évoque le pissenlit à la base duquel est réalisée la boisson et enfin, le dernier signifie la noix qui entre dans la composition de « *lo rascalou* ». A ces trois apéritifs s'ajoutent un vin blanc « sève de *caldebrit* » et un rosé « cuvée *vignou* », mais surtout deux cuvées de vin rouge estampillées AOC répondant au nom de « cuvée *laïris* » et « cuvée *peirafi* ». Cette dernière est la seule que j'ai pu traduire, les autres devant avoir subi les déformations propres au patois : il s'agit d'une cuvée « pierres fines », ce qui se rapporte aux propriétés géologiques des parcelles concernant cette récolte et représente le haut de gamme de ce domaine.

Joël GRADELS, du domaine de la Carolie, propose lui aussi des cuvées imprégnées par cette langue. Sur les 3 marcillac produits, 2 portent des noms occitans : la cuvée de « *coumbozits* », qui est le nom occitan de la parcelle sur laquelle sont plantées les vignes, et la cuvée des « *costes de Gradels* » qui correspond aux coteaux de Gradels, le village surplombant les terrasses situées au dessus de la Carolie :



Figure 30 : Costes de Gradels¹

¹ Photo personnelle

Joël GRADELS et Jean-Luc MATHA utilisent donc l'occitan afin d'ancrer leurs productions dans le terroir et donner un sentiment d'identité encore plus fort. Les sites web des autres producteurs du Vallon font également état de cette utilisation de la langue, aspect qui devient alors très intéressante et très révélateur. L'Aveyron est une place forte de l'occitan et le vin se charge de le rappeler grâce à son marketing, mais également au travers de conversations et d'écrits. Par exemple Jean-Michel COSSON et Catherine BEX¹ commencent leur livre sur le vignoble de Marcillac par un poème en occitan, « *Ol bi de Morcillac* »², langue qui perdure tout au long de l'ouvrage, notamment avec les chansons des frères Gustave et Gaston BESSIERE, auteurs de chansons occitanes³. Qui plus est, même le saint patron des vignerons de Marcillac possède un nom occitan puisqu'il s'agit de « *Saint-Bourrou* »⁴, qui n'est ni plus ni moins que le « bourgeon » en occitan.

Ainsi l'occitan renforce le caractère identitaire de ce vin en se voulant le vecteur du terroir. D'autres astuces s'ajoutent à cette stratégie, comme par exemple les étiquettes particulièrement évocatrices.

2 – Les étiquettes : illustrations de l'identité des vins

Il serait audacieux de vouloir étudier toutes les étiquettes existantes dans le Vallon, aussi ce sont quelques exemples qui nous permettront de mettre en avant les symboles identitaires comme autant de potentiel pour attirer le public. Ce sont donc la cave coopérative des Vignerons du Vallon de Valady, le domaine du Vieux Porche de Jean-Luc MATHA et le domaine de la Carolie de Joël GRADELS qui serviront à cette illustration.

La cave coopérative de Valady a fait dessiner, comme nous l'avons cité dans le premier chapitre, une étiquette propre à cette structure : un vigneron courbé sur les souches pour les travailler à l'aide de son bigos⁵. Ce dessin, représentatif de l'image de marque de la cave coopérative, figure encore sur certaines cuvées comme la « cuvée tradition ». Mais il est à noter que cette représentation n'occupe plus toute l'étiquette, comme auparavant, mais s'affiche discrètement juste au dessus du nom, afin de rester à la portée des mémoires. Ce

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 9.

² Annexe 7

³ Gustave et Gaston BESSIERE. *Consous del Rouergue*. Toulouse : Librairie J Marqueste, 1914.

⁴ Nous respectons ici la graphie telle qu'elle peut se lire sur les affiches, programmes et banderoles. En occitan classique on écrit *borron*, qui signifie bourgeon.

⁵ Outil traditionnel du vigneron de Marcillac correspondant à une houe à deux dents.

dessin, qui fut le premier réalisé pour la cave, tente en effet de rassurer les acheteurs avec cette permanence du graphisme. De plus, il renforce l'attachement de la cave au travail manuel ainsi qu'aux générations précédentes de vignerons. Une autre étiquette de la cave utilise le vigneron de Marcillac comme symbole identitaire, bien qu'elle ne soit plus utilisée à l'heure actuelle. Plus svelte et à l'allure plus jeune, ce dernier est replacé dans le contexte du Vallon tous les aspects identitaires que ce vignoble peut présenter :



Figure 31 : Etiquette des vignerons du Vallon¹

Bien que désuète, cette étiquette reste très intéressante par les choix d'élaboration du dessin. En effet, au premier plan des feuilles de vigne nous laissent supposer que l'homme est un vigneron en plein travail, ce qui établit un certain lien avec l'étiquette originelle. Le personnage, à demi couvert par les pampres, paraît jeune et en bonne santé, ce qui envoie un message concernant les qualités supposées bénéfiques du Marcillac, mais surtout, il porte sur la tête le traditionnel *cabessal* et panier *carredjadou*, qui sont respectivement un coussin en peau de chèvre et un panier en osier. Ces outils sont typiques du Vallon de Marcillac, ce que nous verrons ultérieurement, et inscrivent le personnage, et donc le vin qu'il produit, dans un terroir identitaire. Qui plus est, le second plan dessine la silhouette du clocher de l'église de Marcillac, ceci nous confirmant, s'il en était encore besoin, la provenance et l'identité de ce produit. Enfin, le troisième plan dessine des coteaux abrupts qui ne peuvent faire que ressentir de la compassion pour le vigneron qui travaille dans ces terres. Ainsi, tous les symboles de

¹ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013. http://marcillac-histoire.over-blog.com/photo-2046480-Etiquette-Vin-de-Marcillac4_jpg.html.

Marcillac sont présents pour rendre cette étiquette identitaire et favoriser ainsi la vente. Mais les bouteilles actuelles proposent également d'inviter le client dans le terroir, en lui donnant accès à la typicité de ce territoire, affichant tour à tour des coteaux remplis de vignes ou de simples sillons. Cependant, ces dernières semblent, malgré tout, moins évocatrices et moins identitaires que celles élaborées précédemment.

Jean-Luc MATHA inclut, quant à lui, le patrimoine paysager afin de faire émerger cette notion d'identité. Usant de la même charte graphique, il se contente de changer la couleur d'arrière plan en fonction du vin. Ainsi le vin blanc, le vin rosé et le vin rouge proposent le même arrière-plan composé de terrasses de vigne, décliné respectivement sur du vert, du orange et du rouge :

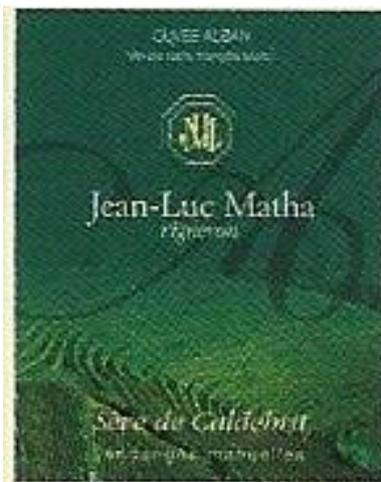


Figure 32 : « Cuvée Caldebrit »

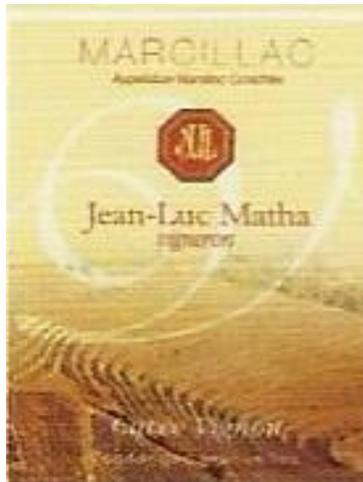


Figure 33 : « Cuvée Vignou »

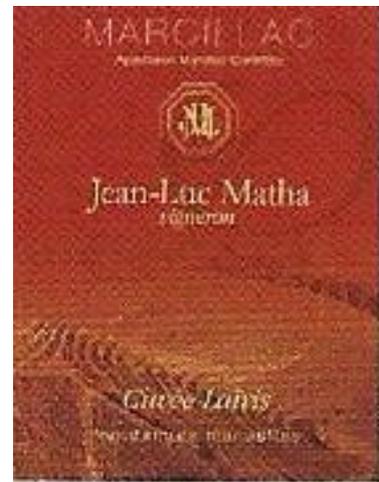


Figure 34 : « Cuvée Lairis »¹

Elles offrent donc une idée de l'environnement paysager mais ne propose pas tant de symboles identitaires que ceux que l'on trouve sur la « cuvée *Peirafi* » :

¹ Prospectus publicitaire du domaine du Vieux Porche de Jean-Luc MATHA à Bruejouis.

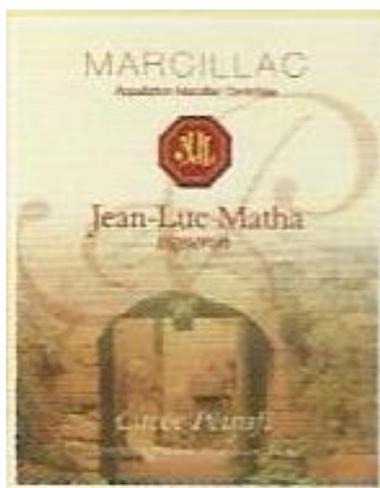


Figure 35 : Etiquette de la "cuvée Peirafi"¹

Cette étiquette affiche un symbole propre au village et au patrimoine architectural puisqu'il s'agit du porche de Bruejols dont est issu le nom du domaine. L'étiquette replonge alors le public dans le charme du village qui abrite le domaine et permet de susciter chez le client ce sentiment de charme patrimonial d'un village rural, ce petit plus qui incitera à se pencher vers un producteur modeste aux méthodes familiales plutôt que vers un géant de la production. Son ancienne bouteille utilisait d'ailleurs la même symbolique :



Figure 36 : Ancienne étiquette de Jean-Luc MATHA²

Jean-Luc MATHA applique donc, lui aussi, des symboles liés au terroir local ainsi qu'au patrimoine architectural et paysager, et, ce faisant, ancre le public dans l'identité de son terroir qui sera transmise à ce vin. Ce recours au paysage et à l'architecture est également

¹ Prospectus publicitaire du domaine du Vieux Porche de Jean-Luc MATHA à Bruejols.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013. http://marcillac-histoire.over-blog.com/photo-2046480-Etiquette-Vin-de-Marcillac4_jpg.html.

celui choisi par Joël GRADELS du domaine de la Carolie.

Ce dernier propose trois étiquettes dont deux d'entre elles reprennent le patrimoine architectural de l'exploitation. Il s'agit du dessin utilisé depuis de nombreuses années sur les étiquettes du domaine, seuls l'emplacement et la taille variant au fil des ans.

Ces deux étiquettes présentent donc l'habitation de la Carolie telle qu'elle était conservée il y a une vingtaine d'année, quelques travaux ayant été effectués depuis. Malgré tout, elle reste l'héritière des siècles d'histoire qui l'ont précédée et devient la marque de fabrique de ce domaine. Elle permet, comme pour Jean-Luc MATHA, d'ancrer la bouteille dans un terroir et un patrimoine local particulier reflétant l'histoire de ce vignoble. Le public confronté à ce dessin ne pourra que ressentir un sentiment de familiarité.

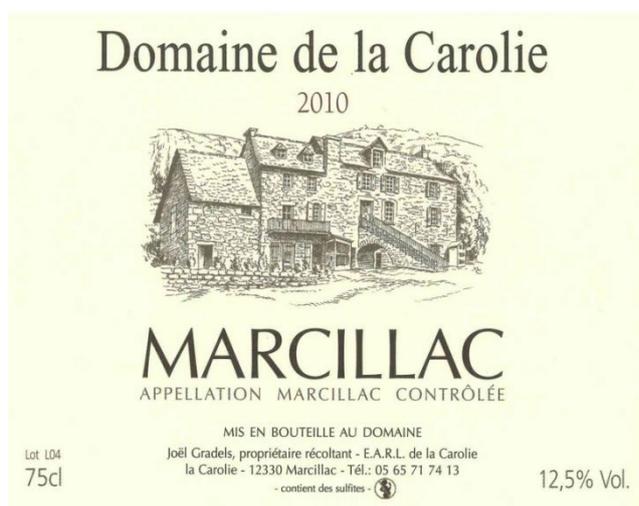


Figure 37 : Etiquette de "Marcillac"¹

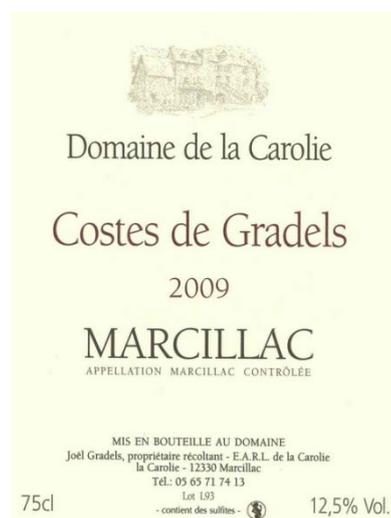


Figure 38 : Etiquette de "Costes de Gradels"²

Outre le patrimoine architectural, Joël GRADELS met en avant, pour la « cuvée coumbauzits », la dernière née de l'exploitation, le patrimoine paysager. Il ne s'agit donc pas ici de mettre en valeur le domaine mais bien le terroir sur lequel sont plantées les vignes. En mettant en valeur les terrasses subissant la déclivité des coteaux, il replonge le client dans le contexte du Vallon et rappelle ce qui entre dans la composition de ce vin si particulier : du raisin, certes, mais surtout une identité liée au terroir :

¹ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013. http://marcillac-histoire.over-blog.com/photo-2046480-Etiquette-Vin-de-Marcillac4_jpg.html.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013. http://marcillac-histoire.over-blog.com/photo-2046480-Etiquette-Vin-de-Marcillac4_jpg.html.



Figure 39 : Etiquette de la "cuvée Coumbauzits"¹

Ce ne sont là que quelques échantillons d'étiquettes mais chacune s'imprègne généralement du terroir en présentant des graphies de villages, de vigneron, de domaines ou encore de terrasses et de coteaux si caractéristiques du Vallon. Ces symboles permettent de lier le terroir et son identité au produit réalisé, de sorte que le vin se trouve ainsi investi de cette identité, cela étant renforcé par le discours des vignerons ainsi que par les traditions culturelles qui animent le Vallon.

C – Le vin, objet de tradition culturelle

Le vin de Marcillac, riche d'une histoire plus que millénaire, a vu naître de nombreuses traditions culturelles qui, aujourd'hui encore, ponctuent l'année. Qu'il s'agisse de fêtes bachiques ou de l'élaboration d'une échansonnerie, le vin et la vigne sont célébrés perpétuellement depuis des années.

1 – De la vigne à la *Saint-Bourrou*, une tradition plus que séculaire².

La vigne et le vin correspondent à une activité régulièrement liée à la fête. Généralement discrètes, elles se déroulent dans le giron familial au sens large, c'est à dire incluant les voisins, les employés et les amis. Par exemple, un repas clôturera la fin des vendanges, la coutume imposant de symboliser la fin des travaux saisonniers. Cependant, cet

¹ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013. http://marcillac-histoire.over-blog.com/photo-2046480-Etiquette-Vin-de-Marcillac4_jpg.html.

² Voir annexe 14.

aspect festif commence à tomber en désuétude. Mais, à ces fêtes confinées dans les différents domaines, viennent s'ajouter celles concernant une audience plus large et se déroulant dans l'espace public. Marcillac en compte quelques unes, au rang desquelles figure la fête des vendanges mais surtout la *Saint-Bourrou*. Sous la houlette d'un patron peu ordinaire, son nom désignant en fait le jeune bourgeon, cette fête dure les trois jours du week-end de Pentecôte. Ces quelques jours sont l'occasion de mener diverses manifestations autour du vin, mais le saint patron protecteur de Marcillac n'est réellement célébré que le matin du lundi de Pentecôte, grâce à tout un cérémonial, incluant une fête religieuse, que nous décrirons ultérieurement. Pour l'heure nous allons essayer d'établir le but et les origines de cette manifestation.

Depuis plusieurs années, le but de la *Saint-Bourrou* est de venir en procession à la chapelle de Notre-Dame-de-Foncourrieu afin de faire bénir les bourgeons qui porteront protection et prospérité aux vignes de leurs propriétaires.



Figure 40 : Parade des vigneronns à la *Saint-Bourrou*¹

Tous les vigneronns du Vallon viennent parader, rose et bourgeon à la boutonnière, cep dans les bras et *tasson* dans la poche jusqu'à Notre-Dame-de-Foncourrieu afin de célébrer la messe en plein air et faire bénir leurs futures récoltes. S'ajoutent à la procession des chars décorés, tous ayant pour thème la vigne, des groupes de musiques traditionnelles... De prime abord, cette fête semble axée sur la religion, malgré un soupçon de paganisme. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle, à la fin du XIX^{ème} siècle, clercs et républicains se battent afin de connaître l'origine, religieuse ou païenne, de cette manifestation. Mais dans les faits, l'histoire s'avère beaucoup plus compliquée et tortueuse.

¹ Santovino.com [en ligne]. Consulté le 3 avril 2013. <http://marc-heimermann.fr/SV/ANNOVINO/juin.htm>.

Selon Jean OLIVIE, la première mention écrite daterait de 1783¹, lui conférant ainsi 230 années d'existence. Cependant, aucune trace écrite n'expose le déroulement de cette manifestation avant le 22 juin 1886, date à laquelle le journal de l'Aveyron donne un compte rendu détaillé de la procession². Aussi pouvait-on voir 200 vignerons venir célébrer une messe à l'église paroissiale et, pour cela, munissait leur veston d'un bourgeon de vigne fraîchement coupé, imité en cela par les enfants venus nombreux (150 selon le compte rendu). Lors de la messe, la « lyre *Saint-Bourrou* », toute jeune harmonie, anime en cœur avec les vignerons, qui chantent pour l'occasion. Puis, conseil municipal en tête, le public se dirige vers la chapelle de Foncourrieu afin de rejoindre les autres pèlerins et chanter à nouveaux quelques chants religieux, avant de partager quelques morceaux de fouace et *tassons de mansois*.

Il semblerait donc qu'il y ait, depuis 1783, une tradition de la *Saint-Bourrou*, lors de laquelle les vignerons se rendent à la messe. Mais les origines de cette journée ont été largement sujet à polémique et le sont encore à l'heure actuelle, personne n'ayant réussi à établir de lien entre la forme passée et la forme actuelle. Autrefois, la chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu était la destination d'une multitude de pèlerins, divers et variés, qui convergeaient vers ce lieu afin de, peut-on supposer, solliciter la protection de la vierge. Quatre pèlerinages étaient alors recensés pour célébrer leur messe, à tour de rôle, parmi lesquels on trouvait des pèlerins venus « du Pays Noir »³. S'ajoutaient à ce nombre, les vignerons de tout le Vallon, qu'ils soient de Saint Christophe, de Valady ou encore de Cougousse.

« Messes et bénédictions se succédaient ainsi, les uns fredonnant des chansons à boire en attendant que les autres terminent leurs cantiques. »⁴

Cette tradition, dit-on, traversa le siècle en ajoutant, suite à la première guerre mondiale, une étape au monument aux morts, afin de déposer une gerbe en mémoire de tous les vignerons tombés au front. Mais la paternité de cette fête reste inconnue. Certains y voient une fête profane alors que d'autres attestent de son origine religieuse, quoiqu'il en soit diverses théories ont cours, sans cependant pouvoir les vérifier.

Une théorie fantaisiste, en opposition avec les traces écrites, fait remonter la *Saint-Bourrou* à l'époque de la crise phylloxérique, se saisissant du chaos qu'il régnait alors pour faire naître de telles dévotions. Les vignes étaient alors dévastées par l'insecte et certains

¹ Site Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 4 avril 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/saint-bourrou-1886>.

² Site Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 4 avril 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/saint-bourrou-1886>.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 105.

⁴ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 105.

vignerons auraient enterré les souches malades, desquelles seraient sorties des pousses qui rendirent l'espoir aux exploitants abattus. Dès lors, ils auraient commencé à se rendre en pèlerinage à Foncourrieu afin de solliciter protection et renouveau pour leurs vignes et leurs récoltes. Mais cette histoire, bien que plausible et pleine d'espoir, pose quelques problèmes historiographiques. En effet, la première tache de phylloxera apparut en 1880 dans le Vallon alors que le Journal de l'Aveyron fait déjà mention de la *Saint-Bourrou* en 1873. De plus, selon Jean OLIVIE, la première trace écrite de la *Saint-Bourrou* daterait de 1783.

Une seconde hypothèse fait mention d'un particulier qui, au XVII^{ème} siècle, aurait sollicité la protection de la vierge de Notre-Dame-de-Foncourrieu par le don d'un champ jouxtant la chapelle, en échange d'une messe annuelle lui assurant la prospérité des récoltes à venir. Par la suite, les habitants de Marcillac firent de même en prêtant serment de se rendre chaque début de mois de mai à Foncourrieu afin d'obtenir les mêmes bienfaits. En 1675, ils rejoignent alors les pèlerinages annuels ont cours à cette chapelle depuis 1642¹. Ces coutumes sont connues sous le nom de « vœu des vignes »² et perdurent jusqu'au début du XX^{ème} siècle. Certains y aurait vu alors les débuts de la *Saint-Bourrou*, ce qui aurait pu être plausible si les deux traditions n'avaient pas eu cours en même temps, l'une au mois de mai et l'autre quelques semaines avant. Qui plus est, aucune ne connut de déclin et chacune s'assura, au contraire, une certaine notoriété. Cependant, à l'heure actuelle, il ne reste aucune trace des processions liées aux « vœux de vignes », ce qui peut nous permettre d'extrapoler et d'élaborer l'hypothèse selon laquelle la fête actuelle de la *Saint-Bourrou* serait effectivement la jonction des « vœux de vigne » du XIX^{ème} siècle et de la *Saint-Bourrou*, peut-être à la faveur d'une baisse des fréquentations religieuses. Malgré tout, cela peut expliquer la configuration actuelle de la *Saint-Bourrou* mais pas son origine.

Refusant définitivement des origines païennes, les vignerons et autres responsables se mirent à chercher des liens jusque dans l'origine du nom, qui pourtant ne laisse place à aucun doute pour celui qui côtoie l'occitan, et ils trouvèrent ! Ils établirent que leur « *Bourrou* » était la traduction de Saint Charles Borromée³, un évêque italien du XVI^{ème} siècle, canonisé par le pape Paul V dès 1610. Mais ce lien ne semble être qu'une tentative désespérée de se raccrocher à la religion, sans cependant expliquer ni le lien entre cet évêque, ni son implication dans une tradition marcillacoise.

L'explication la plus plausible peut émaner des propos de Jean OLIVIE, qui a fourni

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 56.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 108.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 108.

l'explication retenue jusqu'alors. Celui-ci précise qu'il y a toujours eu une tradition de pèlerinages à Foncourrieu, ces derniers étant fréquents, notamment pour les vigneron, mais elle était indépendante du lundi de Pentecôte. Lorsque ce jour devint férié, tous les pèlerinages s'organisèrent à cette date-là, profitant à tour de rôle des diverses messes. Cependant, les premiers, venus à jeun pour communier, restaient dehors pour manger la fouace et le soleil, recettes locales, et boire du vin rouge. Mais ceci ne convenait pas au curé, qui trouvait que les pourtours de l'église devenaient trop bruyants. Ce fut donc la police qui repoussa la population 200 mètres plus haut, à Cachefais, afin de se repaître alors que d'autres assistaient à l'office. C'est ainsi que l'aspect religieux resta à Foncourrieu alors que le profane prit place à Cachefais¹. Selon cette théorie, il est établi que la *Saint-Bourrou* a vu la convergence des pèlerinages le lundi de Pentecôte dès celui-ci fut déclaré férié, ce qui fut fait lors du Concordat de 1801 où les représentants de Napoléon Bonaparte et le pape Pie VII mirent fin à une célébration de sept jours, pour ne garder que le lundi férié. La fête actuelle paraît coïncider avec la *Saint-Bourrou* du XIX^{ème} siècle, le religieux se mêlant au profane, tout comme elle semble également concorder avec les « vœux de vigne ». Dès lors, il ne serait pas absurde d'imaginer une jonction entre ces deux traditions au cours du XX^{ème} siècle, sûrement en raison d'une perte de vitesse de l'une d'entre elles. Cependant, il ne s'agit là que d'une hypothèse qui mériterait d'être étayer par des textes, ce que je ne peux pas faire pour le moment par manque de temps.

Ainsi voit-on la difficulté d'établir l'histoire d'une tradition que des années de recherches n'ont pas réussi à démêler, mais il n'en demeure pas moins que la *Saint-Bourrou* est ancienne et bien vivace. Désormais, cette coutume compose également avec l'échansonnerie du même nom qui œuvre, au même titre que cette tradition, pour la valorisation du patrimoine viticole local.

2 – L'échansonnerie de *Saint-Bourrou*, entre tradition et modernité².

La *Saint-Bourrou* est l'occasion de voir défiler en procession, des rues de Marcillac à la chapelle de Foncourrieu, des personnes vêtues d'une tunique rouge. Il s'agit du cérémonial, bien codifié, de l'échansonnerie de *Saint-Bourrou*.

¹ Entretien avec Jean OLIVIE, le 17 décembre 2012 à Marcillac.

² Voir annexe 13.



Figure 41 : Procession des échantons dans les rues de Marcillac¹

Créée à l'occasion de l'admission du vin de Marcillac dans l'AOC², soit en 1989³, l'échansonnerie de *Saint-Bourrou* est une confrérie qui a pour but de mettre en valeur le vin du Vallon. La dépêche du Midi du 10 juin 2011 rappelle le rôle de cette confrérie qui se doit de « faire connaître le vin de Marcillac, de le valoriser et de contribuer à sa promotion en célébrant le savoir-faire des vigneron »⁴. Elle revêt donc un caractère patrimonial important qui fait découvrir aux touristes, et rappelle aux locaux, la présence d'un patrimoine viticole. Son nom exact est « *l'eschansonnerie de Saint-Bourrou* » et s'inspire directement du Moyen-âge par la référence à la fonction d'*eschanson*, personne chargée s'occuper de la cave et du vin du seigneur⁵.

Cette confrérie s'organise, lors du lundi de Pentecôte, autour de divers personnages principaux que sont le Grand Maître, le Grand Sénéchal ou encore le Grand Chambellan, maitres de cérémonie des intronisations. Elle trouve à sa tête un président en la personne de Jean-Claude CALVET, intronisé le 10 octobre 1993 en sa qualité de président du Comité des fêtes de Marcillac-Vallon. A ses côtés, le Grand-Maître est Patrice LEMOUX, ingénieur à la chambre d'agriculture du département et membre de la confrérie de « *l'Eschansonnerie de la*

¹ Photo personnelle.

² Entretien Jean OLIVIE le 17 décembre 2012 à Marcillac-Vallon.

³ J. OLIVIE. 1998, voir page 217.

⁴ Site Jean OLIVIE. Consulté le 4 avril 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/les-compagnons-de-saint-bourrou-1er-livre-dor>.

⁵ Site Jean OLIVIE. Consulté le 4 avril 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/les-compagnons-de-saint-bourrou-1er-livre-dor>.

Saint-Bourrou » depuis une dizaine d'années. C'est lui qui détient les rênes de la cérémonie et ponctue les intronisations de ses phrases afin d'en assurer le bon déroulement. Vient ensuite le Grand Sénéchal, en la personne de Philippe TEULIER, un des vigneron les plus conséquents de l'AOC. A ses côtés se trouve le Grand Chambellan, Jean OLIVIE, intronisé en 2000 grâce à ses œuvres littéraires historiques sur Marcillac-Vallon. Ce dernier se charge de lire les 10 commandements de l'échansonnerie et fera signer le livre d'or en remettant les diplômes. D'autres noms pompeux s'alignent sur ceux déjà cités mais avec des actions moindres si ce n'est leur qualité de témoins. Aussi trouve-t-on le Grand Epistolier qui est José MONESTIER, ancien maire de Marcillac ; le vice Grand Epistolier, Michel LAURENS, vigneron indépendant en monoculture ; le Grand Argentier, Claude VILLE ; le Grand Echanson Patrick AUREJAC, ancien président des viticulteurs du Vallon ; le Maître de Cérémonie, André METGE, ancien président de la cave des vignerons du Vallon et enfin des Echansons parmi lesquels de nombreux vignerons (Joël GRADELS, Jean-Marc GOMBERT, Jacques SALES, Gilbert MESTRE, Brigitte BARRE, Eliane GERVAS et Claudine VINAS)¹.



Figure 42 : Jean OLIVIE, Grand Chambellan de l'échansonnerie de Saint-Bourrou²

Chaque membre est vêtu d'une grande tunique rouge, couleur probablement choisie en rapport avec le vin. Cette tenue se veut être un clin d'œil à l'habit monacal et renforce ainsi le lien entre l'échansonnerie et l'histoire, grâce à la référence faite aux moines de Conques. Dorénavant, ils possèdent un chapeau noir alors qu'autrefois leur tenue allait de pair avec une

¹ « Cérémonial du 67^{ème} chapitre ». Eschansonnerie de St-Bourrou. Document personnel de Jean OLIVIE.

² Office de tourisme Causse et Vallon de Marcillac [en ligne]. Consulté le 5 avril 2013. <http://www.tourisme-Vallonmarcillac.fr/spip.php?article74&lang=fr>. Voir annexe 7.

faluche rouge bordée de violet, peut-être en référence à la couleur soutenue du *mansois*. Ils portent également en boutonnière un pampre de vigne qui fait directement allusion à l'héritage du XIX^{ème} siècle. Enfin, chacun dispose d'un *tasson* de Marcillac qui pendait autrefois à un ruban violet, aujourd'hui remplacé par une chaîne, qu'ils portent autour du cou. Cet élément est fondamental et trouve place dans l'échansonnerie, comme tout au long de la *Saint-Bourrou*, en référence directe au patrimoine, comme nous allons le voir plus tard.

Les éléments relatifs au vin ne manquent pas, comme ceux ayant trait au patrimoine. Les choix faits en matière de tenue et d'organisation reflètent la volonté de s'inscrire dans l'histoire afin de palier à une trop jeune existence, ce faisant par des artifices. Malgré tout, leurs efforts ont le mérite d'être judicieux et de permettre la pérennité « d'objets patrimoniaux » aux yeux du public. Ainsi, malgré leur jeunesse, ils ancrent le vin de Marcillac dans le patrimoine par la persévérance de leurs traditions et les outils utilisés. Outre la traditionnelle messe de la *Saint-Bourrou* à laquelle ils participent, ils mènent des intronisations particulièrement appréciées pour leur rapport au patrimoine ainsi qu'à l'identité locale. Ils sont parvenus à s'introduire dans une tradition qui perdure depuis plusieurs siècles pour le plus grand bien de celle-ci. Au-delà du vin qu'ils prétendent valoriser, c'est toute l'identité d'un terroir qui est mise en avant, au travers d'objets, de lieux et de manifestations.

L'échansonnerie trouve donc, au même titre que la *Saint-Bourrou* un intérêt patrimonial dans le paysage viticole et permet au vin de s'ancrer plus encore dans le terroir, ce qui lui confère une identité particulière. Le vin peut donc être considéré comme « objet » de patrimoine qui vient s'ajouter à tous ceux relevant du patrimoine culturel immatériel.

II – La viticulture marcillacoise, objet de patrimoine culturel immatériel

Bien que le vin soit le premier des « objets » patrimoniaux à prendre en compte, autour de cet objet s'agencent un certain nombre d'éléments historiques, contemporains, savoir-faire, savoir-techniques, objets, paroles, écrits, documents photographiques, archives familiales, monuments, maisons bourgeoises et paysannes, petit bâti rural, paysages... Autant de marques qui autorisent un discours avec une profondeur historique et que l'on peut rapprocher de la notion de Patrimoine Culturel Immatériel (PCI).

A – Les savoir-faire, des connaissances académiques aux héritages familiaux

Les savoir-faire sont un des aspects du patrimoine culturel immatériel. En ce qui concerne la zone qui nous intéresse, on peut saisir, chez les viticulteurs, des savoirs empiriques, issus des héritages familiaux, comme nous avons pu le voir chez les vigneron que nous avons rencontrés, mais aussi des savoirs scientifiques transmis de façon formelle que l'on rencontre chez quelques rares membres de la communauté viticole. Cependant, dans la communication que propose la zone Marcillac-Vallon dans son ensemble, ce sont bien évidemment les éléments dits « traditionnels » qui sont mis en avant : les hommes du terroir transmettant, sans interruption, les savoirs de la vigne et du vin. Ce discours en miroir nourrit l'identité du produit et du territoire et va donc caractériser cette AOC.

1 – Le savoir faire empirique face au savoir académique...

Au rang des vigneron et viticulteurs œuvrant pour l'appellation, de nombreux cas de figures se distinguent par leurs différences : quelques uns ont suivi des formations viticoles, comme Philippe TEULIER, exploitant au domaine du Cros à Goutrens, formé en œnologie à Montpellier¹, mais beaucoup ne sont que les héritiers de la tradition familiale. La cave coopérative des vigneron du Vallon, Jean-Luc MATHA et Joël GRADELS, exemples traités

¹ Paul STRANG. 1997, voir page 57.

par ailleurs, nous serviront à illustrer notre propos.

La cave coopérative de Valady brille par son modernisme et se veut à la pointe des connaissances techniques pour la vinification, mais elle n'en est pas moins représentative des savoir-faire familiaux de l'activité. Il faut bien considérer que, si les techniciens appliquent effectivement un savoir scientifique, ils restent tributaires des viticulteurs adhérents parmi lesquels il y a trois catégories : ceux dont les revenus dépendent à 80% de la viticulture, ceux qui sont en polyculture et ceux qui ont une double activité et gardent des parcelles de vignes pour préserver le vignoble¹. Il est dès lors possible d'élaborer des hypothèses selon lesquelles la deuxième et troisième catégorie n'auraient pas suivi d'études viticoles à proprement parlé, ce qui les rend héritier d'un savoir empirique qu'ils ont acquis probablement au contact familial. Bien qu'ils doivent respecter les cahiers des charges de l'AOC et de la Cave, ces derniers ne sont que des recommandations et des obligations à respecter, sans pour autant favoriser une quelconque technique admise dans les diverses formations.

Qui plus est, la renaissance du Vallon reste relativement récente avec la fondation de la cave en 1962, ce qui nous laisse supposer que la génération actuelle de viticulteurs n'aura pas osé se tourner vers une formation viticole au regard du peu d'avenir qu'engageait l'activité à l'époque. La tendance était au contraire à la reconversion, les autorités incitant à la plantation d'arbres fruitiers en remplacement de la vigne², ou, au mieux, au développement de la polyculture, de façon à se ménager une entrée d'argent pérenne. Il n'est pas audacieux alors de supposer que la majorité des formations s'orientaient vers l'agriculture générale, si telle était l'activité choisie. Qui plus est, les propriétaires actuels ne disposent au final que d'une faible surface qui ne peut être agrandie que par rachat ou mariage, en raison des directives syndicales en cours dans le Vallon puisque seuls les exploitants de moins de 40 ans peuvent s'installer et planter au maximum 5 ha de vigne, à raison de 1 ha pendant 5 ans, le projet devant être viable financièrement pour être accepté. Paul STRANG donne une explication plus générale à cette tendance :

« Le vignoble de Marcillac est particulièrement affecté par l'interdiction actuelle de planter des vignes dans les régions d'appellations. Celle-ci semble défier toutes formes de logique et de continuité de la part des responsables de la politique agricole, que ce soit à Bruxelles ou à Bordeaux. [...] Et maintenant, vingt ans après, une courte période dans l'histoire d'un vignoble, on interdit totalement aux producteurs de planter de nouvelles vignes. Le surplus des vins dans la Communauté européenne a contraint tous les pays producteurs à trouver des moyens de réduire leur propre production. En France, le gouvernement a délégué cette tâche à l'industrie viticole ; il n'est donc pas

¹ Entretien avec Kasper IBFELT, actuel directeur de la cave, à Valady, le 2 novembre 2013.

² Entretien avec André METGE, ancien directeur de la cave, le 18 décembre à Valady.

surprenant que de puissants groupes de pression se soient protégés aux dépens de plus petites appellations. »¹

Ainsi, tout en restant très prudent sur ces hypothèses qui ne pourraient être validées que par une enquête complète, on peut établir que de nombreux adhérents de la cave de Valady mettent en pratique un savoir-faire familial tout en se pliant aux règles des différents cahiers des charges.

Le second exemple est celui de Jean-Luc MATHA, vigneron à Bruejouis, qui se présente comme héritier de la culture de son père : il ne dispose d'aucune formation viticole puisqu'il se destinait aux ordres et avait donc fait en ce sens le petit séminaire. Il est d'abord viticulteur adhérent de la cave coopérative, puis vigneron indépendant travaillant exclusivement en monoculture et apprend en transmission directe, grâce à son père qui lui enseigne les notions essentielles lors de son installation. Ce dernier lui prodigue des conseils lui permettant de produire à l'heure actuelle le produit dont il est si fier. Mais au travers de son père, Jean-Luc MATHA rend hommage à la lignée de vigneron qui a fait évoluer le geste viticole vers sa bonification et celle du terroir. Par tâtonnement, ils ont tenté de retrouver ce qui faisait la qualité d'un marcillac et Jean-Luc MATHA se pose en héritier, non pas unique, de ces traditions que les anciens ont essayé de faire perdurer jusqu'à aujourd'hui :

« Pour moi c'est un bon vin et puis c'est aujourd'hui, justement une petite pensée pour ces anciens dont on citait tout à l'heure entre nous dans l'entretien plus tôt, et bien je crois que les anciens, ils ont été quand même présents dans cette longue marche de cette qualité parce que, au départ, ce n'était pas toujours ça On a pris ses rangs et on a continué avec eux dans le long cheminement. [...]Je pense qu'il dégage ces valeurs d'homme que je disais tout à l'heure, ces anciens, ces valeurs de maillon de chaîne qui perpétue ce geste. »²

Avant de reprendre la tête de l'exploitation familiale, Joël GRADELS réalise quant à lui un Brevet de Technicien Agricole (BTA) axé sur l'agriculture en général. Propriétaire d'un troupeau de 280 brebis, il est le représentant de ces vigneron qui œuvrent en polyculture, à la fois pour la sauvegarde du vignoble et du vin, mais également pour éviter les déconvenues propres à ce vignoble. Il se considère comme un autodidacte aillant appris le geste vigneron au contact de son père, Pierre, qui était lui-même l'héritier du savoir-faire familial. Pour exemple, en m'évoquant la plantation de ces nouvelles terrasses au mois de mai, il m'expliqua l'importance du calendrier lunaire. En effet, malgré les pluies diluviennes qui ont arrosées la France durant tout le printemps, il planifia la venue de son équipe de planteur au gré du

¹ Paul STRANG. 1997, voir page 55.

² Entretien avec Jean-Luc MATHA du 17 décembre 2012 à Bruejouis.

changement de lune. Coup de chance ou réel savoir appliqué, le jour convenu fut le seul jour de soleil de la semaine. Malgré tout, il admet une concession à ce savoir ancestral prôné dans toute l'aire d'appellation de Marcillac : Il n'a pas de formation académique en temps que telle, mais il se tient informé des progrès en se rendant à des réunions et des journées de formation ayant pour but l'avancée du vignoble. Ses propos sur l'agriculture raisonnée traduisent son état d'esprit au travers d'un mélange entre les savoir-faire empiriques et ceux plus académiques :

"Pour moi l'agriculture raisonnée est une logique, un état d'esprit dans mon travail qui se base à la fois sur les progrès mais également sur les erreurs qui ont été commises parfois. Avec l'aide de techniciens et de références, avec des décisions et des choix pris en fonction des observations du terrain j'essaie de progresser tous les jours dans la recherche d'itinéraires qui respectent l'environnement et la qualité du produit. Le fait d'avoir deux productions en AOC sur mon exploitation (vin de Marcillac et lait pour la fabrication de Roquefort) m'a sans doute rendu plus exigeant sur la qualité de mon travail sur le terrain."¹

Ses propos illustrent la prise en compte des progrès, rencontrés au cours des diverses formations, mais également l'importance de l'héritage familial traduit par l'observation de terrain et le retour sur les erreurs autrefois commises. Cet exemple étaye, comme Jean –Luc MATHA et la cave des Vignerons du Vallon, ces savoir-faire empiriques qui ont cours dans le Vallon et qui rendent le vignoble attractif par son côté familial. Ils se placent dans le sillage de leurs ancêtres pour donner le cachet historique à leur production et au-delà d'un argument de vente qui peut susciter son effet, il s'agit réellement d'un état d'esprit renforcé par la petite taille de cette appellation et la proximité dont jouissent tous les exploitants.

Malgré tout, cet aspect rencontre quelques détracteurs : loin d'être très virulents, certains mettent en cause ces savoir-faire familiaux qui enferment le vignoble sur lui-même. Au rang de ceux-là, André METGE considère qu'il règne dans le Vallon une atmosphère de « consanguinité » : avec ces gestes hérités du passé, il lui semble que le vignoble s'appose des œillères que seul des gens formés à l'extérieur peuvent voir et enlever en proposant leurs savoirs novateurs et scientifiques. Aussi cite-t-il en exemple le domaine de la Carolie pour lequel le vin se serait amélioré, non pas en raison des efforts de Joël GRADELS, mais par l'investissement de sa compagne avec un regard neuf et vierge de tout héritage familial.

Malgré ses détracteurs, qui ne sont pas légion, le savoir empirique peut avoir quelques défauts mais il confère malgré tout au vignoble un côté artisanal qui mériterait d'être étudié, conservé et valorisé.

¹ Site des gîtes de Cougousse [en ligne]. Consulté le 9 avril 2013. <http://gites.cougousse.free.fr/Gradels.htm>.

2 – ... les traditions familiales et « artisanales » favorisées.

Le vignoble du Vallon comprend des exploitations familiales aux savoirs empiriques. Bien que nuancé par l'apport scientifique des formations et de nouveaux venus, ce fait offre un « charme » que l'on pourrait qualifier « d'artisanal » cette appellation. La mise en avant des petites propriétés, du mobilier obsolète réifié par des expositions gérées familialement et le discours des vigneron participants de la valorisation du terroir et de l'identité du territoire, du moins de sa construction. Bien sûr, la majorité des exploitants se sont laissés séduire par les outils techniques modernes les plus nécessaires afin de pouvoir faire face à la concurrence. Ainsi voit-on désormais des piquets de fer sur lesquels courent des fils de fer fixes pour lier les flèches fructifères, ainsi que des fils courants pour pouvoir dresser la vigne et la palisser¹ lors de la saison venue. Les nouvelles terrasses offrent également la possibilité d'intervenir dans les sillons grâce à un petit tracteur, ces adaptations et l'achat de matériels appropriés ayant apporté une certaine aisance dans le travail des parcelles à la déclivité souvent rude où les hommes réalisaient autrefois les travaux sans même l'aide d'une bête. Mais l'intervention mécanique reste moindre et beaucoup d'ouvrages sont encore manuels, comme par exemple les vendanges ou bien, il y a quelques années, le rognage² qui se faisait à la serpette.

Ces nouvelles vignes qui s'implantent dans le paysage commencent à remplacer un mode de travail traditionnel du Vallon. Quelques exemples persistent grâce à des passionnés qui font perdurer la tradition viticole du Vallon et les méthodes de travail, les gros exploitants ayant des impératifs de rentabilité. Aussi, en flânant dans la campagne, peut-on trouver des parcelles qui paraissent incongrues mais qui se révèlent être traditionnelles et historiques : les ceps de vignes sont aménagés en sillons ou en quinconce et bénéficient d'un mode de taille particulier. Ici, pas de piquets en fer, pas de fil menant des rangs bien droits mais seulement un échelas par pied sur lequel est dressé en couronne la flèche fructifère³.

¹ Remonter un fil de chaque côté d'un rang afin de remonter la vigne vers le haut et permettre aux raisins de voir le soleil.

² Action de couper l'excès de végétation au-dessus d'une certaine hauteur.

³ Voir annexe 8.

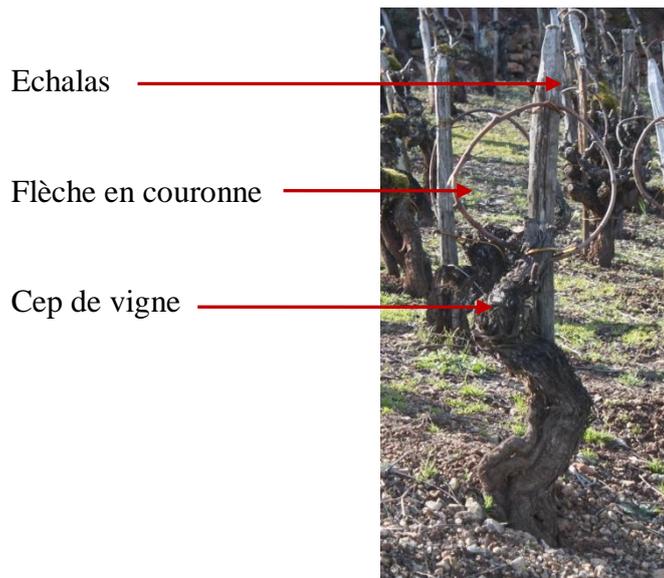


Figure 43 : Cep de vigne avec "couronne de mansois"



Figure 44 : Parcelles avec ceps en couronne¹

Ce mode de taille est typique du Vallon de Marcillac. La flèche est ramenée de façon circulaire sur le pied et liée par un osier à la fois au cep et à l'échalas planté à côté. Le rendu est d'ailleurs une des images de marque de la viticulture dans le Vallon avec, entre autre, la cave qui l'utilise sur son site internet². Son importance patrimoniale est telle que des ceps de vignes taillés en couronne ornent le monument aux morts qui se distinguait déjà par son architecture particulière. Aussi voit-on deux rangées, de facture récente, qui encadrent le

¹ Photos personnelles

² Site des Vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté le 11 avril 2013. <http://www.vigneronsduvallon.com>.

bâtiment. Georgette MESTRE¹ m'a fait comprendre l'insistance dont ils ont fait preuve auprès de la mairie afin d'obtenir la présence de vignes sur ce monument commémoratif qui rend hommage aux morts des deux guerres, dont beaucoup furent des vignerons. Il s'agissait d'ancrer un peu plus encore ce bâtiment dans son terroir si particulier tout en rendant à la vigne sa place historique. Peut-être peut-on aussi y voir un hommage à la vigne qui a, elle aussi, subi des pertes, notamment en raison des guerres.



Figure 45 : Monument aux morts de Marcillac-Vallon, encadré par des ceps de vigne taillés en couronne²

La « couronne de *mansois* » est le principal exemple d'une tradition qui persiste dans tout le Vallon, elle ne peut être appliquée partout pour des raisons évidentes de rendement, mais elle n'en est pas moins présente et confère à la viticulture locale un aspect familial et identitaire qui se veut autant un argument de vente qu'une caractéristique du vignoble. En effet, il n'est pas faux de dire qu'il règne dans le Vallon l'ambition de préserver le passé et le patrimoine hérité, surtout dans la viticulture, sûrement dans l'idée de s'inscrire dans ce terroir cher à chacun. Bien qu'infiltrés par les progrès techniques nécessaires à cette renaissance, chacun souhaite garder un lien avec le passé, s'ancrant dans un terroir identitaire qui se transmet au produit. Ce côté artisanal rend le vignoble plus humain, avec des vignerons qui parlent de leurs métiers comme d'une réelle histoire d'amour avec leurs vignes. A ce titre, il

¹ Entretien avec Gilbert MESTRE à Bougaunes le 16 mars 2013.

² Photo personnelle

n'est pas anodin de signaler que, le 25 août 1968, le vin de Marcillac a été officiellement « marié » au Roquefort par le secrétaire d'Etat, Monsieur Inchauspé¹, donnant ainsi une certaine personnification à ce vignoble.

Les traditions persistent et se transmettent de père en fils, même si la rentabilité d'un domaine exige une plus forte mécanisation. Ces traditions ancrent le vignoble dans un terroir identitaire et lui donne une dimension humaine notamment en s'articulant autour du patrimoine immatériel, qui se traduit, outre les savoirs-faires, par des objets traditionnels mémoriels, reflets de traditions ancestrales présentes dans toutes les mémoires.

B – Des traditions portées par des objets identitaires et mémoriels

La vigne et le vin ont toujours eu besoin d'outils, tantôt pour travailler, tantôt pour déguster. Il en existe de multiples mais certains se caractérisent par leur spécificité patrimoniale et identitaire qui diffuse les traditions autrefois pratiquées, remémorées par ces différents outils. Tel est le cas du *tasson*, du panier *carrejador* et du *cabessal*. Termes issus de l'occitan, ils désignent des objets de tradition locale propre au Vallon de Marcillac.

1 – Le *Tasson* ou l'identité du Vallon



Figure 46 : Tasson de Jean OLIVIE²

Le *tasson* de Marcillac est un taste-vin qui permet la dégustation du *mansois*. Il est personnel et chaque vigneron possède le sien, tout comme les habitants du Vallon, tel Jean OLIVIE qui me montra le sien lors de notre entretien. Transmis de père en fils, il peut aussi

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 174.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 11 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/le-tasson-de-marcillac>.

être reçu de son grand-père le jour de sa communion solennelle¹. Cet objet n'est pas rencontré uniquement dans l'aire d'appellation de Marcillac, mais se veut être au contraire un outil répandu. Cependant, le *tasson* de Marcillac se distingue par quelques originalités qui en font un objet identitaire et patrimonial.

Il s'agit d'un objet personnel, décoratif et utilitaire qui servait autrefois à la cave pour contrôler le vin et le faire déguster aux clients après maturation. Dans son ouvrage, François MOREL propose une description physique et usuelle de l'objet tout en illustrant son propos d'une photo d'un taste-vin du XVIII^{ème} siècle, conservé au Musée du vin à Paris, et qui n'est autre qu'un *tasson* de Marcillac.

« Le vigneron prélève une petite quantité de vin qu'il verse dans une tasse à vin dite, à la façon bourguignonne, « tastevin ». Cette tasse à vin est un instrument ancien mais dont la forme « classique », en étain ou en argent, ne remonte pas au-delà du XVII^{ème} siècle. Ronde et de faible hauteur, souvent dotée de motifs en creux (cupulettes) et en relief (stries) et d'un fond bombé qui renvoient la lumière, elle donne à voir par transparence la couleur et la limpidité du vin. Large, elle offre une bonne surface d'aération et permet de déguster le vin dans les meilleures conditions. »²

Le *tasson* est un récipient de forme ronde avec un fond légèrement bombé fabriqué en argent, matériau qui lui conférerait des propriétés antiseptiques et décliné en modèle masculin, avec un diamètre de 8 cm et une profondeur de 2,5 cm, et féminin avec 7 cm de diamètre et une profondeur de 2,2 cm environ³. Le col du *tasson* s'incurve vers l'intérieur afin de retenir la dernière goutte de *mansois* et peut être gravé de pampres de vigne sur tout le tour s'il s'agit d'un *tasson* de luxe. Dans le fond du récipient sera insérée une pièce en argent datée de l'année commémorant un événement au choix du propriétaire. Il peut s'agir de la date de son mariage, de sa naissance ou d'une campagne militaire. La face postérieure est posée sur une couronne en forme de cordelière, alors que le haut du *tasson* trouvera un serpent en argent modelé pour former une boucle horizontale, afin de tenir l'objet et permettre de boire, ou, comme un témoignage en fait part, pour le suspendre :

« Dans son escarcelle de jean de lièvre se trouve l'indispensable gobelet du vigneron au fond duquel est soudée une pièce rare et de son choix, suivant l'exemple des médailles que François 1er faisait apposer partout et qui correspondait bien avec la naissance de la numismatique au berceau. Ce « *tasson* » de forme méplate, muni d'un petit anneau pour le suspendre ou l'attacher, venait, comme tous les petits cadeaux,

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 11 juin 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2011/06/08/1101726-bruejouis-le-taste-vin-geant-de-gargantua.html>.

² François MOREL. *Les objets de la vigne et du vin*. Paris : De Borée, 2007. Voir page 148.

³ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 12 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/le-tasson-de-marcillac>.

coffrets à bijoux ou patenôtres, de Villefranche-de Rouergue, pays où le voisinage des mines argentifères avait fixé les monnayeurs et les « orfevriers » civils et religieux... ». »¹

C'est ce détail reptilien qui distingue cet objet, le rendant identitaire d'un terroir. Beaucoup de *tasson* présentent un anneau pour faciliter le maintien, mais ils sont généralement verticaux, alors que celui de Marcillac doit impérativement être horizontal. Qui plus est, il ne s'agit pas d'un anneau plein, mais évidé en son centre, le cercle étant formé par le corps du serpent qui est toujours présenté tête à gauche, lorsqu'il s'agit d'un vrai *tasson* de Marcillac. Pour l'identifier, le propriétaire fera graver son nom derrière la queue du serpent.



Figure 47 : Serpent du *tasson* de Marcillac, objet du XVIII^{ème} siècle conservé au Musée du vin à Paris²

Le choix de cet animal n'est pas anodin et s'inscrit dans la légende concernant la chapelle Notre Dame de Foncourrieu, que nous allons évoquer ultérieurement, qui fut ordonnée par une noble dame, en hommage à la Vierge Marie qui serait intervenue pour la sauver d'un serpent monstrueux. Ce serait donc le reptile de Foncourrieu qui serait symbolisé sur le *tasson* de Marcillac, renforçant les liens entre l'objet et la chapelle et donc entre le vignoble et le terroir.

Objet d'une commande spécifique, ce taste-vin n'était pas fabriqué en série et le propriétaire fournissait la matière première ainsi que la pièce qui garnissait le fond. Le dernier bijoutier œuvrant à Marcillac pour ce genre d'objet a fermé et il n'est dès lors plus possible d'en faire fabriquer de bonne qualité. L'ensemble de ces données et ce dernier élément renforcent la patrimonialisation du *tasson* et l'incluent désormais dans l'histoire. C'est un objet qui reste personnel et demeure à ce titre dans le giron familial, symbole d'une époque

¹ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 12 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/le-tasson-de-marcillac>. Extrait de J. de MONTARNAL. *Châteaux et manoirs de France*, volume V « Rouergue ». 1936.

² François MOREL. *Les objets de la vigne et du vin*. Paris : De Borée, 2007. Voir page 149.

achevée qui correspondait à cet âge d'or où la viticulture était l'activité principale du Vallon. Lors du travail de terrain, le *tasson* est arrivé largement en tête des réponses concernant les objets représentatifs de la viticulture marcillacoise.

Aujourd'hui cet outil a été plus communément remplacé par le verre à pied qui permet le contrôle et la dégustation du vin. Désormais, ils n'apparaissent plus dans l'ancre des caveaux mais sont au contraire jalousement gardés dans une vitrine, ou soigneusement rangés dans un tiroir ou une armoire pour éviter tout péril. Cependant, ils sont régulièrement mis en exergue et notamment lors de la *Saint-Bourrou* où chaque échanton et chaque vigneron complète sa tenue avec le *tasson* de Marcillac. De plus, afin de faire perdurer cet objet dans les mémoires, il arrive que des imitations en soient distribuées, en remplacement du verre, pour faire les dégustations, comme lors de la fête du vin à Bruejoul. Vague copie en aluminium, elle est destinée à préserver le geste patrimonial et confronter un large public à cette tradition. Mais cet objet n'est pas le seul représentant du Vallon puisque le *cabessal* et le panier *carrejador* ont aussi leur importance.

2 – Le *cabessal* et le panier *carrejador* témoins des travaux du Vallon

Présents dans les mémoires, deux éléments patrimoniaux symbolisent également une attache sur le temps long avec la vigne : le panier *carrejador* et le *cabessal*. Il ne s'agit plus ici d'objets servant à la dégustation mais bel et bien d'outils de travail qui font état de pratiques ancestrales qui n'ont plus cours mais qui restent ancrées dans les mémoires.

Le travail étant autrefois manuel, il faisait intervenir divers outils qui atténuent la pénibilité de l'ouvrage, n'ayant cependant rien de comparable avec les progrès apportés par la mécanisation. Un dicton laisse entrevoir la pénibilité d'alors : « Qui veut faire de sa fille une bête de somme, la donne à marier à un vigneron ! »¹. La formule peut paraître dure en soi mais elle procède d'un certain constat et porte en elle une certaine vérité : le Vallon était parsemé de vignes qu'il fallait travailler et la déclivité imposée par les parcelles ne permettait à aucune bête d'y accéder, laissant l'homme pour seul manœuvre. Aussi la terre éboulée, le fumier, ainsi que la vendange étaient-ils transportés à dos d'homme, ce qui devenait possible grâce aux outils que sont le panier *carrejador* et le *cabessal*. Il s'agissait d'outils de transport, comme on pouvait en voir dans d'autres régions viticoles sous d'autres noms et d'autres formes. C'est ainsi que l'on trouve dans le seul département de l'Aveyron quatre variantes

¹ Entretien avec Gilbert MESTRE le 16 mars 2013 à Bougaunes.

avec le *Gor* pour la région d'Aubin, le *Desca* pour celle de Villefranche, le *Semalon* pour la région de Millau et enfin le *Carrejador* pour celle qui nous intéresse, à savoir la région de Marcillac¹. Ces noms sont issus de l'occitan, accentuant l'aspect patrimonial : le « gor » de la région d'Aubin et sûrement un dérivé de *gòrb* qui désigne une hotte, le « semalon » de Millau est une petite comporte alors que le terme du panier « *carrejador* » de Marcillac vient directement du verbe *carrejar* qui signifie transporter. Ainsi, si chacun de ces outils sont bien particulier par leurs formes, leur usage en est identique en tout et pour tout.

Celui qui nous intéresse, le panier *carrejador*, est réalisé en osier et présente, selon Jean OLIVIE, des formes très féminines avec deux cavités permettant le transport d'une cinquantaine de kilos de charge. Charles Girou de BUZAREINGUES fait à son sujet une description quant à son utilisation en 1833 :

« En hiver, le vigneron se lève avant le jour. Il part pour la vigne et n'en revient qu'à la nuit close. Dans un double panier posé sur un dur coussin, retenu par la tête et supporté par les épaules, il transporte du bas en haut de la vigne une lourde charge (environ 50 kg de fumier), par des sentiers tellement étroits et rudes, que l'étranger ne portant rien aurait de la peine à les gravir ; ou bien il porte du haut en bas, par cette voie scabreuse, de grosses pierres pour faire ou réparer un mur de soutènement, au risque de glisser, de tomber, d'être écrasé par son lourd fardeau, ou éventré par un échalas. »²



Figure 48 : Les porteurs de vendanges, Marcillac³

Le panier *carrejador* est un outil de transport qui s'utilise porté sur la tête et les épaules de celui qui l'emploie, attitude visible sur la photo, et s'utilise avec le *cabessal*, mot dérivant du nom occitan *cap* désignant la tête. Il s'agit d'un coussin en peau de chèvre, rempli de laine de brebis, qui se porte sur la tête afin d'adoucir le port du panier *carrejador*. De

¹ Voir annexe 10.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 14 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/la-vie-des-vignerons-de-marcillac-en-1833>.

³ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 14 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/la-vie-des-vignerons-de-marcillac-en-1833>.

forme triangulaire avec des angles arrondis, il prend la forme d'un bonnet pour épouser parfaitement la forme de la tête, les autres angles tombant sur les épaules, endroit où se porte le poids du panier *carrejador*¹.



Figure 49 : Panier « *carrejador* » et « *cabessal* »²

Le *cabessal* et le panier *carrejador* étaient les outils de référence du Vallon dès qu'un transport de charges était nécessaire. Leur usage témoigne d'une longue tradition d'exploitation du territoire et leur exposition récente renforce le caractère patrimonial que l'on souhaite donner à la production de ce vin. Toutes les personnes enquêtées ont cité ces outils en tant que représentants de la viticulture du Vallon. Charles GIROU DE BUZAREINGUES fait une description de la vendange en 1833, donnant à voir ces objets contextualisés :

« On transporte la vendange de la vigne à la cuve dans des paniers doubles ou bilobés, que l'on place sur des coussins en peau de chèvre, de forme triangulaire, à angles arrondis. Vus par-dessous, ces coussins offrent, vers le plus aigu de leurs angles, un bonnet ou un capuchon pour recevoir le haut de la tête, et vers le côté opposé deux coussinets contigus destinés à protéger les épaules sur lesquelles pèsent les deux lobes du panier, entre lesquels se place la tête du porteur : le panier est empêché de glisser en arrière par une bride en osier attachée à ses deux lobes, et contre laquelle s'appuie la corne intérieure du coussin.

Ce panier qui, ensemble avec le coussin, pèse 5 à 6 kilogrammes, contient 40 à 45 kilogrammes de raisins. »³

Jean OLIVIE complète l'explication dans sa *Monographie de Marcillac* :

« Avec une charge de 50 kilos environ sur la tête, le porteur doit descendre à pic,

¹ Voir annexe 9.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 14 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/la-vie-des-vignerons-de-marcillac-en-1833>.

³ Christian-Pierre BEDEL. Marcillac. Mission départementale de la culture. Réédition 2005, voir page 294.

dans la terre glaise qui colle aux pieds ou dans un terrain pierreux où chaque caillou roule sous les pieds. »¹

Largement présents au XIX^{ème} siècle, les origines et la date de diffusion du panier *carrejador* et du *cabessal* restent incertaines, bien qu'elles soient sûrement antérieures à cette époque, seules des recherches approfondies pouvant résoudre cette question.

Le Vallon est donc le lieu d'utilisation de divers objets à caractères patrimoniaux impliquant des pratiques s'insérant dans la notion de patrimoine culturel immatériel, tels que le *tasson*, le panier *carrejador* ou encore le *cabessal*. Objets mémoriels, ils font écho au paysage qui garde lui aussi les empreintes des diverses pratiques.

C – Le paysage du Vallon, reflet des traditions viticoles passées et contemporaines

Le paysage est reconnu depuis peu comme un réel « objet » patrimonial par la traduction du travail de l'homme qu'il propose, devenant ainsi témoin de pratiques passées ou présentes. A ce titre, nous ne pouvons que constater les traces que la viticulture a laissé sur le paysage du Vallon : des terrasses, des murettes et cabanes de vigne, des cœurs de village à tradition viticole ou encore des caves naturelles.

1 – Les terrasses, diverses expressions d'un même agencement

Les particularités topographiques imputées au Vallon de Marcillac astreignent la plupart des viticulteurs à travailler leurs parcelles en terrasses : du Moyen-âge à nos jours, les vigneron n'avaient d'autres choix que d'aménager le terrain pour faciliter leurs exploitations. C'est la raison pour laquelle, autrefois comme aujourd'hui, les vignes sont en terrasses et laissent leurs empreintes sur le paysage.

Le principal problème réside dans les ruissellements et ravinement causés par les pluies : lors des intempéries, l'eau entraîne la terre et les pierres en bas des coteaux, fragilisant les parcelles cultivées. La perte de temps et la fatigue générées par l'entretien des parcelles obligèrent les anciens à mettre au point un système de murets et de rigoles afin de planter des vignes sur le principe des terrasses. Ce sont les traces que l'on observe sur les coteaux : des

¹ Christian-Pierre BEDEL. Marcillac. Mission départementale de la culture. Réédition 2005, voir page 295.

vestiges de pierres menant çà et là des lignes délimitant les terrasses viticoles que les vigneronns des siècles passés exploitaient.



Figure 50: Vue sur les coteaux de Bramarigues depuis la côte du Grand-Mas¹

Les vignes étaient, à l'origine, plantées en quinconces, au gré des travers et au mépris de la pente, mais, rapidement, les vigneronns se sont rendu compte de leurs erreurs et ont tenté d'y remédier. Aussi avaient-ils pour habitude, lorsqu'ils creusaient la terre pour planter la vigne, de descendre assez profond pour aérer celle-ci, ce qui leur permettait de récupérer les pierres rencontrées en grand nombre afin de les ériger en murets de pierres sèches, c'est à dire sans liant, de façon à structurer la colline et éviter ainsi les ravinements lors des fortes pluies. Ces murets, qui sont des murs de soutènement, trouvent dans le Vallon le nom occitan de *paredons* et étaient munis d'escaliers, également en pierres, afin de permettre le passage aisé entre les différentes terrasses, qui trouvaient alors le nom de « *faïsses* ».

¹ Photo personnelle.



Figure 51 : Escalier et paremons d'une vigne à Balsac¹

Jean-Michel COSSON et Catherine BEX rajoutent que « ces murets étaient plus ou moins rapprochés selon la pente, parallèles aux courbes de niveau dans les terrains calcaires mais dessinant des chevrons sur les rougiers. »². A ce système déjà élaboré venait s'ajouter tout un réseau de rigoles et de « fossés bâtis et pavés »³ afin d'évacuer plus facilement les eaux de pluie. Du nom de « *capbalièras* », elles étaient composées par des petits caniveaux qui longeaient et protégeaient les murs de soutènements.

Aujourd'hui, ces murets ne sont malheureusement que très peu entretenus et conservés malgré l'importance patrimoniale qu'est la leur. Seule la commune de Valady a émi une politique en ce sens : cette dernière s'est engagée à prendre en charge les frais de clôture des collines servant de parcours pour les élevages pastoraux, c'est à dire fermer hermétiquement les coteaux de façon à permettre aux bêtes de pouvoir pâturer où bon leur semble sans la nécessité d'une surveillance. De prime abord anodine, cette mesure permet l'entretien des pâturages, ralentissant ainsi la désagrégation des *paremons*.

Lors du renouveau du vignoble, les vignerons ont décidé de replanter les parcelles en terrasses, usant pour cela des moyens modernes de constructions. Les murets de soutènement n'ont plus cours et ont laissé place aux bulldozers qui façonnent la pente afin d'aménager de

¹ CAUE [en ligne]. Consulté le 11 juin 2013. <http://caueactu.fr/muret-de-soutenement-en-pierre-seche.html#more-951>.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 113.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 113.

petites terrasses irriguées par des sentiers. Cependant, dans un souci de pérennité, ils cherchent à pérenniser leur ouvrage en calculant les pentes nécessaires et en laissant des sillons d’herbe entre les rangs de vigne ainsi que sur les talus de façon à prévenir les éboulements de terre.



Figure 52 : Nouvelles terrasses du domaine de la Carolie¹

Bien que façonnant le paysage avec des engins de chantier, ces nouvelles techniques ne sont pas incompatibles avec la préservation du patrimoine historique. Les vigneron essaient, dans la mesure du possible, de conserver les vestiges d’une tradition antérieure tels que peuvent l’être les *paredons* ou les cabanes de vigne. Mais il est évident qu’ils ne peuvent pas faire de la sauvegarde patrimoniale au mépris de leur activité, aussi les nouvelles terrasses restent-elles garnies des traces du passé, toutes proportions gardées.

La vigne a connu des heures particulièrement difficiles et a laissé de nombreuses friches qu’il a fallu reconquérir, ce que Joël GRADELS précise à l’occasion de la visite du Conseil Général de l’Aveyron sur son domaine :

« Les aménagements viticoles, au-delà de l’impact économique, structurent nos paysages et lui procurent ouverture et diversité tout en limitant la friche. Il s’agit de remettre la vigne là où elle a toujours été. »²

¹ Photo personnelle.

² Eva DZ. « Pour développer le vignoble aveyronnais » in *La volonté Paysanne*. 30 Août 2012.

Avec cette relance de la viticulture, c'est tout une activité qu'il s'agissait de considérer et de faire évoluer : le retour de la vigne devait se faire en terrasses, mais en incluant les progrès techniques actuels. Les murets de pierre et le travail à dos d'homme laissent place au recours mécanique qui reste un investissement coûteux qui ne peut pas être supporté par un jeune agriculteur en quête d'installation. Même une exploitation déjà en place doit être solide pour éponger de telles dettes si l'on considère que les travaux en vue de planter des vignes dans l'AOC de Marcillac coûtent 25 000 € par hectare, soit plus du double que de tels travaux en plaine. C'est la raison pour laquelle, soucieux de préserver une activité viticole historique, le Conseil Général intervient en proposant d'investir dans les chantiers de terrassement à raison de 66 000 € consentis entre 2002 et 2008 et l'année 2012 concédant une enveloppe de 25 000 €, à partager entre cinq vigneron, afin de mener à bien leurs travaux.

Ces parcelles menées en terrasse marquent l'identité de ce terroir et certaines d'entre elles jouissent d'une bonne réputation :

« Je crois que c'est à Pont les Bains, il y en a une qui est magnifique. Et pourquoi est-elle aussi belle ? Parce que c'est le maçon qui a construit l'église du sacré cœur à Rodez qui en était propriétaire et donc il avait ouvert une carrière dans le coin. Et à certain moment, le chantier n'était pas disponible à Rodez ou autre, il occupait ses ouvriers à monter des murettes dans sa vigne en pierres blanches, magnifique ! Un vrai travail de maçon. »¹

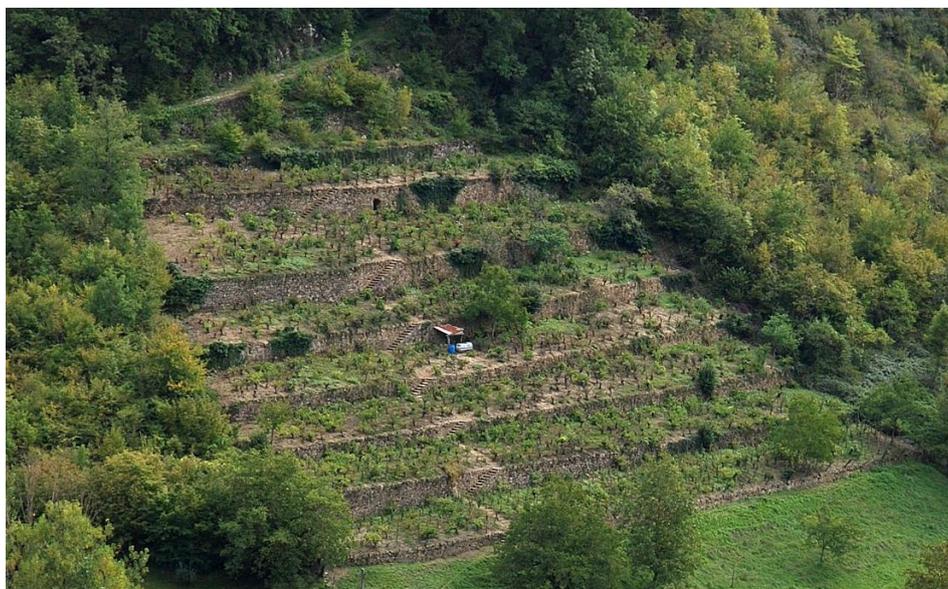


Figure 53 : Vignes de Mr Cazals à Pont-les-Bains, construite au début du XX^{ème} siècle²

¹ Entretien avec Jean OLIVIE du 17 décembre 2013 à Marcillac-Vallon.

² Paysages de l'Aveyron [en ligne]. Consulté le 11 juin 2013. <http://paysageaveyron.fr/marcillac-un-vallon-privilegie.html>.

En structurant le paysage, les terrasses témoignent d'une activité ancienne ancrée dans le patrimoine, la notion de paysage étant aujourd'hui perçue comme une entité patrimoniale au même titre que les *paredons* et *ostalons de vinha*.

2 – Les *ostalons de vinha*, expression d'une tradition

Dans le Vallon, le travail manuel est une constante inexorable : la main de l'homme a façonné le paysage pour faciliter son travail, notamment grâce aux *paredons*. Mais ce ne sont pas les seules empreintes laissées sur les coteaux, puisqu'à bien y regarder, il reste quelques tas de pierres effondrées ou encore quatre murs chapeautés d'un toit qui, trop petites pour être des demeures, intriguent par leur présence récurrente : il s'agit de cabane de vigne, *ostalons de vinha* en occitan.



Figure 54 : Cabane de vigne dans les terrasses du domaine de La Carolie¹

Bien que certaines soient restaurées, beaucoup sont à l'abandon, relatant malgré tout les modes de travail. Autrefois, les hommes partaient travailler les vignes à toutes les saisons : il fallait planter, provigner, tailler, lier, épamprer, consolider les *paredons*, étaler la fumure, vendanger, vinifier... et recommencer inexorablement. Aussi passaient-ils le plus clair de leur temps dans des parcelles en pente pour n'en redescendre qu'à la nuit tombée, raison pour

¹ Photo personnelle

laquelle ils construisirent ces cabanes de vignes. Elles offraient un abri lors des intempéries ou des trop fortes chaleurs, et permettaient également de protéger le matériel, évitant ainsi au vigneron de le transporter dans tous ses déplacements.

Il devient dès lors commun de rencontrer ce genre de bâtisse dans les coteaux de l'AOC, chacune divergeant par sa taille, son état de conservation... Cependant quelques permanences demeurent tel le matériau de construction : Chacune d'entre elles utilise le matériau local, à savoir la pierre. Tantôt sera-t-elle de gré rouge et se fondera dans le paysage des terres oxydées du Rougier. Tantôt sera-t-elle blanche, correspondant à la matière piochée dans les terrains calcaires. Les techniques de constructions sont également variables bien que Brigitte FERAL¹ ait tenté d'établir des constantes. Cette dernière avance un prudent rapprochement entre certaines cabanes de vigne et les ouvrages caussenards pouvant présager de techniques identiques. Mais elle n'en dira pas plus et classera les autres *ostalons de vinha* comme résultante de « l'imagination et du bricolage »², terme à ne pas entendre péjorativement, les vigneron de l'époque ayant simplement utilisé les matériaux de récupération³. Ces cabanes de vigne sont aussi à rapprocher des *paredons*, construit par empilement de pierres sèches. Aussi Brigitte FERAL souligne-t-elle :

« La somme des efforts physiques qu'il a fallu déployer pour manipuler certains blocs rocheux et la sûreté du coup d'œil et d'appréciation nécessaires à la réalisation de ces formidables puzzles, où chaque élément, du plus petit au plus grand a une place à tenir, un rôle à jouer pour que l'ensemble de l'œuvre s'en trouve bien assis. »⁴

Elle propose ensuite une coupe de cabane permettant d'imaginer plus précisément la construction :

¹ Passionnée de photographie, elle a parcouru pendant de nombreuses heures la campagne marcillacoise à l'affût de ces traces du passé. Ses photos ont suscité chez elle la volonté d'approfondir le sujet, ce qu'elle fit pour tenter d'apporter quelques réponses, malgré tout assez maigres, préférant laisser la magie de ces lieux garder une part de mystère comme elle le souligne dans son avant-propos

² Brigitte FERAL. *Ostalons de vinha*. Rodez : éditions Subervie, 2004.

³ Brigitte FERAL. *Ostalons de vinha*. Rodez : éditions Subervie, 2004.

⁴ Brigitte FERAL. 2004, voir page 114.

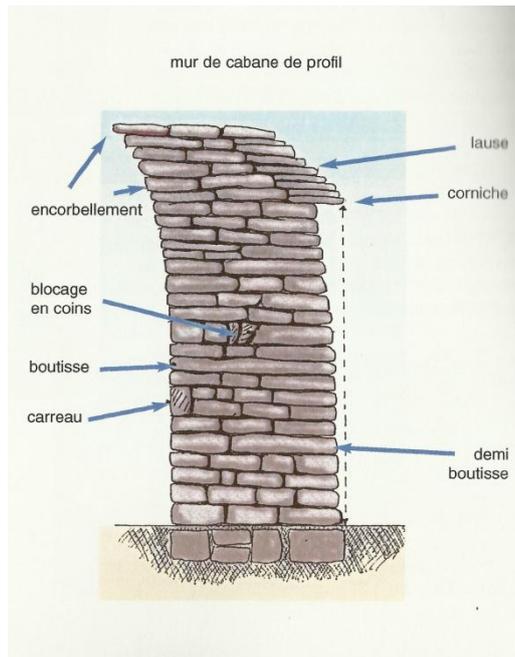


Figure 55 : Mur de cabane de profil¹

Elle constate enfin que de nombreuses cabanes font appel au principe de décharge au-dessus de l'ouverture afin de solidifier la construction. En effet, au-dessus de l'ouverture de la porte, les pierres exercent une poussée qui peut fragiliser l'ouvrage, ainsi diverses techniques utilisant le linteau permettent de répartir le poids et solidifier la cabane :

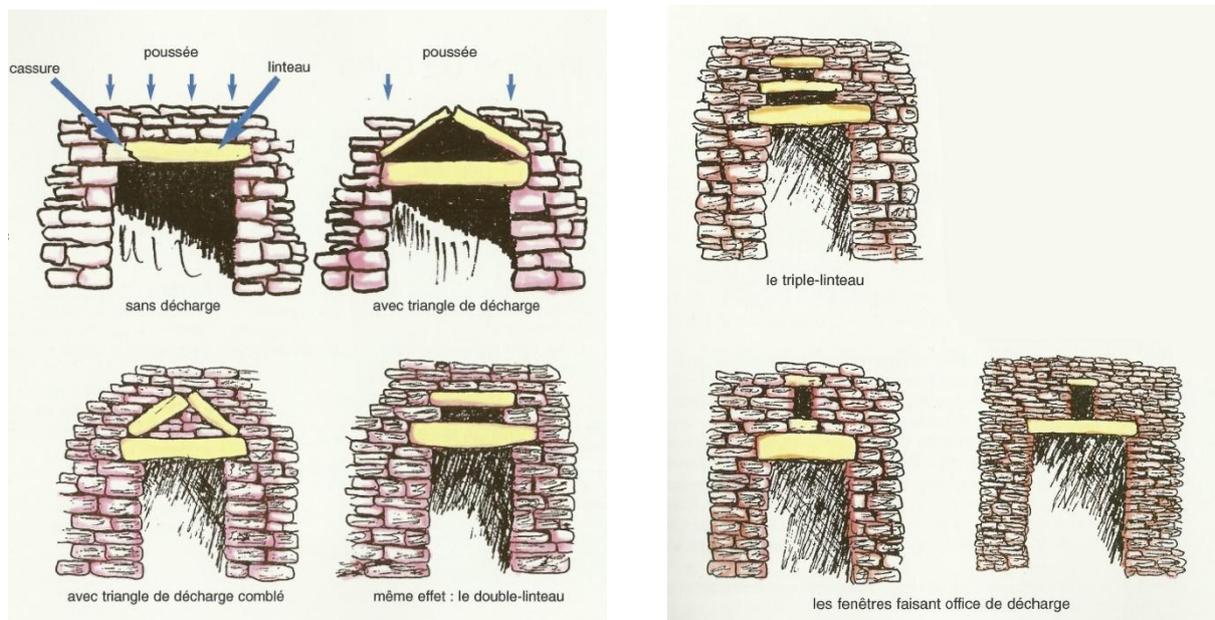


Figure 56 : Croquis des ouvertures de cabanes de vignes²

¹ Brigitte FERAL. 2004, voir page 116.

² Brigitte FERAL, 2004, voir pages 118-119. Croquis de Bernard MONESTIER.

Enfin, concernant la toiture, il s'agissait de réemployer les matériaux à disposition, aussi trouve-t-on des pierres plates, localement dénommées « lauses », qui couvrent le toit, alors que d'autres fois, un arbre se chargera de fournir l'abri ou encore des fagots de sarments posés sur le dessus ou pour finir, mais il s'agit là d'une conception plus récente, la pose d'une tôle ondulée en guise de toiture.

Ces cabanes s'insèrent dans le paysage et traduisent un savoir-faire révolu mais séduisent par leur charme, raison pour laquelle, à l'image des *paredons*, les vignerons tentent de les maintenir et de les sauvegarder. Il serait impossible, dans le temps imparti, de retracer chaque implantation de cabane sur une carte ou encore de diffuser toutes les photos, bien qu'un tel travail puisse être révélateur de la richesse d'un patrimoine viticole conséquent, marques visuelles et traces nombreuses du travail des hommes sur le territoire.

Cependant, ces marques ne sont pas les seules à marquer le paysage et d'autres, plus discrètes, méritent d'être prises en comptes.

3 – De la morphologie des villages aux caves naturelles : un patrimoine moins visible

Nous avons abordé quelques éléments qui participent de l'identité du territoire, les hommes et leurs savoir-faire ainsi que les traces plus ou moins anciennes attachées au travail du vignoble et à l'élaboration vin. Autant « d'objets » qui s'inscrivent dans le cadre d'observation du « Patrimoine Culturel Immatériel »¹ qui autorise la prise en compte de la parole « communautaire » dans la désignation de son patrimoine, tant matériel qu'immatériel, fondant une identité territoriale sur la longue durée. Cependant de nombreuses pistes restent encore inexplorées, aussi nous focaliserons nous sur deux d'entre elles, à savoir le cœur des villages à tradition viticole et les caves naturelles.

Lors de mes enquêtes, l'une de mes questions ciblait ce qui pouvait apparaître comme un objet architectural représentatif du Vallon. A ma grande surprise, André METGE a cité le cœur des villages viticoles, composés de ruelles étroites, qu'il oppose aux villages à tradition pastorale, qui offrent un cœur de ville dégagé. Cette conception a été mise en œuvre dans le but de climatiser naturellement les nombreuses caves présentes dans les villages à tradition

¹ UNESCO, article 2 du texte de la Convention de 2003 sur le PCI [en ligne]. Consulté le 11 juin 2013. <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00022#art2>.



Figure 58 : Ruelle de Marcillac-Vallon passant sous de vieilles bâtisses¹

Les enquêtes m'ont également permis un autre constat : lors de l'entretien avec Joël GRADELS, exploitant au domaine de la Carolie, ce dernier a fait mention de caves naturelles. Sans plus de détails, il n'a fait que citer le village de Salles-la-Source qui regorge de cavités naturelles servant autrefois de cave. Aussi peut-on imaginer plusieurs scénarii.

Le premier d'entre eux correspondrait à des cavités naturelles que l'homme s'est contenté de réemployer afin de stocker sa production dans un endroit naturellement climatisé. Bien sûr, ces endroits ne sont reconnaissables que pour celui qui les connaît déjà. Aussi peut-on voir au détour d'un chemin de vigne une crevasse qui aurait servi de cave, cependant il aurait fallu à l'exploitant un peu plus de temps pour m'emmener sur le terrain afin de les photographier. De la même façon, ce dernier fait état d'un village surplombant Cougousse et qui compterait également des caves naturelles. Il s'agissait d'un village protestant qui fut décimé par la peste, laissant les habitations à l'abandon et à la proie des ronces. Pour celui qui sait se frayer un chemin, ces caves seraient encore visibles, mais une fois de plus le temps aura manqué.

Le second scénario consiste en des cavités naturelles qui ont pu être aménagées par l'homme, qui y a vu une aubaine pour garder son vin à une température naturellement basse. Les traces de ces caves là sont plus facilement reconnaissables lors de promenades. Ainsi à

¹ Photo personnelle.

Saint-Austremoine est-il possible de croiser des caves enfouies ne laissant apparaître que l'escalier permettant d'y accéder. Ce type de cave contraste particulièrement avec celles rencontrées dans le Vallon, car ces dernières, fabriquées par la main de l'homme, ne sont que très rarement enfouies.



Figure 59 : Entrée d'une cave enfouie à Saint-Austremoine¹



Figure 60 : Escalier permettant l'accès à la cave²

¹ Photo personnelle.

² Photo personnelle.

Les caves naturelles, comme les cœurs des villages à tradition viticole, sont les témoins d'usages relevant du patrimoine culturel immatériel. Ils font apparaître des pratiques fortes en plus d'être déjà en eux même des objets de patrimoine qui se veulent mémoriels. Cependant, ce patrimoine n'est que peu considéré et soumis aux détériorations qu'impose le temps, ainsi qu'aux impératifs des aménagements urbains. Aussi serait-il souhaitable de porter à la connaissance de chacun ces traces afin d'espérer en conserver quelques unes.

Les objets mémoriels et autres *paredons* sont autant de marques qui s'incluent dans le patrimoine culturel immatériel. Mais il reste néanmoins des marques particulièrement évidentes : l'architecture.

III – L’architecture du Vallon, le témoin du vignoble

Le patrimoine viticole s’illustre, certes, au travers du patrimoine culturel immatériel, mais les traces les plus visibles restent cependant celles données à voir par l’architecture. Cette activité a traversé les siècles et a marqué son passage en donnant de nombreux édifices, tantôt majestueux et imposants, tantôt plus discrets, mais non moins intéressants. Aussi trouve-t-on des domaines viticoles bourgeois et cléricaux, appelés dans le Vallon « maisons de vigne », qui côtoient le petit bâti architectural dont notamment le monument aux morts auquel s’ajoute un patrimoine religieux directement lié au vignoble par ses références non équivoques.

A – Les grands domaines viticoles : de la bourgeoisie à la religion¹

La viticulture marcillacoise a longtemps été dominée par le clergé, grâce aux différentes congrégations religieuses, puis par la bourgeoisie ruthénoise. Aussi, ces différents propriétaires ont-ils laissé des traces dans le vallon avec l’édification de domaines imposants appelés « maisons de vignes ». La majorité appartenait à la noblesse ruthénoise, laissant apparaître des éléments de permanence dans ces établissements, alors que les congrégations religieuses se maintenaient dans des domaines tout aussi imposants, affichant d’autres spécificités.

1 – Les maisons de vignes du Vallon : marqueur social et témoin historique²

Si l’on demande à Jean OLIVIE³ quels sont les aspects architecturaux qui représentent le Vallon et la viticulture, la réponse ne se fait pas attendre : les maisons de vigne. Il précise alors que les notables de Rodez ont habillé la vallée du Cruou et celle de Grand-Combe par une série de domaines plus magnifiques les uns que les autres. Objet d’étude du DEA de Julie

¹ Voir annexe 11.

² Voir annexe 3.

³ Enquête auprès de Jean OLIVIER à Marcillac Vallon, le 17 décembre 2012.

LOURGANT, il ne s'agit pas ici de reprendre une par une les maisons existantes, ni de plagier ses travaux de recherches, mais plutôt de pointer du doigt un objet de patrimoine qui pourrait paraître anodin si aucune précisions n'étaient apportées.

C'est à Raymond NOEL que l'on doit le terme, quelques fois controversé, de « maisons de vigne ». C'est en effet sous cette expression qu'il répertorie ce phénomène architectural dans son ouvrage sur les châteaux de l'Aveyron (*Dictionnaire des châteaux de l'Aveyron*. Rodez : Subervie, 1971)¹, en désignant sous ce terme les grands domaines qui ont été construits ou repris par la bourgeoisie ruthénoise à des fins viticoles et de loisirs. Ces « maisons de vignes » remplissaient une double fonction : leur premier usage restait bien sûr celui de régenter l'exploitation mais il s'accompagnait d'un usage plus confidentiel lié à l'idée de villégiature, comme le témoignage de l'historien local, Alexis MONTEIL, permet de le préciser au XIX^{ème} siècle :

« Au contraire des Belles, cette ville est languissante au printemps et brillante en automne. Pendant cette saison, les habitants de Rodez, propriétaires de presque tous les vignobles des environs, viennent avec leur famille y faire les vendanges. Comme ce sont en général des bourgeois aisés, ils ne veulent se passer d'aucune des commodités de la ville, et traînent après eux une grande quantité d'ustensiles et de comestibles. On dirait, à les voir passer avec leurs bagages qu'ils vont fonder une colonie. »²

Raymond NOEL reprend également cette idée dans son ouvrage sur les châteaux de l'Aveyron : « Les maisons de vignes, situées dans les vallons viticoles, constituaient la résidence d'été des riches familles de la ville et des ordres religieux. »³. C'est ainsi qu'à l'époque Alexis MONTEIL, au XIX^{ème} siècle, Raymond BATUT estime à 80% les domaines viticoles détenus par la bourgeoisie ruthénoise. Cependant, ils n'ont pas attendu la fin du millénaire pour commencer à s'implanter dans le Vallon et dès le XVI^{ème} siècle, Marcillac-Vallon voit 26 ruthénois accéder à la propriété, représentant ainsi 5,66% des propriétaires, dénommés « étrangers » dans les compois de 1565, ce qui traduisait leur non-intégration. Leur faveur se porte avant tout vers la vallée de Grand-Combe, suivi de celle du Cruou pour lesquelles Julie LOURGANT cite un témoignage mentionnant que « les gens de Rodez y font bâtir et édifier de belles et grandes maisons pour recueillir leur vin et tenir leur vaisselle

¹ Julie LOURGANT. Mémoire de DEA : *Les maisons ruthénoises dans le Vallon de Marcillac aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles*. Sous la direction de Bruno TOLLON, Université de Toulouse, 2005.

² J. OLIVIE. 1998, voir page 95.

³ Site de J. OLIVIE [en ligne]. Consulté le 26 mai 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/maisons-de-vigne-residences-dete>.

vinaire, et aussi pour le plaisir et l'habitation. »¹, ce qui traduit une fois de plus le mélange étroit entre la fonction viticole et la notion de villégiature.

Un siècle plus tard, les propriétaires ruthénois ont plus que doublé, passant à 53, soit 11,7% des propriétaires de Marcillac. Toujours dans la vallée de Grand-Combe, ils sont désormais inclus à la population locale, ce fait montrant leur importance tant dans l'activité que dans la ville. Cependant, ce phénomène, bien que dense dans le Vallon de Marcillac, trouve d'autres lieux d'exercice. Aussi trouve-t-on à Gradels des demeures appartenant à la bourgeoisie ruthénoise, leurs propriétaires étant attirés par le sol calcaire particulièrement favorable aux vignes².

A l'heure actuelle, ce sont les vallées de Cruou et Grand-Combe qui restituent les plus nombreux témoignages en totalisant, selon Julie LOURGANT, une dizaine de domaines³ auxquels s'ajoutent les dénommées « La Galatière » et « Lavergne », situées à proximité des deux vallées. Aussi voit-on en empruntant la vallée de Grand-Combe en direction du Grand Mas, le manoir de « Curlande », légèrement en retrait, qui contemple de vastes maisons, qui furent autrefois propriétés de ruthénois. Julie LOURGANT dénombre dans cette vallée des édifices religieux, que nous verrons plus tard, ainsi que les maisons de Jean FOULQUIER, François CALMETTES, Jean BOYE et enfin celle de Jean TULLIER (le manoir de Curlande). Au XVI^{ème} siècle, toutes ces maisons furent des « maisons de vigne » et ont eu la chance de ne pas être dénaturées par des travaux trop importants⁴.

A la vallée de Grand-Combe s'ajoute celle du Cruou où l'on trouve les maisons de vignes ou, à défaut, les lieudits qui gardent la mémoire de leur implantation, le petit Versailles ou encore le Château de Cruou étant de ceux-là. Ainsi, de nombreux fantômes du XVI^{ème} siècle continuent de hanter ces vallées par cette présence architecturale qui traverse les siècles et restitue une tranche d'histoire locale. Mais bien qu'elles fassent intégralement partie de l'identité locale et qu'elles relèvent d'une importance historique, elles sont méprisées ou même ignorées : certaines ont été détruites, comme tel fut le cas du « Petit Versailles », pour permettre la construction de quatre maisons neuves. Quant à celles qui restent, elles sont jalousement gardées à l'abri des regards indiscrets par des propriétaires peu enclins à faire partager leur territoire. Aussi, la population du Vallon et à fortiori la population extérieure n'a même plus conscience de ce patrimoine qui pourrait disparaître ou être intégralement modifié si les propriétaires le décidaient. Quant aux protections qui pourraient être envisagées par les

¹ Julie LOURGANT. 2005, voir page 16.

² Julie LOURGANT. 2005, voir page 11.

³ Julie LOURGANT. 2005, voir page 16.

⁴ Julie LOURGANT. 2005, voir page 16.

différentes lois, telle celle offerte par les Monuments Historiques, elles sont boudées par des propriétaires préférant rester libres de toutes contraintes¹. C'est ainsi qu'on ne note que deux demeures protégées au titre des Monuments Historiques, le Manoir de Curlande et le Château de Cougousse.



Figure 61 : Manoir de Curlande, dans la vallée de Grand-Combe²

Bien que chacun des exemples du Vallon offre des particularités, on note la présence de certains traits de permanence tels que, par exemple, les matériaux. Ainsi, chaque spécimen étudié par Julie LOURGANT propose des constructions réalisées en gré, plus communément désigné sous le nom de pierre. D'autres matériaux sont utilisés pour souligner différentes parties avec, par exemple, l'emploi du calcaire pour l'encadrement des portes et des fenêtres de la maison de Madame GALAUP à l'entrée de la vallée du Cruou³. Un autre matériau de permanence dans le Vallon, plus particulièrement pour les édifices de cette époque : la lause qui couvre les toits. Mais ce ne sont pas les seuls éléments constants puisqu'il faut également compter sur l'architecture en elle-même. De nombreuses maisons sont constituées avec la présence récurrente d'une ou plusieurs tours, celles-ci marquant généralement l'importance du

¹ Entretien avec Julie LOURGANT du 21 mai 2013 au musée Fenailles à Rodez.

² Photo personnelle.

³ Julie LOURGANT. 2005, page 30.

propriétaire. De plus, toutes ces demeures sont partiellement aménagées en sous-sol pour pouvoir offrir des caves, autre élément de permanence dans ces maisons de vigne. Jean OLIVIE mentionnait dans notre entretien¹ la présence dans chacune de ces maisons de vaisselle vinaire et d'outils servant à la vinification, tels que des pressoirs, mais l'accès à ces propriétés privées étant compliqué, il est difficile de savoir ce qu'il en est à l'heure actuelle.



Figure 62 : Maison de vigne typique dans le Vallon de Marcillac²

Quoi qu'il en soit, ces édifices sont de formidables traces d'un passé viticole glorieux, ces dernières se voulant pourtant très discrètes. Julie LOURGANT considère ces bâtiments, tout comme les domaines religieux qui les voisinent, comme d'exceptionnelles traces du passé grâce à leur état de conservation et à leur densité dans les vallées de Cruou et de Grand-Combe. Cependant les bourgeois ruthénois ne sont pas les seuls responsables puisqu'il faut également compter avec les domaines religieux.

¹ Entretien avec Jean OLIVIE le 17 décembre 2013 à Marcillac-Vallon.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 26 mai 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/maisons-de-vigne-residences-dete>.

2 – Les domaines religieux : entre maisons de vigne et domaines viticoles

Les bourgeois de Rodez n'ont pas été les seuls à construire de grands domaines viticoles et bien qu'ils soient les plus renommés dans le Vallon, les domaines des congrégations religieuses restent les plus anciennes. Ainsi trouve-t-on au lieu dit de Bougaunes, la plus ancienne cave du Vallon, située dans un bâtiment qui appartient aujourd'hui, entre autres, à la famille MESTRE, mais qui fut autrefois une grange monastique dépendante des cisterciens et plus particulièrement de l'abbaye de Bonnecombe. Mais ce n'est pas la seule trace puisque la vallée de Grand-Combe est également le théâtre de manifestations architecturales particulières qui participent de la beauté de cet espace, la maison de vigne qui fut autrefois le domaine des Annonciades, congrégation religieuse de Rodez, s'en veut un des exemples. Enfin il existe également des domaines qui ont été fondés par des ordres religieux sans cependant avoir été exploités directement par les moines. Tel est le cas du domaine de la Carolie qui est un exemple de la propriété des Dominicains. Ces derniers possédaient également un domaine à Gipoulou, entre Marcillac-Vallon et Mouret, duquel il subsiste une petite chapelle à l'intérieur de laquelle deux colonnes sont sculptées pour représenter un notable et un moine en robe de bure qui soutiennent tous deux la voûte de l'édifice.

De la même façon que pour les maisons de vigne, il serait exhaustif de vouloir détailler la typologie de chaque exemple, d'une part en raison de leur nombre et d'autre part à cause de leur diversité, c'est pourquoi nous allons simplement citer quelques aspects pris sur les divers exemples rencontrés au fil du Vallon.

En raison de son ancienneté historique, il paraît inconcevable de ne pas faire une halte sur le hameau de Bougaunes où l'on trouve une des plus anciennes caves de la région fondée par les moines de Bonnecombe. Aujourd'hui les remaniements de l'habitation ont eu pour but de rendre les pièces fonctionnelles, aussi à l'heure actuelle, plusieurs familles se partagent-elles ce qui fut autrefois la grange monastique. Il ne reste que peu de traces, malgré tout les propriétaires actuels se font un plaisir de conter leur habitation et mettent en valeur tout le patrimoine de cette maison. C'est ainsi que Georgette MESTRE, la maîtresse de maison, se fait une joie de présenter sa cuisine qui correspondait autrefois à la chapelle de la grange. À l'extérieur, quelques murs semblent encore manifester leur présence historique dans un terroir où la pierre reste l'élément principal.



Figure 63 : Fontaine de la grange de Bougaunes¹ entrée de la cave de Bougaunes²

Mais l'élément le plus remarquable de cette bâtisse est la cave qui a été conservée en l'état par les propriétaires successifs. Voutée, elle mesure 20 mètres de long sur 8 de large alors que la hauteur sous la clé de voûte correspond à 5 mètres³ et présente les ouvertures typiques, du nom occitan de « *bouchals* », qui permettent l'aération et la ventilation. Comme souvent dans le Vallon, elle se présente au rez-de chaussée et offre une entrée traditionnelle présentée sous forme d'une arcade.

Comme on peut le voir avec le domaine de Bougaunes, exemple des domaines religieux, la pierre est également un élément de permanence, à l'image des maisons de vigne bourgeoises, tout comme la lause qui couvre leur toit. Cependant, lorsqu'il s'agit de ce type d'édifice, la tour disparaît de l'architecture alors que s'implante quelques fois des aspects plus ciblés sur la religion. C'est ainsi qu'au domaine des Chartreux, dans la vallée de grand-Combe, une statue de la Vierge Marie trône dans une niche d'une façade.

¹ Photo personnelle.

² Photo personnelle.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 154.



Figure 64 : Statue dans une niche sur le mur du domaine des Chartreux¹

Quant aux domaines appartenant aux congrégations religieuses mais gérées par des laïcs, l'architecture redevient commune et semblable aux maisons de vigne des bourgeois ruthénois. Cependant ces bâtiments se dépouillent alors de chacun des signes distinctifs, ce qui a pour effet direct, entre autres, de faire disparaître la tour sur la façade et les éléments religieux. Malgré tout, la pierre perdure, tout comme la lause, ce qui donne à ces édifices un cachet intéressant en plus d'une réelle histoire ancrée dans le terroir.

Ces édifices monumentaux sont autant de marques d'un faste certains à une époque donnée. Mais il existe également de nombreux petits éléments architecturaux qui traduisent, dans le Vallon, l'importance de la viticulture.

¹ Photo personnelle.

B – Le petit bâti architectural, une référence perpétuelle à la viticulture

L'architecture monumentale est l'un des témoins du temps glorieux de la viticulture à Marcillac mais il n'est pas la seule expression. Toujours dans le même registre, l'architecture, il existe de petits bâtiments qui s'inscrivent dans la valorisation de cette activité tout en portant les traces historiques. Mais il est vrai qu'il faut réellement s'attacher à chercher ces manifestations pour y trouver un sens car, pris individuellement, ces exemples pourraient n'être qu'une originalité qui s'inscrit finalement dans la preuve historique par sa multitude.

1 – Le monument aux morts : un hommage à l'activité viticole

Dans toutes les communes de France, il existe un ou plusieurs monuments aux morts. Quelques fois initiés à la fin du XIX^{ème} siècle, ils furent surtout érigés pour rendre hommage aux soldats morts lors de la première guerre mondiale. Monument de mémoires collectives, il permet de cultiver le souvenir de ceux partis en guerre pour sauver le pays, et se réclame alors de plusieurs stéréotypes : le monument patriotique, le monument civique ou encore le monument funéraire et dans de plus rares cas, des monuments pacifistes. C'est dans cette dernière catégorie que s'inscrit celui de Marcillac-Vallon.

On le trouve sur le tour de ville, malheureusement dans un fond de parking, ce qui a pour effet de passer devant sans réellement y prendre garde. Pourtant, il s'agit là d'un cas atypique qui mérite d'être mis en exergue.

Outre ses spécificités, ce monument présente des similitudes et des outils iconographiques communs à tous les exemples français. Aussi voit-on la croix de guerre apposée à plusieurs reprises sur la grille qui ceinture la statue, mais également en haut de la plaque commémorative sur laquelle sont inscrits les noms des soldats morts pour la France. Sur cette même plaque en bronze, la croix est coiffée d'un casque de soldat français et ceinturée d'une branche de laurier et d'une branche de chêne. La présence de ces deux végétaux implique la désignation de la victoire d'une part (laurier) mais également l'idée de longévité, force ou encore vigueur grâce à la branche de chêne, peut-être est-ce l'idée de défense d'un territoire qui est soumise ici. Mais ces éléments, quoique très intéressants, n'en demeure pas moins communs. Ce qui fait l'originalité de ce bâtiment est son lien étroit avec le terroir par les diverses allusions que nous allons voir.



Figure 65 : Monument aux morts de la ville de Marcillac-Vallon¹

La première d'entre elles est la plus évidente, la statue du vigneron. Il s'agit d'un personnage moustachu et solide, habillé de la tenue qui pourrait être largement attribuée au Rouergue. On imagine de prime abord un agriculteur dont le journal de l'Aveyron du 5 octobre 1924 donne une description un peu plus romancée : « Un vigneron aux membres noueux, aux larges épaules, aux bras puissants, pleure ses morts. »². Cependant, la statue seule ne permet pas d'identifier plus en détail la spécialité de cet agriculteur, c'est en observant les outils posés à ces pieds que le lien devient indubitable. L'homme a un genou posé sur un panier d'osier qui n'est autre que le panier *carrejador* de Marcillac. Il ne fait dès lors aucun doute que cet agriculteur est bel et bien un vigneron qui vient exprimer sa tristesse face aux morts perdus durant les guerres. Qui plus est, à cela s'ajoute sur le côté droit du monument une forme qui pourrait être apparenté au *cabessal* que les vigneron se posaient sur la tête. Cependant, l'usure du bâtiment ne permet pas d'être catégorique et seuls les éléments de l'architecte permettraient d'élucider cet aspect. Quoiqu'il en soit, qu'il s'agisse d'un *cabessal* ou non, il ne prend pas moins appui sur un pied de vigne qui nait contre le monument et dont les feuilles sont dessinées jusqu'à mi hauteur. Dès lors, la vigne finit de faire son incursion sur

¹ Photo personnelle.

² Site de Jean OLIVIE. Consulté le 4 mai 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/le-monument-aux-morts-de-marcillac>.

ce monument de mémoire.

Tel fut le projet de construction né en 1920 afin d'honorer la mémoire des enfants de Marcillac mort lors de la Grande Guerre. Il fut érigé en 1924 par le sculpteur M. MALET qui répondit avec succès à la commande qui lui avait été faite. Le but du projet était de se doter d'un monument qui ne pourrait trouver sa place qu'à l'échelle du Vallon et qui ne serait donc pas interchangeable avec un quelconque bâtiment de France. Au-delà des soldats morts pour sauver le pays, il s'agissait bien de mettre en avant des enfants issus du terroir, des vigneron partis à la guerre. Pour cela et selon le Journal de l'Aveyron, Henry Jaudon précise que :

« Pour bien rendre les traits caractéristiques de cette race vigneronne, M. MALET n'avait eu que la description générale qui lui en avait été faite par les gens du pays ou dans les ouvrages ethnographiques. »¹

Le monument aux morts de Marcillac est donc particulièrement explicite quand il s'agit de mettre en exergue ses vigneron morts au combat. Mais il convient de souligner que tous ces détails architecturaux sont, depuis peu, agrémentés par la présence de ceps de vignes autour du monument. En effet, sous la pression d'un groupe d'amoureux de la vigne, dont la famille MESTRE, il devenait impératif d'inclure le végétal pour achever la représentation de cette activité et l'importance de cette plante pour le Vallon. On peut supposer, par tous ces indices, que, outre la volonté d'honorer des hommes partis au combat, ce sont surtout des vigneron qui ont été perdus, et par ce fait même, l'activité n'a pu qu'en pâtir et subir comme nous l'avons évoqué dans l'historique, un énième coup dur. Durant les guerres, des vigneron ont été perdus ainsi qu'une surface viticole conséquente. Le monument aux morts de Marcillac est donc très centré sur lui-même et honore avant tout le terroir et les hommes qui en sont issus, ce qui représente une preuve supplémentaire de l'importance de cette activité historique dans le Vallon. Il existe néanmoins d'autres traces avec, par exemple, le *Tasson* de Bruejous.

2 – Le *Tasson* de Bruejous : l'utilisation d'un outil mémoriel en hommage aux générations passées

Le monument aux morts de Marcillac est un édifice public qui avait pour première destination la mémoire des guerres et qui, par les choix réalisés, s'est trouvé particulièrement

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 138.

impliqué dans le terroir. Mais il existe dans l'espace public d'autres manifestations architecturales qui ont pour principal objectif la valorisation de l'activité viticole. Tel est le cas du *tasson* de Bruejouis édifié, après maintes hésitations, sur la place de l'église.



Figure 66 : Tasson géant de Bruejouis¹

Comme nous l'avons vu plus haut, un *tasson* est un taste-vin avec une spécificité locale qui l'identifie à son terroir : le serpent de la légende de Foncourrieu. Il s'agit donc d'un élément particulièrement représentatif de la viticulture du Vallon et des traditions qui y courent. C'est la raison pour laquelle un groupe de villageois a fait le choix d'implanter sur la place de l'église de Bruejouis, un *tasson* géant :

« Bruéjouis, qui fait tout en grand, a souhaité marquer l'an 2000 à sa manière. Les villageois de ce bourg niché au pied des vignes ont alors imaginé un *tasson* à la mesure de la déraison qui règne souvent dans le secteur. Et ils l'ont fait ! Tant et si bien que le plus grand *tasson* du monde trône désormais, après maintes tentatives de localisation, sur la place de l'église, comme un hommage à tous les vignerons du Vallon. »²

C'est dans ce village que tout s'est décidé, chez Jean-Luc MATHA. La volonté était de symboliser le passage à l'an 2000 tout en rendant honneur aux vignerons qui vivaient dans les siècles passés. Dès lors, les choses firent faites en grand avec un *tasson* de 700 kg, d'un diamètre de 3 mètres et d'une profondeur avoisinant le mètre. Comme le désigne la *Dépêche du Midi*, ce *tasson* est celui de Gargantua ! Les dimensions inhabituelles de cet objet le firent

¹ Site Géocaching [en ligne]. Consulté le 27 mai 2013. <http://img.geocaching.com/track/log/large/6c0bd6d9-b953-4b81-9d7f-7117fee66ddb.jpg>

² La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 23 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2011/06/08/1101726-bruejouis-le-taste-vin-geant-de-gargantua.html>.

entrer dans le livre des records, ce qui en fait la fierté des habitants du cru et notamment de Jean-Luc MATHA qui, lors de notre entretien, désigne cet objet architectural comme celui symbolisant le Vallon et son histoire viticole. Malgré tout, il ne faut pas perdre de vue son manque d'objectivité en la matière puisqu'il fut à l'origine du projet et l'objet se trouve dans sa ville : il paraît évident que ce dernier représente pour lui la viticulture.

Cependant, le *tasson* géant n'en est pas moins inintéressant puisqu'il prend pour modèle un outil mémoriel en lien direct avec le passé de Marcillac-Vallon, ce qui permet de ne pas oublier certaines traditions qui ont eu cours pendant des centaines d'années et offre, par sa présence perpétuelle dans l'espace public, une prise de conscience de ce patrimoine culturel immatériel lié aux objets mémoriels.

Afin de le financer, les vigneron ont été mis à contribution : il s'agissait pour chacun de donner une somme définie par les fondateurs du projet, ce qui remua quelques oppositions puisque chaque exploitant ayant des revenus différents, notamment ceux issus directement de la vigne, il paraissait injuste pour certains que tous les vigneron payent la même somme¹. Quoi qu'il en soit, le *tasson* trône désormais à Bruejols, inauguré lors de la fête du vin en créant symboliquement pour l'occasion, 2000 petits *tasson* distribués au public. Cette cérémonie permit au doyen du village de parrainer un objet représentant le Vallon et montrant un des aspects de son patrimoine.

Mais ce patrimoine s'entend aussi par la multitude de caves laissées dans le Vallon.

3 – Les caves du Vallon, entre multitude et abandon²

Les caves paraissent être un aspect évident lié à la viticulture, pourtant loin s'en faut pour qu'elles soient préservées et encore moins mises en valeur. Lorsque l'on parle de caves, il faut comprendre qu'il s'agit des caves particulières, celles qui habitaient chaque maison du Vallon quelle que soit sa destination. Ainsi, les maisons de vigne comme les domaines religieux disposaient de caves personnelles voutées, mais elles n'étaient pas les seules et chaque habitation pouvait se vanter de posséder sa propre cave. Cependant, sûrement en raison des crises successives, les caves n'ont plus eu de raison d'être pour beaucoup puisque de nombreux habitants ont cessé cette activité, préférant trouver une source de revenus plus fiable. Aussi, bien que quelques pieds de vigne perduraient dans les jardins du Vallon, il n'en était pas de même pour les caves qui furent petit à petit délaissées pour voir aujourd'hui leur

¹ Entretien avec Joël GRADELS, exploitant, le 19 décembre 2013 à La Carolie.

² Voir annexe 12.

délabrement ou encore leur destruction.



Figure 67 : cave dans une ruelle de Marcillac¹

C'est ainsi que Jean OLIVIE, lors de notre entretien, mentionne des caves qui étaient alors présentes dans la rue qui correspond à la route menant à Foncourrieu. Il signale qu'elles furent tour à tour détruites pour permettre dans un premier temps la construction de la maison de retraite, puis par la suite, son extension.

Malgré tout, celles qui restent sont souvent remarquables et témoignent de l'histoire du village. A Marcillac, contrairement à la coutume qui offre dans les pays viticoles des caves en sous-sol, les caves sont de plain-pied avec la rue, ce qui fut souvent objet de critique. Malgré tout, Marcillac n'est pas la règle et dans le Vallon et certaines caves sont à moitié sous terre afin de préserver une certaine fraîcheur. Tel est le cas de celle du domaine de la Carolie.

¹ Photo personnelle.



Figure 68 : Cave du domaine de la Carolie¹

Généralement, des éléments de permanence se rencontrent malgré tout dans le Vallon. Aussi peut-on souvent voir un plafond voûté ou encore des ouvertures permettant l'aération, répondant au nom de « *bouchals* » en occitan. André METGE signale d'ailleurs qu'à Clairvaux, les caves sont toutes reliées les unes aux autres par des tunnels souterrains. Chacune communiquerait par ces ouvertures qui ont la taille de meurtrières.

Cette perspective architecturale méritait d'être mentionnée, bien qu'il soit difficile d'étudier la question, leur nombre étant important et leur statut relevant généralement de la propriété privée. En effet, les caves sur le Vallon de Marcillac sont encore relativement nombreuses et il serait ambitieux de vouloir toutes les visiter afin d'établir une étude sérieuse. Qui plus est, il faudrait en trouver les propriétaires et obtenir leur accord, ce qui ne peut être fait en si peu de temps.

Mais les caves, le monument aux morts ou le *Tasson* de Bruejous ne sont que des exemples et l'étude ne serait pas complète sans prendre en compte le bâti architectural lié à la religion.

¹ Photo personnelle

C – La viticulture et la religion : un lien fréquent qui s’applique au Vallon

Grâce à l’historique, nous avons établi que la vigne est intimement liée à la religion. Les moines de Conques passent pour être les fondateurs du vignoble, et bien que cette théorie soit un peu exagérée, ils ne sont pas moins présents pour son épanouissement, s’adjoignant les renforts d’autres congrégations religieuses. De nombreuses traces de ces périodes pieuses ont été laissées sur le terroir de l’appellation avec, entre autres, la chapelle de Foncourrieu, les différentes croix du phylloxera ou encore le monument du lieu dit des Crestes.

1 – Notre Dame de Foncourrieu : la chapelle des vignerons

La chapelle de Notre Dame de Foncourrieu appartient à la paroisse de Marcillac-Vallon et est établie à quelques centaines de mètres du cœur de ville sur la route de Bramarigues.

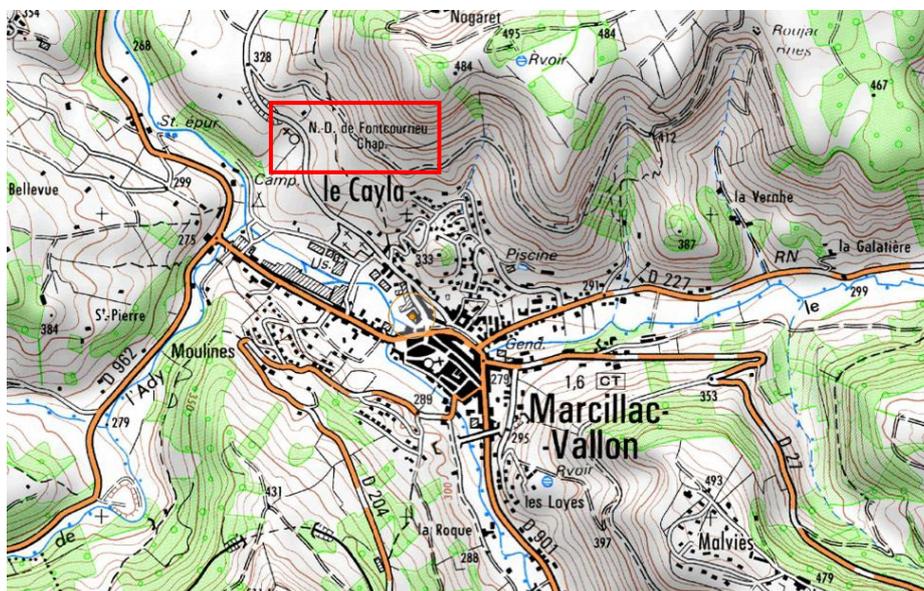


Figure 69 : Carte de localisation de Notre Dame de Foncourrieu¹

Selon la légende, cette chapelle doit son origine à une noble dame peu avisée qui se promenait dans les champs où est aujourd’hui localisée la chapelle. Ces terres étaient alors

¹ Géoportail [en ligne]. Consulté le 19 juin 2013. <http://www.geoportail.gouv.fr/accueil>.

infestées de ronces, de reptiles et autres animaux venimeux en tous genres. Un dragon ou, selon la version, un énorme serpent, lui attrapa la jambe et, ne pouvant se défendre contre le reptile, elle appela la Vierge à son secours. Cette dernière apparut pour abattre le monstre en lui écrasant la tête. Reconnaisante, la noble dame décida alors de rendre hommage à sa sauveuse et fit bâtir un oratoire. Bien que ce récit ne donne pas de date de construction, on sait cependant que cet oratoire fut une première chapelle, petite et qui se résumait au cœur de l'actuel bâtiment. En 1351, cette chapelle « dépend du chanoine hebdomadier de Conques »¹ et fut agrandi en 1388 avec la construction de la nef avec « portail, voûte, arceaux à pleins cintre et abside carrée, long de six mètres, haut de huit et large de quatre »². Jean, représentant Henri de Sévéri, nouvel évêque de Rodez, vient consacrer la chapelle le 24 mai 1389³. En 1650, un prieuré est adjoint à l'édifice en le reliant par une tribune.

Cette légende, de prime abord sans lien avec la viticulture, fait malgré tout son œuvre pour s'immiscer dans le patrimoine viticole : le *tasson* de Marcillac, objet patrimonial viticole, est orné du serpent de Foncourrieu ! Au départ, il s'agissait d'un lieu de confession ordinaire, voisin d'une léproserie fondée en 1380, aujourd'hui disparue. L'origine du bâtiment reste donc un peu floue, mais nous retiendrons le récit étiologique, le temps manquant pour étoffer les recherches.

La chapelle est constituée d'un édifice primitif auquel s'adjoint la nef à la fin du XIV^{ème} siècle et l'ensemble forme une chapelle de style roman secondaire dédié à la nativité de la Vierge Marie. Elle reçoit de nombreux pèlerinages, notamment en lien avec les enfants malades et avec la vigne, ce qui la fait apparaître, entre autres, comme un lieu de culte dédié aux vigneron. Aussi est-elle appelée Notre-Dame-des-Bourgeons pour deux raisons : d'une part pour la protection qu'elle offre aux vigneron lors de la procession qu'ils mènent début mai pour effectuer leurs vœux de vignes, mais également car la madone est sollicitée pour venir en aide et guérir les jeunes enfants. Aussi trouve-t-on une prière du siècle dernier :

« O Notre-Dame de FON-COURRIEU (fons curreus). « Source merveilleuse nous versant constamment » les grâces les plus précieuses du corps et de l'âme ; vous que nos pères aimaient à nommer Madone des Bourgeons, Madone des Enfants : Gardez aux vigneron les bourgeons, toute leur richesse, gardez aux mères les enfants, leur vrai trésor ; faites que ces chers enfants croissent nombreux, le corps plein de santé, l'âme pleine de foi ! Ainsi soit-il. »⁴

¹ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 6 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/chapelle-notre-dame-de-foncourrieu>.

² Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 5 avril 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr/legende-dragon-de-foncourrieu>.

³ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 6 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/chapelle-notre-dame-de-foncourrieu>.

⁴ M. LEFEVRE. *Notre Dame de Foncourrieu*. Paroisse de Marcillac.

Foncourrieu, qui tire son nom d'une fontaine d'eau courante, attire donc à elle les vigneronns et les mères de famille pour la protection de leurs « progénitures » respectives. Le parallèle entre l'enfant et le bourgeon est intéressant puisque c'est une des justifications qui a été donnée pour rattacher la *Saint-Bourrou* à la religion afin de bannir définitivement son côté profane. Certains auraient tenté d'établir que le bourgeon dont il est question est l'enfant et que nous sommes tous les bourgeons de la vigne qui n'est autre que Dieu.

Quoiqu'il en soit, outre les problèmes de terminologie liés à la fête de la *Saint-Bourrou*, Foncourrieu reste une étape importante dans l'inventaire du patrimoine viticole de Marcillac-Vallon et la chapelle le démontre avec trois éléments singuliers.

On note, dès l'entrée du chemin qui traverse le jardin, un portail à côté duquel trône une croix assez singulière puisqu'elle est ornée de pampres de vignes :



Figure 70 : Croix d'entrée de la chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu¹

Bien que la viticulture et la religion soient souvent liées, il reste assez surprenant de voir une expression aussi explicite de ce lien, ce genre d'objet entrant pleinement dans le

¹ Photo personnelle

patrimoine viticole de Marcillac. En effet, il n'est pas rare de croiser des croix dans les campagnes françaises et qui plus est à proximité des lieux de cultes, mais cet exemple s'ancre précisément dans le terroir avec la présence de ces détails bachiques. Cette croix est donc un premier pas vers le lien qui s'établit entre la chapelle de Notre-Dame-de-Foncourrieu et l'activité prépondérante locale qu'est la viticulture.

A cet élément extérieur s'ajoute trois éléments intérieurs qui achèvent le processus de filiation entre ce lieu de culte et la vigne. En entrant dans la chapelle, on constate que la voûte lambrissée de bois est peinte, ainsi que le revers de la porte. Elle comporte près de 200 petits carrés, représentant chacun des tableaux divers peints par un moine de Conques en 1703. C'est sur ce plafond que l'on verra l'un des tableaux décoré d'un Christ crucifié sur un cep de vigne¹. On peut supposer que ce choix a été fait par le moine en raison de l'importance de cette activité dans le Vallon, il ne faut pas oublier qu'à cette période, toutes les terres praticables étaient couvertes de vignes. Dès lors, cette décision traduisait peut-être la volonté d'ancrer la chapelle de Foncourrieu dans le terroir ou alors celle de sensibiliser les propriétaires viticoles et les vigneron à ce lieu de culte, de façon à s'attirer une large marge de la population. Quelle que soit la raison, ce tableau traduit l'importance de la viticulture dans le Vallon.

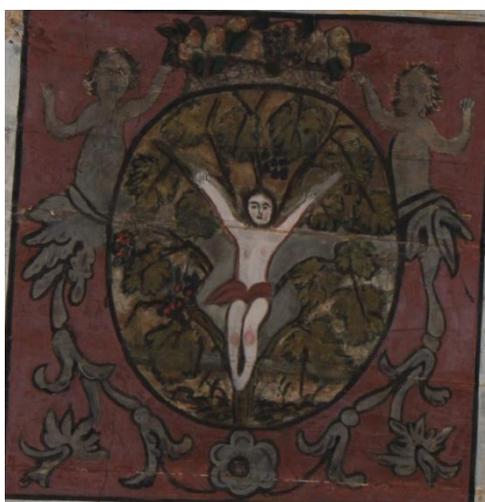


Figure 71 : Peinture sur le plafond de la chapelle de Foncourrieu, un Christ crucifié sur un cep de vigne²

Cette chapelle contient également, entre autres, une statue de la Vierge. Il s'agit d'une statue en bois polychrome, mesurant 1,20 m, qui représente Marie à l'âge de 15 ans,

¹ M. LEFEVRE. *Notre Dame de Foncourrieu*. Paroisse de Marcillac.

² Photo personnelle.

« moment où vient de s’accomplir en elle le mystère de l’Incarnation »¹.



Figure 72 : Statue de la Vierge, chapelle Notre Dame de Foncourrieu²

Elle est représentée une main sur le cœur et l’autre vers le ciel, attitude dite du « Magnificat »³. Mais l’élément qui nous intéresse ici plus particulièrement est sa robe rouge ceinturée d’une cordelette dorée et rehaussée d’un manteau bleu : celle-ci est composée de motifs correspondant à des grappes de raisin. Comme les autres, cet élément distinctif inscrit la statue dans le terroir du Vallon voué à une activité viticole. Il serait intéressant de se pencher également sur la raison de ce choix, ce dernier pouvant avoir été fait dans les mêmes conditions que pour la croix ornant l’entrée de la chapelle. Cependant, outre cet élément de décor qui renforce le lien entre Foncourrieu et la vigne, on peut signaler une anecdote. Sous la période révolutionnaire, en 1793, la chapelle est pillée et la statue est sciée en son milieu. Or une histoire locale raconte au travers de documents d’archives privées :

« ...La femme Agar, dite Roubeau, du faubourg, venant de porter le dîner, passait devant la Chapelle de Foncourrieu. On venait de scier la Sainte -Vierge et les statues. Elle entendit que les persécuteurs disaient : « Nous en avons fait assez... Allons dîner. Nous reviendrons pour les brûler. Entendant cela, la femme Agar va prévenir sa

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 263.

² M. LEFEVRE. *Notre Dame de Foncourrieu*. Paroisse de Marcillac.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 263.

voisine la mère Fabre, dite « Réberdin », habitant toutes deux le faubourg, et lui dit : « Nous ne pouvons pas laisser faire cela ». Elles ont pris un sac pour mettre la Vierge, ont fait un grand détour du côté de Nogaret, pour ne pas être vues. Elles l'ont suspendue dans le sac à l'endroit de la grange, où on fait descendre le foin, chez la mère Fabre, qui l'a sauvegardée jusqu'après la Révolution. ... »¹

Mais la tradition orale va un peu plus loin pour relater que le sac était en fait rempli de sarments de *mansois* et que la statue y aurait été dissimulée. Bien qu'il ne s'agisse sûrement que d'une légende pour donner un peu plus de valeur à ce vignoble et le lier définitivement à la chapelle Notre-Dame de Foncourrieu, ce récit n'en est pas moins intéressant pour l'importance que les habitants donnent à leur cépage et à leur activité.

Pour finir, outre les éléments déjà évoqués, cette chapelle propose un autre aspect intéressant : à l'intérieur, sur chaque côté de la nef, se trouvent des drapeaux, celui de gauche mentionnant le Grand Mas et celui de droite, une prière pour les vignerons :



Figure 73 : Fanion à l'intérieur de la chapelle²

Ainsi, la chapelle de Foncourrieu se veut celle des vignerons à plus d'un titre. De nombreux éléments symboliques la raccrochent au terroir, ce qui ne fait qu'accroître l'importance de cette activité au sein du Vallon. Cependant, la chapelle Notre Dame de Foncourrieu n'est pas le seul lien que la religion peut prétendre avoir avec la viticulture.

¹ Site de Jean OLIVIE [en ligne]. Consulté le 6 avril 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/salvatrices-de-la-statue-de-notre-dame-de-foncourrieu>.

² Photo personnelle.

2 – Les croix bachiques : entre ancrage dans le terroir et demande de protection

Sur toute l'aire d'appellation, il existe de nombreuses croix assez singulières en lien direct avec la viticulture. Elles peuvent être en extérieur ou, en de rares occasions, intérieures, comme à Saint-Austremoine et, en plus d'une ornementation propre au terroir et à son activité de prédilection, leur contexte d'établissement fait directement allusion à l'histoire de la vigne.

Avant de focaliser notre attention sur ces éléments d'architecture religieuse, il convient de préciser une exception. En effet, beaucoup des croix présentes dans le Vallon sont des modèles sortis d'usine, sûrement dans l'idée de raccrocher la religion au terroir et ramener en son sein des brebis égarées. Elles sont assez récentes et ne proposent pas tout à fait la symbolique qu'on pourrait accorder aux autres, même si elles offrent une physionomie intéressante.



Figure 74 : Croix devant le pont de Cougousse¹

En fonte, elles se présentent comme une croix traditionnelle sur laquelle court un

¹ Photo personnelle.

pampre de vigne qui s'enroule depuis la base pour venir faire tomber ses feuilles à proximité de Jésus crucifié. On en trouve plusieurs exemplaires dans l'aire d'appellation et, malgré leur lien avec la viticulture, elles n'ont pas la même portée historique et symbolique que d'autres qui sont recensées dans le Vallon. Certaines, qui proposent des caractéristiques bien spécifiques, sont en effet directement liées à la vigne ou aux différentes catastrophes que l'activité a subies.

La première d'entre elles est la croix des vigneron de Saint-Austremoine. Elle se trouve à l'intérieur de l'église de Saint-Austremoine, bien qu'elle ait trôné jusqu'au XVIII^{ème} siècle¹ au milieu du cimetière avant de trouver sa place actuelle. Comme la majorité des petits éléments architecturaux, les sources ne sont pas légions et il est difficile d'établir avec certitude son origine. Certains s'accordent à la dater du XVI^{ème} siècle, date mentionnée à plusieurs reprises par différents bloggeurs², alors que d'autres la situe au contraire au XV^{ème} siècle, ce qui est l'avis de la communauté de communes du Vallon³, certains audacieux vont même jusqu'à la faire remonter au XII^{ème} siècle⁴. Mais la seule certitude à avoir est sa présence dès le XV^{ème} siècle puisque Jacques BAUDOIN fait mention d'un acte de 1491 qui signale que la croix était alors abritée hors de l'église par une toiture à quatre pans, ce qui atteste donc de sa présence. Il émet également l'hypothèse que sa création soit contemporaine de celle du portail, soit au cours de l'année 1474⁵.

Cette croix, que l'on peut dorénavant observer à l'intérieur de l'église, est mise en exergue en hauteur :

¹ Site de Jean12, consulté le 4 mai 2013 : http://jean12fr.free.fr/eglise_saint_austremoine.htm.

² Site de Jean12, consulté le 4 mai 2013 : http://jean12fr.free.fr/eglise_saint_austremoine.htm et site de Aurelle VERLAC, consulté le 4 mai 2013 : <http://www.aurette-verlac.com/staustre/staustre.htm>.

³ Site de la communauté de communes du Vallon. Consulté le 4 mai 2013. <http://www.cc-caussevallonmarcillac.fr/spip.php?article89>.

⁴ Site des gîtes de la Cascade. Consulté le 4 mai 2013. http://www.gite-de-la-cascade.fr/a_voir_a_faire_autour_du_gite_eglise_st_austremoine.php.

⁵ Jacques BAUDOIN. *La sculpture flamboyante en Rouergue*, Languedoc. Editions CREER, 2003. http://books.google.fr/books?id=5zn34fcxDQkC&pg=PA357&lpg=PA357&dq=croix+des+vignerons+saint+aus+remoine&source=bl&ots=at_BQA0gou&sig=sySeF_0eom9YN0XMLwU16RwDXSk&hl=fr&sa=X&ei=D0mFUZfFKYXAhAeb2IDgAQ&ved=0CEsQ6AEwBQ#v=onepage&q=croix%20des%20vignerons%20saint%20austremoine&f=false.



Figure 75 : Mise en valeur¹ et détail de la croix des vigneron de Saint-Austremoine²

Elle offre deux faces distinctes : l'une représente le Christ en croix avec à sa droite Marie Madeleine et à sa gauche l'apôtre Jean, et l'autre représente la Vierge avec à sa droite Saint-Austremoine et à sa gauche Saint-Antoine avec son cochon³. Cet édifice, réalisé en pierre, représente sur la première face des figures classiques de la religion alors que la deuxième, outre la Vierge, fait appel à Saint-Austremoine, dont est issu le nom du village et qui fut le premier évêque de Clermont et l'évangéliste de l'Auvergne au III^{ème} siècle, ainsi qu'à Saint-Antoine qui est considéré comme le fondateur de l'éremitisme chrétien. La symbolique liée à la vigne n'est pas évidente et ce qui lui aurait vraisemblablement permis d'acquérir le nom de « Croix des Vignerons » est le décor de pampres et de raisin qui garnit toute la sculpture, seul élément qui permet de rattacher la viticulture et cette croix.

Saint-Austremoine présente également une autre croix, cette fois devant l'église, de moindre importance historique mais qui mérite malgré tout d'être citée pour sa qualité architecturale. Il s'agit d'une croix contemporaine réalisée en 1987 par un sculpteur amateur,

¹ Site du Gite de la Cascade. Consulté le 4 mai 2013. http://www.gite-de-la-cascade.fr/images/photos/a_voir_a_faire_autour_du_gite_eglise_st_austremoine_5.jpg.

² Site du Gite de la Cascade. Consulté le 4 mai 2013. http://www.gite-de-la-cascade.fr/images/photos/a_voir_a_faire_autour_du_gite_eglise_st_austremoine_3.jpg.

³ Site de Jean12, consulté le 4 mai 2013 : http://jean12fr.free.fr/eglise_saint_austremoine.htm.

Henri DUFFOURG, en remplacement de celle qu'il avait autrefois réalisée et qui fut détruite par un camion.



Figure 76 : Croix de Henri DUFFOURG à Saint Autremoine¹

L'artiste s'est ici employé à retracer les principaux épisodes qu'a pu traverser le village : c'est ainsi que les quatre côtés de la croix se trouvent ornés de vignettes, richement sculptées, parmi lesquelles se dressent des détails liés à la vigne ainsi que des expressions occitanes on ne peut plus explicites :



Figure 77 : Feuille de vigne et grappe de raisin sur la croix d'Henri DUFFOURG²

¹ Photo personnelle.

² Photo personnelle.



Figure 78 : Citation grévue sur la croix de Henri DUFFOURG¹

L'artiste a gravé sous la partie horizontale de la croix une citation occitane : « *Aqui los vinhairons tocan lo cel amé la man, é ieu camini per los peiras* », ce qui signifie qu'« ici les vigneronns touchent le ciel avec la main, et moi je chemine par les pierres ». La volonté de mettre cette citation en rapport avec la vigne, qui plus est seule citation mise sur la croix, montre l'importance locale de l'activité ainsi que la réputation dont jouit celle-ci. Les vigneronns sont en effet considérés comme privilégiés car en lien direct avec le ciel alors que le commun des mortels est condamné à errer sur terre.

Saint-Austremoine n'est pas le seul lieu où l'on puisse trouver des croix puisque la crise du phylloxéra a suscité de nombreuses réactions religieuses, la foi étant la seule solution qu'il leur restait pour palier à cette crise nationale. C'est ainsi que de nombreux exemplaires ont vu le jour avec pour mission de protéger le vignoble de son anéantissement. A Saint-Cyprien-sur-Dourdou, en montant vers Lunel, un peu avant le chemin de Moncles, trône une croix depuis 1888. Sur celle-ci est inscrite une date, 1882, qui pourrait être celle de fabrication ou alors, comme le signale le bulletin municipal d'Espalion², la date à laquelle sévissait le phylloxéra dans le Nord Aveyron.

¹ Photos personnelles.

² Bulletin d'Espalion [en ligne]. Consulté le 26 mai 2013.

<http://www.bulletindespalion.fr/index.php/component/content/article/13-actualite/paris-ile-de-france/2803-amicale-plateau-vallon-dourdou995>.



Figure 79 : Croix du phylloxéra à Saint-Cyprien-sur-Dourdou¹

La perspective importante de cette croix, pour notre sujet d'étude, est l'inscription apposée sur le socle. Bien qu'assez peu visible elle fait référence à une volonté de protection du vignoble dans le cadre de la crise phylloxérique² et s'inscrit donc particulièrement dans notre sujet. Cependant, cette croix reste particulièrement confidentielle, ce qui ne m'a donc pas permis de me rendre sur les lieux pour déchiffrer le texte.

Enfin, pour finir ce focus sur les croix, on notera la présence de nombreux spécimens devant les domaines viticoles, certaines affichant des motifs bachiques, d'autres non. Pour exemple, en lien avec les protagonistes que nous avons étudié, nous pouvons constater que le domaine de la Carolie présente, à l'entrée du chemin qui rend à l'exploitation, une croix métallique à motif viticole.

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 53.

² Entretien avec Gilbert MESTRE, le 16 mars 2013 à Bougaunes.



Figure 80 : Croix à l'entrée du domaine de la Carolie¹

L'intégralité de la croix est composée de pampres de vignes et on observe également des grappes de raisins sur la partie basse. Cette croix, récemment repeinte, a été réalisée par la fonderie d'art de Charleville qui répond au nom de « Corneau Frères », nom gravé sur la base de l'œuvre. Cette inscription est suivie du chiffre 51, que l'on peut prendre pour une date, et, l'entreprise ayant été fondée en 1846, elle peut concerner alors le XIX^{ème} siècle comme le XX^{ème}. Mais il semblerait que la date réelle soit 1851 car en 1886 l'entreprise change de nom pour devenir l'entreprise « Deville ». Qui plus est, cette date paraît idéale d'un point de vue historique puisqu'elle correspond à la date d'arrivée des maladies cryptogamiques et aux débuts de la crise phylloxérique. On notera d'ailleurs la présence d'une croix un peu similaire à celle-ci sur la route qui mène de Goutrens à Saint-Christophe, à l'embranchement de Cantuel, une croix métallique présentant des motifs bachiques².

Ainsi l'aire d'appellation de l'AOC présente de nombreuses croix érigées pour la protection du vignoble ou simplement pour s'attirer les faveurs divines dans un terroir un peu capricieux pour cette activité. Mais ce ne sont pas les seules manifestations issues du

¹ Photo personnelle.

² Annexe

phylloxera : un monument religieux se détache par sa particularité.

3 – Le monument des Crestes : un trésor caché

Arnaud MILLOT, photographe amateur, passe son temps libre à sillonner la campagne aveyronnaise à la découverte de trésors appelant son objectif. Le Vallon étant un de ses lieux de prédilection, il offre de nombreux clichés de vignes ou encore d'objets patrimoniaux liés à cette activité. C'est ainsi que j'ai pu découvrir la présence d'un monument situé sur la commune de Goutrens, qu'Arnaud MILLOT a légendé comme le Monument des Crestes, ce nom propre étant le lieu-dit où se trouve ce bâtiment.

Il se présente comme une pyramide aux angles arrondis sur laquelle trône un Christ métallique ouvrant les bras, que Gilbert MESTRE a appelé un « Sacré Cœur »¹. Sur la base en pierre qui lui sert de socle, on note la présence d'un escalier conduisant à mi hauteur sur lequel est posée une plaque avec une inscription demandant la protection des vignes. Cependant, l'accès à l'édifice reste restreint par l'absence de signalisation ainsi que par le caractère privé des chemins qui y conduisent, de plus, les curieux sont assez mal vus s'ils ne sont pas accompagnés de personnes du cru. Pour toutes ces raisons, je n'ai pu me rendre auprès du monument afin de relever l'expression exacte et seules mes enquêtes de terrain m'ont permis de le prendre en considération.

Ce fut Gilbert MESTRE, le plus renseigné sur cet édifice, qui me porta toutes les précisions qu'il avait en sa possession. Il désigne la statue comme un sacré cœur et croit se rappeler que l'inscription était : « Sacré cœur de Jésus, protégez nos vignes et nos Vallons »². Ce bâtiment appartenait aux religieuses de Clairvaux et fut supposément bâti aux environs de 1850, ce que Gilbert lit dans un de ses ouvrages tout en s'interrogeant sur celle-ci, peut-être un peu fantaisiste. Cet édifice fut érigé lors des invasions des maladies cryptogamiques, qu'il s'agisse de l'oïdium, du mildiou ou toutes celles que nous avons pu voir dans l'historique. Il fut donc implanté dans un esprit de protection, les vigneronnes ne sachant plus quoi faire afin de lutter contre toutes les attaques qui mettaient en péril leur activité.

¹ Entretien avec Gilbert MESTRE le 16 mars 2013 à Bougaunes.

² Entretien avec Gilbert MESTRE le 16 mars 2013 à Bougaunes.



Figure 81 : Monument aux Crestes¹

Cependant les informations le concernant restent particulièrement confidentielles, ce qui, au vu de la qualité de l'ouvrage, est un réel problème qui risque de faire peser des problèmes de conservation et de valorisation sur l'avenir de ce petit patrimoine architectural. En effet, comment pourrait être valorisé un monument dont on ignore tout, jusqu'à sa position sur une carte géographique. Or il me paraît essentiel de faire prendre conscience au public local, ainsi qu'aux touristes de la présence de tels atouts et des moyens qui leur sont offerts pour protéger et valoriser cet aspect de leur terroir qui est, jusqu'alors, mis à mal par un excès de confidentialité. Aussi allons-nous voir quels sont les outils de valorisation en cours et en prévision pour ensuite proposer un projet prenant en compte tous les éléments mis en avant dans le premier et le second chapitre.

¹ Site internet de Arnaud MILLOT [en ligne]. Consulté le 26 mai 2013. <http://www.arnaudmilot.net/vallon-de-marcillac-terres-de-vignes-formats-classiques/>.

Troisième chapitre :
La valorisation du patrimoine
viticole : de la réalité à l'étude
de nouvelles perspectives

Il est désormais établi que la viticulture de Marcillac a laissé dans le Vallon de nombreuses traces patrimoniales : le vin, l'architecture ou des pratiques et savoir-faire qui, aujourd'hui, relèvent du nouveau champ patrimonial qu'est le patrimoine culturel immatériel. Comme beaucoup d'objets patrimoniaux en France, ces derniers sont totalement méconnus pour celui qui n'est pas contraint de s'en préoccuper, c'est pourquoi il est nécessaire de mettre en place des mesures en vue de le protéger et de le valoriser. Marcillac ne déroge pas à la règle et propose, outre les quelques points que nous avons évoqués lors du premier et second chapitres, quelques axes de mise en valeur qui sont d'ores et déjà acquis et d'autres qui sont à l'étude. Aussi essaierons-nous de les identifier et d'élaborer une critique afin de nous permettre d'aborder de nouvelles perspectives de valorisation patrimoniale.

I – L'acteur public et son potentiel de valorisation

Bien qu'assez discrets et pas forcément perçus comme tels, il existe quelques outils qui relèvent de la valorisation du patrimoine. Toutes les fêtes viticoles, l'œuvre des professionnels du développement touristique ainsi que celle des passionnés et des vigneron eux-mêmes contribuent à cette mise en valeur quant au patrimoine viticole. Cependant, malgré ces tentatives, beaucoup d'outils restent encore ancrés dans l'aspect commercial et négligent des facettes qui pourraient pourtant être précieuses. C'est pourquoi, lors de l'évocation de chaque instrument de valorisation mis en place, nous allons voir quels pourraient être les améliorations à élaborer afin de rendre plus performant ces éléments.

A – Entre fête et vin de Marcillac, un outil de valorisation masqué

Le vin présent dans l'AOC de Marcillac est souvent prétexte à des manifestations festives dans toute l'aire d'appellation. Ces fêtes ayant pour sujet principal le vin de Marcillac représentent autant d'outils de valorisation. C'est pourquoi nous allons nous pencher sur la *Saint-Bourrou* de Marcillac, sur la fête du vin à Bruejous ainsi que sur la fête des vendanges et la foire aux vins de Marcillac, qui sont autant d'occasions pour les vigneron de valoriser leurs produits que de vendre leurs productions en direct.

1 – La *Saint-Bourrou*, de la tradition à la valorisation¹

L'historique de cette tradition a précédemment été établi, aussi vais-je maintenant proposer de décrire cette journée afin d'en saisir l'enjeu patrimonial ainsi que ses atouts pour la valorisation.

Actuellement, la *Saint-Bourrou* est intimement liée à l'échansonnerie locale. De connivence avec les vignerons et, plus largement, avec tous les habitants du Vallon, ces derniers animent le lundi de Pentecôte, traditionnellement voué à l'apologie du Marcillac. Lors de cette matinée, l'origine première de cette fête reste bien présente dans les esprits car, bien que certains ne voient là que du « folklore », la tradition perdure et les vignerons viennent avant tout pour bénir les bourgeons afin de protéger leurs vignes et assurer leurs récoltes. A cette tradition d'origine religieuse, s'est jointe l'échansonnerie qui a juré fidélité au *mansois*. Dès lors se met en place tout un protocole utilisant les symboles forts du Vallon : tous les membres de la confrérie se retrouvent à la mairie et se vêtissent de tuniques rouges, portent en boutonnière un pampre de vigne et en sautoir le *tasson* de Marcillac :



Figure 82 : Ancienne² et nouvelle tenue des échansons³ (Jean OLIVIE et Joël GRADELS)

Pendant que les adultes se parent de leur tenue d'échanson, une conseillère, chargée de

¹ Voir annexe 13 et 14.

² Office de Tourisme Causse et Vallon de Marcillac [en ligne]. Consulté le 4 avril 2013. <http://www.tourisme-Vallonmarcillac.fr/spip.php?article74&lang=fr>.

³ Photo personnelle.

cette journée, s'occupe également de vêtir les jeunes enfants. Certains d'entre eux porteront des tenues d'échansons, établis sur l'ancien modèle rouge et violet, alors que d'autres, beaucoup plus nombreux seront vêtus des costumes à caractère « traditionnel », dits rouergats afin de replacer le Vallon dans son contexte historique et patrimonial :



Figure 83 : Enfants en tenue locale pour la *Saint-Bourrou*¹

Une fois tous les enfants parés, ils s'intègrent au cortège déjà constitué de chars décorés et de groupes de chants et danses traditionnels. Cette manifestation se faisant en l'honneur du vignoble, les chars sont alors décorés avec les éléments symboliques de la viticulture du Vallon.



Figure 84 : Char avec la bouteille et le *tasson* de Marcillac¹

¹ Photo personnelle.

Ce cortège passe alors devant la mairie où les échansons l'intègrent, au même titre que les vigneron, les personnalités, l'harmonie municipale et les autres confréries.². Les échansons de *Saint-Bourrou* ne sont pas les seuls à venir représenter les pèlerinages qui se faisaient autrefois et c'est par le biais de confréries historiques que se fait ce rappel. Aussi trouvait-on, en 2013, six congrégations invitées parmi lesquelles Najac, Fronton, Gaillac, Millau et Laguiole. Dès que chacun est en place, la majorité des membres du cortège se rend devant la chapelle des Pénitents à Marcillac et attend que les chars fassent le grand tour avant de venir les rejoindre pour parader sur le tour de ville en direction de la chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu.

C'est à cet endroit que sera célébrée la messe de bénédiction des bourgeons, où les échansons, les vigneron et les enfants trouvent une place d'honneur. La célébration s'effectue en plein air, grâce à des aménagements afin de recevoir le public, ainsi que les officiants. Le temps n'assurant pas toujours un beau soleil, bien qu'une légende accorde au matin du lundi de Pentecôte un sursis climatique, des protections sont mises en place pour abriter le prêtre. La messe, adaptée pour répondre aux objectifs du jour, se déroule alors devant un public, toujours particulièrement nombreux, où le rapport est perpétuel à la vigne et les textes choisis avec rigueur. Il faut attendre la fin de l'office pour que soient bénis les bourgeons, tant réellement que de façon métaphorique. Pour cela, le prêtre fait avancer les enfants pour les bénir, appliquant ainsi les métaphores liant enfants et bourgeons précédemment évoquées. Cependant, chacun d'entre eux porte, à l'image des adultes un pampre en boutonnière, qui se veut être le symbole de cette vigne et de ces bourgeons à bénir.

Dès que l'aspect religieux est achevé, chacun monte 200 mètres plus haut, à « Cachefais », sans pour autant agir en cortège. Il est intéressant de faire une digression sur le lieu de la fête profane car, en occitan, « *cache fais* » signifie l'endroit où « le fait pèse »³. Il s'agit de l'endroit où, autrefois, les bœufs portaient le fumier et récupéraient les récoltes des vignes situées sur ce coteau. Ne pouvant pas aller plus loin, à défaut de chemin, les hommes récupéraient ce même fumier pour le parsemer aux pieds des vignes et, à l'automne, descendaient les paniers *carrejador* plein de raisins. C'est épuisés qu'ils posaient ou chargeaient leur ouvrage à « Cachefais »⁴, lieu où « le fait pèse ». C'est donc dans ce pré, significatif historiquement et muni pour l'occasion d'une estrade, que se déroule la cérémonie

¹ Photo personnelle

² Voir annexe 14.

³ Entretien Jean OLIVIE du 17 décembre 2012 à Marcillac.

⁴ Entretien Jean OLIVIE du 17 décembre 2012 à Marcillac.

profane de la *Saint-Bourrou*, avec les intronisations des prétendants. Chaque année, les échansons choisissent de distinguer une ou plusieurs personnalités à la faveur de leurs œuvres bienfaitrices pour la vigne et le Vallon. Dès lors se met en place une procédure, orchestrée par les hauts personnages de l'échansonnerie, qui débute par l'ouverture de la cérémonie effectuée par le Grand Maître. S'ensuit la présentation des prétendants qui devront alors jurer fidélité aux dix commandements de l'échansonnerie, dictés par le Grand Chambellan¹, après quoi, une fois acceptés, ils recevront la cravate et le *tasson* de l'*eschansonnerie* de *Saint-Bourrou*. Ce *tasson* leur permettra de finaliser leur intronisation en l'inaugurant avec le *mansois* qu'ils devront boire d'un trait, suite à quoi le Grand Maître les adoubera en apposant un cep de vigne sur chaque épaule des intronisés en déclarant « par Bacchus et *Saint-Bourrou*, je vous fais compagnon de notre confrérie ». Enfin, pour officialiser l'intronisation, le Grand Chambellan accompagne les récents intronisés à une table afin de recevoir leurs diplômes et signer le livre d'or de la confrérie, suite à quoi le Grand Sénéchal déclarera :

« Il n'y a pas de confrérie sans cantique, ni d'association de Vignerons sans chanson. Avant de clore notre X^{ème} chapitre, nous allons célébrer ensemble le vin de nos terres salines de Marcillac et chanter en cœur : « *Lo Saoumenses* ». »²

C'est donc grâce à une chanson³ des frères BESSIERES⁴, « *lo Saumenses* », que se termine l'office profane de la *Saint-Bourrou*. Pour autant, ni la fête, ni la valorisation du vin de Marcillac ne s'achèvent là. Il s'agissait jusqu'alors d'une tradition qui permettait, par son ancrage historique, d'utiliser des savoir-faire viticoles en vue de les valoriser. Mais s'ajoutent à cela des éléments plus contemporains, directement axés sur le marketing, car chacun est convié à venir déguster le vin⁵ tout en goutant le soleil et la fouace, des pâtisseries traditionnelles produites localement.

La *Saint-Bourrou* se déroule sur l'ensemble du week-end de Pentecôte, bien que sa notoriété se soit faite grâce au lundi. Cette tradition coïncide avec la fête votive de la commune, ce qui permet de brasser une certaine quantité de public de tous ordres : locaux, habitués, touristes... Le vin est présent partout et célébré à tous moments, aussi est-il vrai que

¹ Voir annexe 7.

² « Cérémonial du 67^{ème} chapitre ». Eschansonnerie de St-Bourrou. Document personnel de Jean OLIVIE.

³ Voir annexe 15.

⁴ Gaston et Gustave BESSIERES ont été les auteurs d'un recueil de chansons en occitan dont beaucoup célèbrent la vigne et le vin, *Consous des Rouergue* paru en 1914 à Toulouse chez l'éditeur Marqueste. Les paroles sont de Gustave BESSIERES, né en 1881 à Marcillac-Vallon, chevalier de la Légion d'Honneur et ingénieur de métier. Il est notamment l'inventeur de la grenade VB. La musique est quant à elle de Gaston BESSIERE, son frère né en 1879 et instituteur de métier.

⁵ Le vin est celui d'un producteur sélectionné pour l'année, l'idée étant de faire varier à tour de rôle le fournisseur.

le côté patrimonial du week-end paraît disparaître dans l'esprit des gens au fur et à mesure que les verres se remplissent. Malgré tout, le lundi reste axé sur le patrimoine et joue, consciemment ou inconsciemment, sur la valorisation : il permet de perpétuer la tradition de bénédiction des bourgeons en s'alliant à une cavalcade qui célèbre hautement les couleurs de la vigne de Marcillac grâce à tous les objets identitaires qui sont donnés à voir (panier *carrejador*, *cabessal*, *tasson*...). Cette journée se veut comme un retour en arrière, afin de se remémorer l'importance de l'histoire viticole que chacun partage, ce qui expose et met ainsi en évidence une partie des éléments de ce patrimoine. Or, utiliser ce dernier revient avant tout à le conserver, le protéger et le valoriser, ce que perpétuent l'échansonnerie et la collectivité au travers de la reconduction annuelle des festivités et de leur déroulement ritualisé.

Mais la *Saint-Bourrou* ne saurait être la seule fête valorisant le vin de Marcillac.

2 – Bruejouis : d'une fête dite de village à la célébration du vin

Marcillac n'est pas le seul lieu qui propose une célébration du vin puisque Bruejouis annonce tous les ans, le week-end précédant le 15 août, sa traditionnelle fête du vin. Cependant, bien que son nom présume un lien étroit avec la viticulture, sa place est à redéfinir ici. De la même façon que pour Marcillac, la manifestation de Bruejouis correspond à la fête patronale qui a fini par se placer sous l'augure du vin en raison de sa tradition viticole. Bien que ce village accueille des milliers de personnes pour un seul week-end, la place de sa manifestation est à nuancer dès lors qu'on la met en parallèle avec la *Saint-Bourrou* de Marcillac. On regrette en effet qu'une fête au nom si évocateur ne se prête pas un peu plus au jeu du patrimoine et n'offre pas de lien plus étroit avec la culture.

Malgré tout, elle reste bel et bien un outil de valorisation du patrimoine viticole puisque pendant plusieurs jours, les touristes et locaux sont au contact de ce qui fait la réputation de cette région : le vin de Marcillac. Bien sûr, le personnage privilégié reste Jean-Luc MATHA, l'enfant du pays, mais il n'en demeure pas moins que les autres viticulteurs sont conviés à ce rendez-vous, valorisant ainsi un produit par un week-end qui se résume à des dégustations. Il n'est cependant pas le seul « objet patrimonial » puisque lors de cette fête, le public entre également en contact avec le patrimoine architectural grâce au *Tasson* de Bruejouis. Cet objet qui, comme nous avons pu le détailler, offre une typicité liée au village à tradition viticole, trône symboliquement au milieu de la fête et plus prosaïquement au centre du village. Cependant, bien que n'ayant jamais assisté à cette manifestation, elle semble rester

une fête de village, somme toute assez traditionnelle, qui pourrait peut-être offrir un lien plus étroit avec les patrimoines grâce à quelques activités.

Une demi-journée pourrait être consacrée à l'aspect historique de la viticulture afin de permettre la prise de conscience de ce patrimoine, que ce soit auprès des plus jeunes, des touristes, des nouveaux arrivants ou tout simplement auprès de ceux qui sont perpétuellement en contact avec les objets patrimoniaux au point de les oublier. Qui plus est, les artistes, érudits locaux et passionnés sont suffisamment nombreux pour mener de telles actions en direction de la valorisation de leur propre patrimoine. Aussi pourrait-on mener des expositions de photos ou de peinture en lien avec notre sujet, utilisant, par exemple, un photographe amateur tel que Arnaud MILLOT, qui flâne régulièrement dans le vallon à la recherche du cliché idéal et prend à ce titre des photographies d'une qualité admirable¹. Zoé MOURET, photographe du Grand Mas, propose elle aussi quelques photographies du patrimoine paysager et viticole du Vallon² et pourrait à ce titre nourrir ce genre d'exposition. Mais certaines activités pourraient être plus scientifiques, avec des conférences ou encore des débats sur des questions patrimoniales, en conviant, pour cela, des personnalités comme Julie LOURGANT, chargée d'inventaire du patrimoine à Rodez et auteur d'un mémoire de DEA sur les maisons des bourgeois ruthénois³, ou encore Diane JOY, sa collaboratrice au musée Fenailles de Rodez, plus ancrée sur la période médiévale. Ce type d'activité pourrait permettre de faire prendre conscience du passé historique du Vallon et peut-être ainsi générer des questionnements relatifs à la protection et à la valorisation de ce patrimoine que beaucoup semblent oublier et auquel il faudrait les sensibiliser. Mais cette perspective scientifique pourrait connaître un prolongement plus ludique en amenant les curieux, des enfants jusqu'aux plus récalcitrants, à goûter, le temps d'une demi-journée sur le thème d'une période souhaitée, à des activités aujourd'hui révolues mais dont on relève les traces dans l'environnement immédiat. Cela illustrerait la conférence par une animation afin de mettre en scène les propos évoqués et faciliter l'accès de cette culture et ce patrimoine à tous.

En attendant de soumettre ces idées aux principales personnes concernées, les 10 et 11 août 2013 verront la fête du vin à Bruejous avec un programme en cours d'élaboration. Peut-être cette année sera-t-elle l'occasion d'événements particuliers comme ce fut le cas pour l'an 2000 : le changement de millénaire fut marqué par la construction et l'implantation du *Tasson*

¹ Site internet *Du Rouergue à l'Aubrac* [en ligne]. Consulté le 20 mai 2013. <http://www.arnaudmillot.net>.

² Site internet Aveyron Images [en ligne]. Consulté le 3 juin 2013. <http://www.aveyron-images.com/Presentation-fr,1,8160.html>.

³ LOURGANT Julie. *Les maisons ruthénoises dans le Vallon de Marcillac au XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles*. Mémoire de DEA, sous la direction de Monsieur Bruno TOLLON, Université de Toulouse, Le Mirail, septembre 2005.

de Bruejols ainsi que par la fabrication de 2000 *tassons* distribués au cours de la fête. Ce qui est, à bien y regarder, un acte de valorisation puisque le public n'a pas dégusté les vins de Marcillac dans un verre, comme cela est proposé généralement, mais dans un objet traditionnel comme le faisait tout habitant du Vallon autrefois.

Bruejols propose donc une fête du vin et est imité en cela par Marcillac qui a fait le choix de proposer, en plus de la *Saint-Bourrou*, une foire aux vins et une fête des vendanges.

3 – Marcillac : de la foire aux vins à la fête des vendanges

Consciente de son lien étroit avec la viticulture, Marcillac ne célèbre pas le vin qu'au travers de la fête traditionnelle de la *Saint-Bourrou* : la municipalité a choisi de mettre en place d'autres manifestations qui lient la valorisation et la perspective commerciale qu'engendre ce produit. Aussi ont été créés à Marcillac, deux autres manifestations avec le vin pour thème : la foire aux vins et la fête des vendanges. Alors que la première est caractérisée par une tendance au marketing non négligeable, la seconde offre ces mêmes ambitions drapées d'un voile de traditions.

La foire aux vins a lieu en été et va proposer cette année sa 6^{ème} édition : il s'agit, par l'intermédiaire de leurs produits, de présenter le terroir aux touristes, ainsi qu'aux locaux et aux connaisseurs. C'est à grands renforts de dégustations et de stands de producteurs que la ville s'anime pour valoriser son produit historique. L'ambition première reste bien évidemment l'enjeu économique et commercial, mais il n'en demeure pas moins qu'il s'agit bel et bien d'un outil de valorisation par le seul fait de mettre en contact un public avec cet « objet » de patrimoine. En tant que tel, des activités pourraient alors être étudiées pour ancrer un peu plus cette nouvelle date du calendrier dans le terroir en proposant une identité forte et marquée, ce que de recherchent de nombreux touristes. Cette perspective identitaire pourrait alors être le propos de quelques pistes d'amélioration. Aussi pourrait-il être intéressant de replacer l'objet dans son contexte et ouvrir cette fête au patrimoine environnant, tout en évitant de proposer des activités qui ne sonneraient que comme des doublons avec la fête du vin de Bruejols. Il pourrait alors être envisageable d'effectuer une entente entre les organisateurs respectifs de la fête du vin de Bruejols et de la foire aux vins de Marcillac afin de varier les projets, menant ainsi le public d'un village à l'autre sans qu'aucun ne soit lésé. Qui plus est, Marcillac reste riche d'un patrimoine architectural méconnu qui ne demande qu'un peu de considération : concentrer l'attention du public sur le vin est une bonne chose

mais peut-être cette focalisation pourrait-elle être mise en parallèle avec l'architecture ou encore avec les expressions et savoir-faire relevant du patrimoine culturel immatériel, ouvrant ainsi le champ de la valorisation et dépassant le simple fait économique. Cela nécessite bien évidemment un temps de préparation et surtout un partenariat entre tous les acteurs publics et privés, ceci afin de mutualiser les efforts vers un projet complet qui prendrait en compte tous les aspects nécessaires à la valorisation de ce patrimoine et de cette identité que chacun essaie de mettre en exergue.

La foire aux vins du mois d'août se cumule avec la fête des vendanges du mois d'octobre. Bien que l'argument principal soit l'ajout d'une fête mettant en avant le produit local, l'idée n'en reste pas moins issue d'une tradition qui habite chaque région à tendance viticole : la fête qui clôt la saison de vendange. De tous les travaux de la vigne, il s'agit de loin du plus festif, ce depuis des générations. Alexis MONTEIL, historien local, en vantait déjà les mérites au XIX^{ème} siècle alors que sa famille venait de Rodez pour assister à ce moment privilégié qu'était la récolte :

« Les familles de chaque quartier se réunissent tous les jours, pour prendre le plaisir de la promenade, ou pour former des jeux. Tour à tour, elles se donnent des banquets, où viennent prendre place la franchise et la gaieté des vendanges. »¹

De la même façon l'abbé Pierre BOSCH racontait dans ses *Mémoires pour servir l'histoire du Rouergue*² :

« Voulez-vous nous bien connoître, disoit un jour un Ruthénois à un étranger qu'il avoit en visite ; venez voir nos vendanges. A la ville vous nous voyez tristes, sérieux, préoccupés ; là au contraire nous sommes toujours gais, contents et sans souci. Nous nous donnons des fêtes continuelles, dans lesquelles tous les rangs sont confondus. »³

Cette tradition ayant été transmise jusqu'à nos jours, il n'est pas rare de voir, dans les maisons, des grands repas clôturer cette période de travail, joignant autour d'une même table les patrons, la famille et tous les employés. Aussi peut-on donc considérer que la fête des vendanges telle qu'elle est envisagée à Marcillac, est une exportation dans le domaine public de ce qui se fait dans l'espace familial.

Malgré le peu de précisions apportées par l'office de tourisme, la personne enquêtée, Marie, salariée de la communauté de communes de Marcillac en poste à l'office de tourisme,

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 96.

² Abbé Pierre BOSCH, *Mémoires pour servir à l'histoire du Rouergue*. Rodez : Editions Carrère, 1879.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 95.

précise que cette fête, avec la *Saint-Bourrou*, est celle qui met le plus en avant le patrimoine. Cependant, elle reste discrète quant à son organisation et aux activités menées. D'autres considèrent qu'il s'agit d'une occasion supplémentaire pour boire à outrance, tout comme pour la fête de Bruejouls¹. Aussi ne peut-on pas réellement connaître la part patrimoniale qui est attribuée à cette manifestation, mais celle-ci n'en reste pas moins présente par la fréquentation des vignerons qui tendent à jouer un rôle quant à leur objet patrimonial premier : le vin. Ainsi, quel que soit ce que chacun vient y chercher, la volonté des exploitants demeure avant tout celle de valoriser leur vin.

Mais peut-être quelques améliorations pourraient-elles être apportées afin d'ajouter une perspective patrimoniale supplémentaire, sans malgré tout changer complètement l'apparence de la fête, ce qui sera l'objet d'une partie ultérieure. Il s'agit d'un terroir aux marques patrimoniales fortes qui ne demandent qu'à davantage être mises en exergue afin de ne pas se perdre. Ainsi pourrait-il être intéressant de mettre le public, notamment les jeunes, en contact avec l'histoire des vendanges par le biais d'expositions d'objets anciens ou encore d'écrits relatant les particularités d'un temps pas si lointain. Il peut être bon de faire entrer les jeunes au contact des difficultés contemporaines qui régissent le quotidien du travail d'un vigneron, tout en focalisant l'attention sur la rudesse du travail manuel qui était demandé autrefois. Peut-être le public prendrait-il alors conscience du patrimoine exceptionnel qu'ils ont entre les mains, que tous ces vestiges d'un passé viticole heureux ne sont pas le fruit du hasard et qu'il peut être intéressant de les prendre en considération pour ce qu'ils sont. Par exemple, les murets de soutènement (*paredons*) construits autrefois méritent de trouver leurs places dans une politique de valorisation ou, à défaut, de voir leur importance historique et patrimoniale expliquée au public. Ainsi, une exposition de photos mettant en scène l'aspect actuel de la situation, parallèlement à des dessins montrant l'ancienne situation, pourrait permettre la prise de conscience de la dégradation, mais aussi de l'effort fourni alors pour mener à bien une activité économique vitale pour le Vallon.

Un partenariat avec les écoles peut également être envisagé, en lien avec le projet développé un peu plus loin. L'idée serait, pour les élèves du primaire, d'entrer en contact avec les travaux viticoles, comme cela a déjà été le cas dans un projet de vendanges à Bougaunes. En effet, ce jour-là des enfants ont pu manier le ciseau afin de cueillir quelques grappes, sous la houlette de l'enseignante et du propriétaire des lieux, Gilbert MESTRE. Cet exemple pourrait alors être repris en allant un peu plus loin : au-delà du simple « apprentissage » du

¹ Propos entendus au gré de conversations à Marcillac.

geste vigneron, il leur serait demandé une restitution qui serait effective lors de la fête des vendanges. Aussi pourrait-il être envisageable de proposer un spectacle sur la viticulture ou encore d'habiller les commerces avec des dessins réalisés suite à cette expédition dans les vignes de Bougaunes. Les collégiens pourraient, quant à eux, réaliser une restitution plus aboutie, avec des exposés et pourquoi pas la réalisation d'un film, le tout axé sur les travaux viticoles que sont les vendanges.

Les fêtes concernant le vin sont donc légions, mais peut être pourraient-elles être un peu plus porteuses de patrimoine en favorisant l'aspect culturel au lieu de focaliser intégralement l'attention sur l'enjeu économique. Mais les fêtes vinaires ne sont pas le seul atout de valorisation que compte l'espace public puisqu'il faut également compter sur les professionnels du tourisme.

B - Les professionnels du tourisme : la mise en lumière du patrimoine

Bien que les fêtes autour du vin soient particulièrement efficaces, elles ne sont pas les seuls outils de valorisation. Il existe en effet des institutions publiques qui sont autant d'instruments à disposition du patrimoine. L'office de tourisme de la communauté de communes Causse et Vallon de Marcillac, aujourd'hui fusionné avec celui de Conques, et le musée départemental des arts et métiers traditionnels du Rouergue à Salles-la-Source font partie de ces moyens de valorisation.

1 – L'office de tourisme, une interface du patrimoine

L'office de tourisme résidant à Marcillac ne cesse de grandir et de développer des projets liés au tourisme et, plus spécifiquement pour ce qui nous intéresse, à l'œnotourisme. Passant à l'intercommunalité en 2004, l'office de tourisme de Marcillac devient « l'office de tourisme Causses et Vallons de Marcillac » et fusionne, à la fin de l'année 2012, avec celui de Conques pour ne devenir qu'un seul organisme centré sur ces deux pôles touristiques. Ce sont désormais les 16 communes des cantons de Conques et Marcillac qui sont ainsi rassemblées

dans cette structure¹, sous la direction de Philippe VARSI, nouveau président de l'office de tourisme Conques-Marcillac. Cette fusion, à défaut d'être directement issue d'une action du Ministère de l'Environnement, n'y est pas moins liée. En effet, le Ministère de l'Environnement et du développement durable et la région Midi-Pyrénées se sont livrés à une « récente identification des sites régionaux susceptibles de prétendre au label Grand Site de France »² et Conques figurerait en bonne position pour ce label. Cette distinction devient alors un des objectifs de Claude JOUVE, vice-président de l'office de tourisme, qu'il souhaite développer parmi les grands projets que sont la route des vins et l'accession au label « Vignobles et découvertes ».

Ainsi devenu plus grand et concernant plus de communes, l'office de tourisme ne se centre plus sur la simple commune de Marcillac mais prend également en compte les communes environnantes y compris Conques. Pour autant, la valorisation du Vallon et de son économie phare n'est pas reléguée aux oubliettes, au contraire, Claude JOUVE conclut l'assemblée générale extraordinaire en rappelant :

« La nécessité de monter des dossiers structurants pour le territoire afin de «renforcer Conques dans son rôle d'ambassadeur, phare patrimonial et historique, et de poursuivre en l'accéléralant la dynamique sur et autour du vignoble dans le Vallon».³

Ainsi le vignoble est l'objet des attentions passées et à venir de l'office de tourisme, ce qui se traduit déjà dans le logo qu'ils choisirent lors de l'intercommunalité :



Figure 85 : Logo de l'office de tourisme⁴

Bien que la région Midi-Pyrénées soit une des plus pauvres dans le domaine de l'œnotourisme, l'office de tourisme du Vallon tend à prendre en considération les questions de valorisation du vignoble. Ils sont conscients que leur patrimoine est centré sur la viticulture,

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

² La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

³ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

⁴ Site de l'office de tourisme de Marcillac-Vallon [en ligne] . Consulté le 28 mai 2013. <http://www.tourisme-vallonmarcillac.fr/>.

bien qu'ils ne semblent pas forcément avoir toutes les cartes en main pour le mettre en valeur. Dès lors, ils orientent le public vers les différents domaines et exploitations viticoles ainsi que vers la cave coopérative, tout en distribuant quelques documents sur l'histoire et les lieux d'intérêt touristique. Cette politique paraît bien dérisoire au vu de la richesse du patrimoine mais il est à noter que le projet œnotouristique n'en est qu'à ses balbutiements et devrait s'orienter d'ici peu vers la réalisation d'objectifs de valorisation patrimoniale :

« Des commissions sont déjà au travail (communication, connaissance du territoire, œnotourisme), d'autres se mettent en place (entrées du territoire, relations extérieures, Soulages, événementiel, valorisation du territoire...) »¹

Le vignoble reste donc particulièrement présent dans les projets, en écho à ce qu'ils ont pu faire jusqu'alors. Cependant, bien que méritoire, il ne s'agissait que d'actions ponctuelles qui devraient être appelées à prendre de l'ampleur. C'est avec leurs moyens qu'ils recevaient le public, en oubliant quelques fois des aspects du patrimoine qui sont pourtant particulièrement présents. Aussi, lorsque l'on vient à l'office de tourisme de Marcillac, qui se trouve désormais sur le tour de ville au lieu d'être en plein cœur de Marcillac comme autrefois², la question concernant le patrimoine viticole appelle une réponse qui reste un peu floue, omettant le monument aux morts et le lieu même de construction de l'office de tourisme qui est situé dans une ancienne cave :



Figure 86 : Façade de l'office de tourisme de Marcillac³

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

² Choix qui est un sujet à polémique : les détracteurs dénoncent une fuite du cœur de ville qui n'obligera désormais plus le public à découvrir les ruelles du centre alors que les défenseurs prônent un accès plus pratique pour des touristes qui ne cherchaient plus pas à trouver ce lieu tant il était difficile de s'y rendre pour une personne étrangère.

³ Site de l'office de tourisme de Marcillac-Vallon [en ligne]. Consulté le 29 mai 2013. <http://www.tourisme-vallonmarcillac.fr/spip.php?rubrique24&lang=fr>.

Leur volonté est bien sûr évidente mais il n'en demeure pas moins qu'une personne ayant les connaissances scientifiques sur le domaine qu'ils choisissent de mettre en valeur, à savoir sur le patrimoine viticole, serait un atout supplémentaire, d'autant plus que la fusion n'a fait que rendre ces informations un peu plus inaccessibles. Par exemple, le site internet initial proposait une présentation du terroir, des actualités liées au canton et une magnifique photothèque afin de plonger le visiteur dans cet espace. Malgré quelques points négatifs, comme les questions de mise à jour, le patrimoine viticole apparaissait facilement alors que la fusion avec le canton de Conques et la refonte du portail de l'office de tourisme n'a fait qu'éloigner Marcillac de cet aspect. Les informations vont prioritairement à Conques et le vignoble ne trouve plus autant d'écho que sur l'ancien site internet.

Malgré tout, l'office de tourisme a quand même la qualité d'exister et d'essayer de mettre en œuvre des outils de valorisation vers un patrimoine difficile à valoriser, tant par sa diversité que sa surface et que ses contraintes. Elle compte pour cet objectif un allié : le musée de Salles-la-Source.

2 – Le musée du Rouergue à Salles la Source : vitrine de la viticulture

L'office de tourisme de Conques-Marcillac n'est pas le seul organisme à prétendre pouvoir valoriser le patrimoine viticole du Vallon : en plus d'une superbe cascade, il existe à Salles-la-Source, village situé à dix minutes de Marcillac-Vallon sur la route de Rodez, un musée départemental mettant en scène des objets du Rouergue. Situé dans une ancienne filature de laine, le « musée départemental des arts et métiers traditionnels de Salles-la-Source » propose, comme son nom l'indique, une exposition concernant les outils anciens qui servaient aux métiers pratiqués autrefois dans le département. A ce titre, de nombreux objets agricoles trouvent place dans cette exposition qui concerne également les objets de la vigne, ce qui nous intéresse donc directement.

Les horaires et dates d'ouverture ne coïncidant pas avec mes séjours dans l'Aveyron, je n'ai malheureusement pas pu le visiter récemment. Malgré tout, j'ai pu m'y rendre et profiter de l'exposition extérieure, ce qui permet de faire un point sur le discours que tient à développer cette structure muséale.



Figure 87 : Entrée du Musée des arts et métiers traditionnels¹

Tout d'abord, la permanence d'objets exposés à l'extérieur est un premier atout certain de ce musée qui tente, par ce biais, d'ouvrir le patrimoine au plus grand nombre. En effet, ceci permet à tout public, quel que soit le jour et l'heure, de pouvoir observer une partie de la collection. Cependant, ce choix nécessite quelques précautions et mises en place quant à la médiation et quant à la préservation des objets présentés. Les objets exposés ne doivent pas être soumis à l'érosion du temps, ce qui nécessite une mise en place spécifique et éventuellement des traitements directement imposés aux objets. Ce ne sont pas ici des objets très anciens ou encore très rares, mais ils tendent à le devenir et une mauvaise conservation engendrerait à long terme leur destruction. C'est pourquoi, comme on peut le constater, tous les objets proposés sont placés sous un auvent, permettant de les mettre ainsi à l'abri de la pluie ou du soleil. Peut-être y a-t-il même des mesures préventives, qui ne sont pas visibles à l'œil nu et donc pas forcément évidentes pour le public, qui permettent de protéger les objets des attaques nuisibles. On peut par exemple facilement imaginer que de tels objets, dont la majorité sont constitués de bois, ont eu à subir des traitements chimiques afin d'éviter toute détérioration qui pourraient être dues à des insectes parasites ou encore à l'humidité. Quant à la médiation, un tel dispositif extérieur appelle une médiation implacable capable de répondre à tous les questionnements que pourraient susciter les objets exposés. Or on note pour ces derniers des défauts assez conséquents : certains sont totalement démunis de cartels et panneaux explicatifs ! Comme on peut le voir sur la photo qui suit et bien que leurs noms et utilisations paraissent évidents, les tonneaux devraient avoir un cartel donnant leur

¹ Photo personnelle.

appellation, leur date de création, éventuellement leur origine ainsi qu'un panneau qui pourrait expliquer leur usage ou même leur fabrication étant donné la dénomination du musée qui concerne les arts et métiers traditionnels, ce qui inclut donc les tonneliers, surtout dans une région viticole !



Figure 88 : Tonneaux devant le musée de Salles-la-Source¹

L'extérieur du musée est donc un atout certain, encore faudrait-il que le travail soit mené correctement et à son terme afin de pouvoir identifier tous les engins présents, certains ne proposant pas les indices nécessaires permettant de déduire leur fonctionnement et leur destination. En fonction des cartels et de mes connaissances, je n'ai pu rattacher à viticulture qu'un alambic et quelques tonneaux. Ne pouvant identifier la suite de l'exposition, je resterais prudente quant à l'absence d'autres objets répondant au métier de la vigne, aussi aurait-il fallu pouvoir accéder à l'intérieur du musée afin de constater la présence des objets patrimoniaux et symboliques que nous avons développé antérieurement.

Ce constat nous mène au second point négatif de ce musée : les jours et horaires d'ouverture. Selon la période de l'année, l'amplitude d'ouverture hebdomadaire varie de sa fermeture totale en période hivernale à des visites qui ne sont permises que selon des créneaux

¹ Photo personnelle.

complexes en période estivale :

- « Du 01 avril 2013 au 30 avril 2013 - Ouverture (Ouvert tous les mercredis, jeudis et dimanches de 14h à 18h.) »
- « Du 01 mai 2013 au 30 juin 2013 - Ouverture (Ouvert tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h.) »
- « Du 01 juillet 2013 au 31 août 2013 - Ouverture (Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30, les samedis, dimanches et lundis de 13h30 à 18h30.) »
- « Du 01 septembre 2013 au 30 septembre 2013 - Ouverture (Ouvert tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h.) »
- « Du 01 octobre 2013 au 31 octobre 2013 - Ouverture (Ouvert les mercredis, jeudis et dimanches de 14h à 18h.) »¹

Cette citation fait état de la complexité des jours et horaires d'ouverture et du peu de jours disponibles pour se rendre dans ce lieu, notamment hors des vacances scolaires. Des visites impromptues semblent difficilement envisageables et une organisation paraît nécessaire pour palier à de mauvaises surprises. Ceci peut être un frein à sa fréquentation puisque le public n'envisage pas de visiter un musée pour se confronter à des difficultés. De plus, la fermeture complète de cet espace durant l'hiver pose réellement un problème de valorisation qui risque d'amener tôt ou tard sa mort par des contraintes trop importantes. L'ouverture perpétuelle n'est certes pas une solution, pour des raisons financières évidentes, mais l'alternative d'ouvertures sur réservation ou celle de donner à la mairie la possibilité d'ouvrir pourrait être des solutions envisageables. D'autres possibilités peuvent également voir le jour en prenant en compte des étudiants ou des personnes qui pratiquent des recherches dans le domaine concerné par le musée, et à qui il pourrait être demandé de participer à l'animation de cet espace.

Cependant, malgré des horaires compliqués, ce musée accroît son accessibilité par la présence d'un lien internet². Ce site, issu de la section tourisme du département, n'est certes pas le fait du musée, mais il n'en demeure pas moins un atout. Il favorise, d'une part, la prise de connaissance de sa présence, et d'autre part il permet surtout de connaître toutes les informations utiles à son accès. Par exemple, les tarifs et le calendrier complexe d'ouverture sont mentionnés après une brève description, cette dernière nous informant alors sur le contenu muséographique de cette structure :

¹ Site officiel du tourisme en Aveyron [en ligne]. Consulté le 29 mai 2013. http://www.tourisme-aveyron.com/diffusio/fr/visiter/musees-art-expo/salles-la-source/musee-departemental-des-arts-et-metiers-traditionnels-de-salles-la-source_TFO18874995546.php.

² Site officiel du tourisme en Aveyron [en ligne]. Consulté le 14 juin 2013. http://www.tourisme-aveyron.com/diffusio/fr/visiter/musees-art-expo/salles-la-source/musee-departemental-des-arts-et-metiers-traditionnels-de-salles-la-source_TFO18874995546.php.

« Il présente les arts et métiers traditionnels du Rouergue, en 4 sections : machines d'autrefois (moulins et pressoirs), l'homme et le monde minéral (construction et travail des métaux), l'homme et le monde végétal (l'agriculture et métiers du bois), l'homme et le monde animal (la chasse, la pêche et l'élevage). Reconstitution d'une cave à vin traditionnelle et d'une filature de laine du XIX^{ème} siècle. Planétarium pour apprendre à regarder le ciel et comprendre ses mystères. »¹

Au vue de la description, la viticulture semble prendre une place intéressante dans ce musée, mais il reste nécessaire de rester prudent. En effet, si la médiation intérieure est équivalente à celle extérieure, il sera difficile d'appréhender la nature des objets proposés, et dans ce cas, le musée comme le site internet perdent de son efficacité. Malgré tout, il est regrettable que le portail internet ne soit pas géré directement par le musée afin d'être peut-être plus pointilleux sur certains détails ou même proposer un musée virtuel destiné à appâter le public. Malgré tout, ce lien a l'avantage d'exister et de proposer des informations qui sont à jour, ce qui est un point particulièrement positif, témoin de leur implication.

Le musée des arts et métiers de Salles-la-Source reste donc un endroit de valorisation essentiel pour le métier de vigneron et dispose, comme tout outil de valorisation, de points forts et de points faibles à améliorer. Il se joint alors à la structure qu'est l'office de tourisme pour servir de médiateur du patrimoine et valoriser ce que les fêtes liées au vin négligent un peu trop souvent en dehors de leur produit fétiche : leur patrimoine. Cependant, divers projets sont en cours vers une acceptation plus générale de leur patrimoine, ce qui se veut de concert avec les acteurs privés.

II – Des acteurs privés aux projets en cours : une valorisation appelée à être optimale

L'acteur public est un élément important pour la valorisation du patrimoine viticole mais il ne pourrait pas faire grand-chose sans les acteurs particuliers, qu'ils soient vignerons ou simples passionnés. Aussi existe-t-il des actions de valorisation menées uniquement par les propriétaires de vignes ou autres passionnés, alors que d'autres sont réalisées avec le concours des acteurs publics et privés. S'ajoutent à ceux-là des projets qui sont actuellement à l'étude et qui mutualisent les efforts de chacun.

¹ Site officiel du tourisme en Aveyron [en ligne]. Consulté le 14 juin 2013. http://www.tourisme-aveyron.com/diffusio/fr/visiter/musees-art-expo/salles-la-source/musee-departemental-des-arts-et-metiers-traditionnels-de-salles-la-source_TFO18874995546.php.

A – Des exploitants viticoles aux passionnés de vigne : des démarches de valorisation patrimoniale

En ce qui concerne la valorisation effectuée par l'acteur privé, il est donné à voir deux catégories de personnes valorisant ce terroir : les vigneron et les passionnés. D'un côté les exploitants agricoles accueillent des clients sur leurs propriétés et ont été amenés à mettre en représentation leur domaine et leur travail et donc à patrimonialiser des éléments saillants de leurs pratiques et savoir-faire. D'un autre côté, les simples passionnés perpétuent des traditions et les mettent au contact du public, simplement pour éviter qu'elles ne tombent dans l'oubli. Ces deux catégories sont deux facettes particulièrement importantes de la valorisation du domaine privé et qui reposent souvent sur du bénévolat.

1 – Les vigneron et la vente au domaine : une forme de valorisation

Les premiers acteurs particuliers à œuvrer sur le terrain de la valorisation sont les exploitants viticoles eux-mêmes. Leur statut de commerçants leur permet, toute l'année, de proposer un accueil au public sur leur propriété afin de faire découvrir aux touristes et potentiels clients leurs produits mais aussi leur histoire et leur terroir.

C'est dans ce cadre-là que s'insèrent les deux vigneron indépendants que j'ai pu rencontrer, à savoir Jean-Luc MATHA et Joël GRADELS, ainsi que, dans une certaine mesure, la cave coopérative des Vigneron du Vallon qui reste un espace commercial proposant malgré tout une certaine médiation du terroir. Pour ce qui est des vigneron indépendants, chacun d'eux propose un accueil au domaine, avec bien entendu, une préférence pour les réservations qui permettent de mieux planifier les journées, ce qui n'est pas négligeable chez les agriculteurs. Chaque vigneron a généralement aménagé dans son domaine un chai où s'effectuent les dégustations et les ventes des produits. Que l'exploitant soit en polyculture ou en monoculture, c'est une facette de leur métier qu'il ne néglige pas car beaucoup de ventes sont réalisées au domaine. Cela leur permet de plonger le visiteur au cœur du terroir et lui donnant ainsi accès à l'identité de leur produit. C'est ainsi que Joël GRADELS proposera de se rendre dans le rez-de-chaussée d'une ancienne grange pour parler de son produit alors que Jean-Luc MATHA ouvre grand son petit « *cavon* », lieu qu'il a choisi afin de mettre le client dans l'ambiance d'une réelle cave qui se trouve, comme beaucoup

dans le Vallon, au niveau du sol.

C'est généralement dans ces lieux propices que les propriétaires parleront de leurs vins mais également de l'histoire du Vallon et de toutes les spécificités qui y courent : c'est en ce sens qu'ils font de la valorisation. La perspective est, certes, économique et ils mettent en avant leurs produits à des fins commerciales évidentes, mais ils offrent aussi au visiteur la possibilité d'entrer en contact avec une histoire riche qui a su laisser quelques traces patrimoniales que certains n'omettront pas de mentionner. C'est ainsi que Jean-Luc MATHA, en me faisant visiter son « *cavon* », s'est coiffé du « *cabessal* » et du panier « *carrejador* » afin de m'expliquer comment cela se passait autrefois. Aussi mettent-ils ainsi en avant les objets patrimoniaux dans des lieux de ventes qui s'apparentent à des musées, où tout est mis en situation pour donner au client le sentiment d'acheter, par l'intermédiaire du vin, un peu de terroir et d'identité. Qui plus est, cette démarche s'allie le concours du patrimoine architectural : les lieux ne sont en effet pas laissés au hasard mais préalablement choisis pour immerger le visiteur dans le terroir identitaire qu'ils souhaitent transmettre à leurs vins.

Malgré tout, il y a quelques bémols. Certes, chaque vigneron tente de mettre en place la possibilité d'achat au domaine et ainsi d'ouvrir une voie à la valorisation, mais ce n'est pas évident pour chacun d'entre eux. Un exploitant comme Jean-Luc MATHA peut se permettre d'être au contact de la clientèle car, durant sa présence au *cavon*, le travail sera réalisé par une tierce personne qui œuvre dans son exploitation. De plus, si tant est que le travail exige sa présence ou qu'ils aient pris du retard dans l'avancement général, sa femme peut assurer l'accueil des clients. Mais tous les vignerons indépendants ne peuvent pas en dire autant ! Une personne comme Philippe TEULIER, par exemple, est très compliquée à rencontrer. A moins de se déplacer régulièrement sur le domaine, au risque de trouver porte close, ou alors de prendre un rendez-vous difficile à obtenir, cet exploitant qui possède le plus important domaine du Vallon, ne peut pas se permettre de délaisser sa vigne trop longtemps. Cumulant une surface conséquente et récemment veuf, il ne peut assumer une telle charge de travail sans faire quelques impasses. Qui plus est, il assume de nombreuses responsabilités, dont celle de président du syndicat des vignerons du Vallon, ce qui l'astreint à de nombreuses absences. L'autre problème rencontré chez les vignerons indépendants, principalement ceux ayant une autre activité, est celui soulevé par Joël GRADELS et Isabelle LOUBET : un vigneron qui travaille en polyculture n'a pas forcément le temps de recevoir des clients si ces derniers n'ont pas pris rendez-vous. En effet, ils ne possèdent pas assez de surface viticole pour embaucher une personne qui serait uniquement dédiée à la gestion de la cave ou à l'accomplissement des tâches journalières, un des deux membres du couple gérant alors la perspective commerciale.

Ceci implique donc qu'ils se débrouillent par leurs propres moyens, ce qui ne leur laisse que peu de temps pour accueillir le public et valoriser produits et patrimoine.

Malgré quelques bémols, la valorisation au domaine est donc bien présente et effective mais il est à noter qu'elle se prête particulièrement bien aux exploitations importantes ou encore à ceux qui ont le sens du relationnel. Tel est le cas de Jean-Luc MATHA et Joël GRADELS qui font preuve d'une aisance incroyable lorsqu'il s'agit de parler de leur patrimoine et de leur terroir. Outre une sympathie certaine envers ces deux exploitants, il faut prendre en considération le fait que, quel que soit l'article de presse ou la personne enquêtée, tous les avis sont unanimes à leur égard : ils sont considérés comme joviaux et parlent avec poésie et humour de leur patrimoine et de leur terroir. Jean-Luc MATHA est d'ailleurs considéré comme la figure du Vallon ! Personne ne peut prétendre connaître le Vallon et sa viticulture sans avoir fait un tour par Bruejous. Jean-Michel COSSON et Catherine BEX ne manquent pas d'adjectif pour qualifier le personnage :

« Jean-Luc Matha [...] est autant poète que vigneron. Il vous racontera le vert tendre des pampres sur le rougier, les senteurs fleuries d'un petit matin printanier ou la course des lapins, avec la tendresse d'un père pour ses enfants. Sa vigne, c'est sa vie. [...] Jean-Luc Matha, que rien n'arrête lorsqu'il s'agit de faire partager sa passion, projette d'ouvrir un petit musée des vieux outils où chacun pourra toucher du doigt ce qu'étaient les quatre saisons d'un vigneron d'antan. »¹

Il ne s'agit là que d'une source unique qui synthétise, malgré tout, les avis que peuvent avoir la majorité de ceux qui ont rencontré cet homme. Aussi la valorisation peut-elle également passer par l'implication et la passion que l'on met dans son travail, ce qui se ressent forcément auprès des publics. Jean-Luc MATHA est un merveilleux atout pour faire comprendre l'aspect identitaire et la passion qui habite ce terroir et ce patrimoine.

Cependant les vignerons ne sont pas les seuls à œuvrer pour la valorisation du patrimoine viticole puisque d'autres actions ont cours dans le Vallon, menées par des particuliers simplement passionnés.

2 – Les passionnés de viticulture en quête de valorisation

Il existe dans le Vallon un endroit que nous avons déjà évoqué pour le patrimoine qui s'y trouve et pour l'histoire qui y est enfermée : il s'agit de l'ancienne grange monastique de Bougaunes. Comme nous l'avons précisé plus haut, il s'agit de l'un des plus anciens lieux de

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 151.

vinification de l'aire d'appellation avec, à l'heure actuelle, les restes de l'une des plus anciennes caves du Vallon.

Dépendante des Cisterciens, il s'agit d'une ancienne grange monastique du domaine religieux de Bonnecombe qui développait alors une activité viticole. Ce domaine est encore largement présent à l'époque moderne et, malgré les changements de mains, il parvient jusqu'à nos jours avec encore le même attrait pour « l'objet historique et patrimonial qu'est la vigne ! Il existe aujourd'hui plusieurs familles qui se partagent Bougaunes et l'une d'entre elles, la famille MESTRE, joue un rôle essentiel dans la valorisation du patrimoine viticole.

Bien que retraités, Georgette et Gilbert MESTRE se tiennent à disposition du public pour faire connaître leur passion commune qu'est la vigne et le vin de Marcillac. Ils continuent de vendanger et pour cela, proposent le toit et le couvert à des volontaires souhaitant s'initier, ou simplement partager le moment des vendanges dans leur domaine¹. C'est peut-être la raison pour laquelle ils ont été choisis comme sujets principaux pour illustrer le thème des vendanges dans le livre de Jean-Michel COSSON et Catherine BEX², plusieurs pages étant effectivement consacrées aux porteurs de panier « *carrejador* » ou encore aux coupeurs³, le tout dans le cadre des vignes de Bougaunes. Par ces actions, ils permettent au public de découvrir les traditions qui ont, ou ont eu cours, dans le Vallon. Qui plus est, c'est aussi l'occasion pour Georgette et Gilbert MESTRE de faire part de leurs connaissances sur la vigne et sur le Vallon. En effet, en tant que passionnés, ils se sont largement documentés et partagent avec plaisir toutes les informations ou documents qu'ils ont pu acquérir. C'est ainsi que j'ai pu consulter des documents personnels qui ont servis à l'élaboration de ce travail ainsi que des ouvrages qui ne sont plus publiés et qui sont donc introuvables, sauf à fréquenter des bibliothèques très spécialisées. Ces informations, qu'ils partagent volontiers dès l'établissement d'une certaine confiance, et cette volonté de communication sont le premier pas vers la protection et la valorisation de ce terroir et ce patrimoine. Cependant, nous ne pouvons que regretter que cette transmission ne soit qu'orale et ainsi craindre qu'un jour ou l'autre ces données soient amenées à disparaître. C'est pourquoi il est aussi important de prendre en compte l'enquête orale : elle est essentielle pour un travail où les sources scientifiques manquent cruellement et elle raccourci le temps des recherches, qui nécessiteraient des années avant d'aboutir à un résultat satisfaisant si le premier recours n'était pas donné à l'enquête de terrain.

¹ Entretien Gilbert MESTRE à Bougaunes le lundi 17 décembre 2013.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 124.

³ Personne chargée de ramasser le raisin à l'aide d'un sécateur.

Quoi qu'il en soit, Georgette et Gilbert MESTRE font partie de ces passionnés qui participent aux actions de valorisation. Aussi ont-ils, par exemple, une place de choix lors de la *Saint-Bourrou* en participant à la fois au cortège des vigneron, ainsi qu'à celui des échantons. De plus, ils offrent volontiers toutes leurs connaissances viticoles à quiconque y porte un intérêt. Ce sont également eux qui ont fait placer des pieds de vigne autour du monument aux morts afin de remettre la vigne à une place qui lui revenait par toutes les épreuves traversées comme par la signification qu'elle détient dans le Vallon. Ils œuvrent également auprès du jeune public en offrant aux élèves de l'école maternelle de Marcillac la possibilité de s'exercer aux vendanges, le tout sous la houlette des enseignants et des propriétaires.

La famille MESTRE est donc un exemple, certes peu commun, de valorisation mais leur action reste nécessaire dans une zone où cette question est trop souvent reléguée au second plan. Ils considèrent le petit patrimoine à l'image de l'ensemble des traces patrimoniales du Vallon et pensent que ce sont ces petits aspects qui devraient être protégés pour leur rareté et leur signification. C'est une des raisons pour lesquelles ils ouvrent grand leur cave afin de partager un objet patrimonial qu'ils ont la chance de posséder. Mais ils sont malheureusement peu nombreux à œuvrer en bénévoles de la valorisation, cette question n'étant mise à l'étude que si la résultante apporte un certain bénéfice à l'instigateur du projet.

Néanmoins, ces acteurs privés, vigneron ou passionnés, tentent de s'exporter vers l'espace public afin de sensibiliser le public.

B – L'acteur privé dans l'espace public : des actions de valorisation conjointes

Les particuliers n'œuvrent pas uniquement de façon isolée et savent également coupler leurs efforts entre eux ou encore avec l'acteur public grâce à diverses actions ponctuelles. Généralement dans l'espace public, ces dernières sont principalement composées par des dégustations et trouvent places lors des matinées de marché ou encore pour des actions gérées par le syndicat des vigneron.

1 – L'implication des vignerons dans la vie municipale : la dégustation au service de la valorisation

Marcillac-Vallon voit tous les dimanches matin sa population s'accroître considérablement. Cette matinée est le jour du marché et est attendue par beaucoup afin de faire le plein de produits du terroir mais aussi pour le moment de détente et de flânerie qu'elle accorde. Selon Joël GRADELS¹, beaucoup de ruthénois viennent alors se ravitailler tant en provisions qu'en souvenirs et bons moments passés au son de musiques traditionnelles. Les conditions sont alors réunies pour faire de cette matinée, un des moments essentiels de la valorisation du vin, ce que les vignerons ont bien compris puisqu'ils organisent ce jour-là une manifestation constituée de dégustations.

En effet, chaque dimanche matin durant la saison estivale, un stand supplémentaire se dresse devant ce qui est appelé localement « le tonneau ». Il s'agit d'un grand tonneau de bois, représentant l'activité principale du Vallon, qui prend place sur le tour de ville et offre aux visiteurs son imposante stature (au moins 3 mètres à vue d'œil). Il se présente couché, et se pare sur l'une de ses façades planes d'une fresque représentant le Vallon de Marcillac.



Figure 89 : Tonneau de Marcillac²

Aussi voit-on un relief vallonné et verdoyant sur lequel sont inscrits la majorité des

¹ Entretien avec Joël GRADELS le 19 décembre 2012 à la Carolie.

² Google Maps [en ligne]. Consulté le 5 juin 2013. Cliché de juillet 2012. <http://maps.google.fr/>.

villages relatifs à l'AOC ; au centre, un homme observe un verre de vin rouge qu'il s'apprête sûrement à déguster. L'ensemble est surmonté d'une banderole jaune, évoquant sûrement, par la métaphore de la couleur, les températures agréables régnant dans le Vallon, au centre de laquelle se trouve l'inscription « Marcillac Soleil », en référence tant au microclimat régnant ici qu'à la pâtisserie traditionnelle locale qui se déguste généralement avec un verre de *mansois*.

C'est donc devant ce « monument » que se retrouvent les vigneronns afin de faire déguster leurs productions autant aux locaux et habitués, qu'aux visiteurs de passage. C'est ainsi l'occasion de faire partager une part de leur terroir tout autant que de réaliser des ventes. Il n'en demeure pas moins qu'il s'agit bel et bien d'une action de valorisation qui permet à chaque exploitant indépendant de venir tenter sa chance sur le marché de Marcillac. Aussi, même le plus petit exploitant pourra-t-il proposer ses produits et se faire connaître, ce qui paraît être une opportunité certaine. De plus, cela peut sembler être une bonne alternative au manque de communication dont souffrent ces « petits » producteurs puisqu'en effet, toute la communication à laquelle peut se prêter le plus conséquent des vigneronns semble sonner comme une perte de potentiels clients pour celui qui n'aura ni les moyens ni le temps de pratiquer une telle campagne publicitaire. Ainsi, la dégustation « au tonneau » permet à l'exploitant qui le souhaite de venir présenter sa marchandise et parler de son terroir qu'il ne tiendra alors qu'à lui de valoriser.

Cette action est aussi intéressante pour les disponibilités qu'elle ouvre : lorsqu'un vigneron est préposé « au tonneau », il y passe sa matinée et n'a d'autres objectifs que celui de faire découvrir, et si possible vendre, son vin. Aussi est-il tout acquis à sa cause et ne peut pas être appelé par une autre tâche. Il prend dès lors le temps de valoriser correctement son terroir et son patrimoine, ce qu'il n'aurait peut-être pas su faire au domaine, tant le travail ne manque pas lorsqu'on se trouve sur l'exploitation.

Les matinées de marché sont donc autant de cibles potentielles pour la valorisation du vin de Marcillac mais elles ne sont pas uniques. Quelques actions de valorisation trouvent également place dans l'espace public lors de manifestations particulières qui sont le fait du syndicat des vigneronns.

2 – Les actions du syndicat : entre marketing et valorisation, la *Saint-Bourrou* en exemple

Nous avons pu voir que le lundi de Pentecôte est un moment particulier autant pour les vigneron·s que pour la valorisation du patrimoine viticole : il s'agit de la *Saint-Bourrou* qui mêle de nombreux acteurs tant profanes que religieux, tant public que privé. Nous ne reviendrons pas sur la cérémonie du matin, qu'il s'agisse de la messe ou des intronisations liées à l'échansonnerie mais nous développerons un des aspects de la journée, passé jusqu'alors sous silence.

En effet, une fois les intronisations terminées et le verre de l'amitié partagé, les vigneron·s et échanson·s s'éloignent pour partager un repas en commun alors que la foule finit par se disperser au sein de la fête foraine qui bat son plein. Cependant, le programme des fêtes prévoit un retour des vigneron·s à 17h sur la place des Pénitents, derrière l'église de Marcillac, afin de se prêter à une dégustation de tous les vins en AOC que l'on peut trouver dans le Vallon. A l'origine, cette manifestation avait lieu sur la place de l'église, un peu plus grande, cependant, un repas étant également prévu à cet endroit, les convives prenaient les stands de dégustation pour leur ravitaillement en boisson, ce qui n'était pas du tout le but du jeu. Cette juxtaposition d'activités contreproductive par rapport à la mise en valeur des vins en appellation AOC a amené le comité organisateur à déplacer le lieu de la dégustation un peu plus loin. Le lieu d'accueil est alors plus restreint et séduit par son charme, mais il ne permet pas d'accueillir de nombreux stands, ce qui implique que certains soient légèrement de côté et prennent le risque d'être négligés par un certain nombre de clients. Qui plus est, l'espace serait trop exigu si tous les vigneron·s venaient à se présenter à cette manifestation, ce qui n'est jusqu'alors pas encore arrivé.

Cette action est organisée par le syndicat des viticulteurs que dirige Monsieur Philippe TEULIER depuis quelques années. Il fut l'héritier d'une longue tradition de regroupements syndicaux qui ont existé au cours des deux derniers siècles, ceux-ci coïncidant généralement avec les différentes crises qu'a pu connaître le Vallon. Aussi voit-on la première mention d'un syndicat en 1882, avec l'apparition le 10 septembre d'une « association syndicale temporaire de lutte contre le phylloxera »¹ comptant 159 adhérents². En 1909, ce groupement syndical devient plus pérenne avec la création du « Syndicat des viticulteurs de Marcillac » qui devient le premier décembre 1912, le « syndicat des producteurs du Vallon »³. Le 25 février 1945 voit à nouveau la création d'un syndicat viticole qui porte cette fois le nom de « syndicat de défense viticole », cette création pouvant facilement correspondre aux difficultés inhérentes à

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 128.

la seconde guerre mondiale. En 1947, cette création est réitérée en affirmant que seule la qualité de la production peut sauver le vignoble, ce qui semble lier ce renouveau avec les problèmes rencontrés lors de la crise du bassin houiller de Decazeville, l'avenir du vin de Marcillac apparaissant particulièrement noirci¹. Enfin, c'est en 1961 qu'apparut la version actuelle du syndicat, en même temps que la création de la cave, ayant chacun pour but la renaissance du vignoble suite à toutes les catastrophes engrangées. Ainsi le 18 décembre 1961, 120 agri-viticulteurs se réunissent à la mairie, sous la présidence d'André NAYROLLES, vice-président du CETA viticole de Marcillac, afin de relancer le « Syndicat de défense et d'amélioration du vin de qualité du Vallon de Marcillac »². Lucien CAYROUSSE fonde cette structure avec quatre hommes et la dirigera jusqu'en 1990 où il céda la place à patrice AUREJAC. Ces trente années à la présidence du Syndicat des vigneronns lui permirent de mener à bien des actions de valorisation telle que la préparation et la proposition de la demande pour l'accession en AOC dès 1972. Cependant on notera que les syndicats, qui furent nombreux au cours de ces années, ont, pendant quelques temps, cohabité avec le comice agricole. En effet, le 31 octobre 1841 naît le comice agricole de Marcillac, avec des ambitions essentiellement vinicoles, ce dernier souhaitant s'employer à la revalorisation du vignoble. Même si l'on ne connaît pas la date de fin de cette organisation, il semblerait que les deux aient coexisté pendant un laps de temps et bien qu'il s'agisse de deux structures différentes, elles poursuivaient alors le même but.

Aujourd'hui, le vignoble a su renaître de ses cendres, notamment grâce aux actions ciblées des différents syndicats qui ont su proposer des solutions de protection, de conservation et de valorisation pour le patrimoine qu'ils ont failli perdre tout au long des deux derniers siècles. Cependant, l'action n'est pas encore achevée et la valorisation nécessite d'être toujours présente afin de porter le vignoble à son point culminant. Le syndicat mène donc à ce titre quelques actions, comme celle proposée le jour de la *Saint-Bourrou* bien qu'il soit regrettable que cette action reste focalisée sur la seule valorisation de leurs produits. En effet, l'un des aspects importants du vin de Marcillac est sa perspective identitaire et le terroir duquel il se revendique. Dès lors, il paraît difficile de protéger et valoriser un produit sans prêter attention au contexte. Cependant il faut garder à l'esprit qu'il s'agit avant tout d'un regroupement agricole qui, par conséquent, ne prend en compte que les aspects inhérents à la viticulture. C'est pourquoi je prendrais le soin, dans la dernière partie, de développer un projet de coopération entre les collectivités, le syndicat, les vigneronns et les organismes culturels et

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 164.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 179.

touristiques pour optimiser la protection et la valorisation d'un patrimoine qui concerne, autant le produit, que les traces historiques de sa production. Cela dit, en ce qui concerne la valorisation actuelle, le syndicat œuvre particulièrement dans le sens de la découverte des produits et donc plus dans une perspective économique de vente. Qui plus est, un bémol reste à ajouter, du moins à l'une des manifestations qu'il m'ait été donné de voir. En effet, pour cette année 2013, j'ai fait le choix d'assister à la quasi intégralité de la journée du lundi de Pentecôte, consacrée à la valorisation du patrimoine viticole de Marcillac par le biais des traditions que nous avons pu décrire. Cependant, pour l'action du syndicat de la fin d'après-midi, il faut noter que le début de la dégustation était prévu à 17h, or les premiers à déboucher leurs bouteilles pour se prêter au jeu ne l'ont pas fait avant 17h45. Certains vignerons se défendront par la surcharge qu'impose la journée mais il n'en demeure pas moins qu'un tel retard affiche un certain mépris et un certain manque d'intérêt pour la manifestation. Il est indéniable que certaines personnes n'auront pas eu la patience d'attendre et s'en seront allées. Aussi faut-il garder à l'esprit que l'aire d'appellation est restreinte et la réputation encore ténue, une attitude désinvolte ne semble pas très judicieuse vis à vis d'une valorisation mise en place pour le bien du patrimoine de chacun. Qui plus est, je n'ai pu que déplorer la présence que de six exploitants dont la cave des Vignerons du Vallon, ce qui ne représente même pas la moitié des producteurs indépendants en AOC. Rater une telle occasion paraît surprenant quand les outils de valorisation du vin de Marcillac ne sont finalement pas légion !

Mais on restera positif en gardant à l'esprit que chacun tend vers l'amélioration avec notamment la présence de projets de valorisation. Aussi est-il à l'étude un projet de route des vins qui commence à prendre à forme alors que l'objectif caché derrière cette entreprise est l'obtention du label « Vignobles et Découvertes ».

C – Une valorisation en devenir

Petit à petit, chaque acteur prend conscience du potentiel que représente le patrimoine viticole de Marcillac, chacun s'emploie donc à proposer des projets afin de développer le vignoble par sa mise en tourisme. Bien que l'objectif soit avant tout économique, il n'en demeure pas moins que les ambitions restent aussi celles de protection, de conservation et de valorisation. Aussi est-ce dans cet esprit qu'est né le projet de la route des vins, prémices à la demande du label « vignobles et découverte ».

1 – De la route des vins...

Des deux grands projets concernant la viticulture du Vallon et son patrimoine, celui de la route des vins est le plus ancien et commence à voir quelques points aboutir. Cependant, la route des vins qui est en train de s'établir, s'inscrit dans le département et non pas dans la seule aire d'appellation de Marcillac. Il s'agit donc d'un projet auquel participent tous les acteurs du Vallon, mais qui n'est pas de leur seul fait.

Ce projet est une entreprise particulièrement courante et se rencontre sur beaucoup d'aires d'appellations viticoles en France. Cette démarche a pour objectif d'augmenter la lisibilité d'un terroir viticole grâce à une signalétique particulière qui permet de lier tous les vigneronns entre eux tout en insérant les objets patrimoniaux et culturels s'il y a lieu. Cette visibilité matérialisée sur le terrain trouve généralement un écho sur la toile : chaque grande région viticole affiche une page internet inhérente à sa route des vins et, de ce fait, met plus facilement en lien les divers matériaux qui constituent le patrimoine. A titre d'exemple voit-on, pour le vignoble de Jurançon, une route des vins centralisée à la Chapelle Rousse et qui propose à la fois réellement une route menant à chacune des propriétés viticole mais également une route symbolique menant à la valorisation de ce terroir par diverses actions comme « la route des vins » au mois de décembre. Cette action a pour but d'organiser une journée porte ouverte chez tous les vigneronns indépendants afin de faire découvrir au public tout autant les produits, par des dégustations, que l'identité locale, par des manifestations culturelles chez chaque exploitant.

Marcillac s'inscrit donc dans cette démarche en vue de relier tous les acteurs nécessaires à un tel projet. Aussi les vigneronns sont-ils les premiers concernés, suivi de près par les collectivités territoriales ainsi que l'office de tourisme Conques-Marcillac. A ceux-là s'ajoutent de plus grands acteurs, tels que le Conseil Général, dès qu'il s'agit d'aborder les questions du financement. Mais ce projet de valorisation n'en est qu'à ses balbutiements, l'accord et les budgets concernant les panneaux de signalisation venant à peine d'être voté. En effet, en raison de quelques désaccords quant à la procédure et aux conséquences que cela va inévitablement engendrer, certains vigneronns ont tenté de retarder l'échéance¹. Une meilleure signalétique aura pour incidence directe d'amener plus de touristes et de clients dans les domaines de l'appellation, ce qui est une des fins en soi, or, de nombreux viticulteurs

¹ Entretien avec Isabelle LOUBET, exploitante à la Carolie, le 18 décembre 2012, à Cougousse.

indépendants ne sont pas encore prêts à assumer toutes ces conséquences. Comme nous l'avons signalé, beaucoup d'exploitants sont en polyculture et ne peuvent pas réaliser le travail agricole tout en offrant une présence optimale nécessaire à l'accueil à des visiteurs. La seule solution serait l'embauche d'une tierce personne, ce qui est impossible au vu des revenus dégagés par la vigne dans une exploitation polyculturelle. Ainsi le projet de route des vins tente de se réaliser sans prendre réellement en considération les questions vitales pour ceux qui appartiennent à la majorité des exploitations de l'appellation : les vigneronns en polyculture et possédant de faibles surfaces. Peut-être s'agirait-il donc de réfléchir à un compromis afin d'allier les intérêts de chacun et de ne pas gâcher un outil de valorisation en voulant précipiter sa mise en place.

Pour l'instant, ce projet reste discret et il fut difficile d'obtenir de réelles informations. La seule qui fut concédée par l'office de tourisme concerne l'objectif final : mettre en place un panneau général à Marcillac qui synthétisera tous les vigneronns du Vallon en répertoriant les données utiles pour les rencontrer et visiter les domaines. Un des atouts supplémentaires de cet outil est la prise en compte des points patrimoniaux du Vallon. Ce panneau récapitulatif sera relayé par une signalisation, uniforme et conforme à la route des vins, qui mènera chez chaque exploitant de l'appellation. Ainsi, en l'état actuel des choses, la route des vins n'est qu'une question de signalétique, l'essentiel du projet ne m'ayant sûrement pas été dévoilé.

Etablir cette route des vins est donc un point positif mais elle ne sera finalement qu'un outil pour répondre à un autre objectif : celui du label « Vignobles et Découvertes ».

2 – ... au label « Vignobles et découvertes ».

L'établissement d'un projet tel que celui de la route des vins n'est que le prélude à un autre dessein d'envergure : l'obtention du label « Vignobles et Découvertes ».

Lancé en 2009, ce label a pour objectif de promouvoir le tourisme dans des régions viticoles qui ménagent un lien étroit vers le thème du vin. Se réclamant de l'œnotourisme, cette distinction est attribuée pour une durée de 3 ans. Dans ce type d'entreprise, il s'agit de mettre en réseau les divers partenaires d'une même région afin qu'ils œuvrent ensemble, au sein d'un même projet, vers la mise en valeur de « destinations à vocation touristiques et viticoles »¹. Le porteur du projet doit donc penser et mettre en lien tous les aspects nécessaires à l'accueil du public œnotouristique : ceci comprend nécessairement les diverses prestations,

¹ Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.

qu'elles soient liées au tourisme ou à la viticulture, qu'elles dépendent de la mise en valeur ou de la logistique liée à l'hébergement et l'accueil de public. Ainsi sont pris en compte dans l'établissement de ce dossier les critères relevant de :

« L'hébergement, de la restauration, des activités de découverte des caves, des visites de sites culturels, des découvertes d'espaces naturels, de savoir-faire locaux, des activités de loisirs, des événements, des structures réceptives répondant aux exigences du règlement d'usage et engagés dans la démarche. »¹

Ce label, qui correspond à une marque appartenant à l'Etat, met donc en pratique un règlement spécifique et des démarches codifiées afin de mettre en avant les valeurs que sont la transmission, l'ouverture, le sens de l'accueil et de la consommation responsable ainsi que l'ouverture du vignoble vers le patrimoine culturel, naturel et immatériel². Mais au-delà des valeurs mêmes du label, l'accession à cette marque a pour objectif d'améliorer la lisibilité de l'offre, par le lien établi entre tous les inter-actants du label ; d'augmenter la fréquentation et la consommation, par la renommée apportée grâce au label et enfin développer l'œnotourisme.

Mais il n'est pas si simple d'accéder à tous ces avantages puisqu'il convient d'abord de réaliser un dossier mettant en avant toutes les qualités du projet afin de démontrer la viabilité de l'aire désignée pour recevoir ce label. Cette demande fait ensuite l'objet d'une consultation conjointe du Ministère du Tourisme et de celui de l'Agriculture avant de passer entre les mains d'Atout-France qui rédige un rapport motivé faisant part de son avis. C'est ensuite au tour du Conseil Supérieur de l'Œnotourisme (CSO)³ de débattre de ce rapport en prenant en compte divers critères qui sont « la pertinence du périmètre, l'attractivité viticole et touristique, la pertinence des partenaires engagés et enfin la pertinence du nom »⁴. Ce débat entraînera la formulation d'une recommandation, d'un ajournement ou d'un avis défavorable, décision qui sera éditée sous forme de procès-verbal transmis aux Ministres de l'Agriculture et du Tourisme qui seront les dépositaires de la décision finale. Il convient cependant de signaler qu'un ajournement n'est possible que deux fois successivement à la suite de quoi l'avis sera forcément défavorable. Enfin, comme je l'ai signalé plus tôt, le label n'a qu'une durée limitée de trois ans, terme au bout duquel un dossier de renouvellement devra être

¹ Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.

² Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.

³ « Créé en mars 2009 à l'initiative du ministre chargé du tourisme et du ministre chargé de l'agriculture, le Conseil Supérieur de l'Œnotourisme est une instance de réflexion et de proposition, constituée en association loi 1901, qui fédère les acteurs de la viticulture et du tourisme afin de développer une dynamique de l'œnotourisme en France. ». Atout France [en ligne]. Consulté le 17 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/conseil-superieur-oenotourisme>.

⁴ Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.

réalisé afin d'être instruit par Atout France et pour lequel s'en suivra la convocation du porteur du projet devant une commission technique à laquelle participe des membres du CSO.

Ce label pourrait donc être un réel atout pour le patrimoine viticole de Marcillac et sa valorisation, mais le chemin est encore long. Bien qu'il ne s'agisse que du début et que ce label ne soit pour l'instant qu'un lointain objectif, il me semble judicieux de commencer d'ores et déjà à travailler sur les critères de sélection qui sont vastes et multiples. Il faut en effet œuvrer sur tous les fronts, qu'ils soient culturels, touristiques, viticoles ou logistiques, aussi un état des lieux actuel pourrait être un prélude à une mise à jour des critères de sélection pour ce dossier. Nous pouvons en effet nous demander si en l'état actuel des choses, l'offre culturelle et l'offre touristique sont suffisamment développées au regard des potentialités. Certains progrès paraissent nécessaires avant que les vignerons de Marcillac-Vallon et les acteurs publics s'engagent sur cette voie. Il semblerait judicieux de consolider d'ores et déjà une base, avant d'ambitionner un quelconque projet sur un terrain qui, aux vues des exigences, manque pour l'instant de consistance : des actions de valorisation sont bien menées par divers acteurs, mais elles pourraient être optimisées afin de répondre aux nécessaires obligations de ce label.

Les objectifs sont donc particulièrement présents et la valorisation du vignoble et du vin est à l'étude. Cependant, des progrès paraissent nécessaires, aussi vais-je proposer des suggestions d'amélioration.

III – Vers le label « Vignobles et découvertes », des pistes d'amélioration

Malgré les outils qui sont mis en place pour la valorisation du patrimoine viticole de Marcillac-Vallon, il peut être envisageable de proposer des projets ayant l'ambition de mettre en valeur ce patrimoine désormais établi, tout en le conservant et le protégeant. Aussi vais-je proposer deux idées qui pourraient trouver leurs places dans le Vallon : une « maison des vins » ainsi qu'une refonte de la fête des vendanges. A ces principales idées peuvent s'ajouter des pistes de réflexion employant les moyens de protection, tels que les Monuments Historiques ou encore les Aire de Mise en Valeur de l'Architecture et du Patrimoine (AVAP), ou d'autres outils visant à la découverte du terroir, tels que les chemins de randonnées ou encore l'optimisation de la communication.

A – La maison des vins : une centralisation du patrimoine

Il fut question, à de nombreuses reprises au cours de l'histoire du Vallon, d'un musée de la vigne à Marcillac. Cependant, bien que des tentatives aient vu le jour, aucun espace muséal ne reste entièrement dédié à ce qui fut pourtant l'activité économique principale de cette commune et celles des alentours. De nos jours, par la force des choses, les marcillacois ont été contraints de diversifier leurs talents et se sont, entre autres, tournés vers le tourisme. Aussi paraît-il judicieux de coupler ces deux activités vers un seul et même but. Cependant, il faut rester particulièrement prudent dans ce projet pour ne pas proposer un espace qui sonnerait comme un double emploi du musée du Rouergue de Salles-la-Source. En effet, le but n'est pas de reprendre ce modèle tout en s'en approchant, malgré tout, par certains aspects. Ce projet de maison des vins pourrait alors comprendre un espace muséal mettant en scène le patrimoine évoqué, des activités diverses ancrées dans le terroir ainsi qu'une zone commerciale palliant au manque de temps des producteurs.

1 – La maison des vins, un espace muséal évolutif

Lorsque l'on parle de musée, les réactions sont multiples : certains apprécient l'idée mais beaucoup ont peur du caractère figé que proposent certains d'entre eux. Aussi, en adoptant cette idée, faudra-t-il bien faire attention à l'espace proposé afin de couvrir le public le plus large possible et ne pas donner à voir une structure pour laquelle une seule et unique visite clôturerait son intérêt. L'idée serait au contraire d'amener du monde dans un espace muséal retraçant l'histoire, mais dont ce ne serait pas l'unique but puisqu'il permettrait d'entrer également en contact avec les arts contemporains ou encore avec des perspectives patrimoniales plus ciblées lors d'expositions temporaires avec par exemple des sujets comme le paysage viticole ou encore le travail viticole d'autrefois. Ces précautions permettraient ainsi de conserver un flux constant de visiteurs.

Il pourrait être envisageable de consacrer une première exposition à l'aspect historique du patrimoine viticole, où pourrait être concerné le petit mobilier patrimonial, comme les objets mémoriels que nous avons pu voir tels que le *tasson*, le *cabessal*, le panier *carrejador*. D'autres objets pourraient également s'inscrire dans cette exposition avec notamment les outils qui concernent plus largement la vigne, même s'ils n'affichent pas la même notion identitaire que les objets mémoriels. Il s'agirait ici de mettre le public actuel au contact de la vie d'un vigneron d'autrefois au travers des objets qu'il pouvait utiliser. Cette collection pourrait être complétée par des textes originaux, d'époques variables, illustrant ce que le public ne peut pas imaginer sans avoir fait quelques recherches sur le sujet. Il me paraît en effet intéressant de restituer aux habitants ce patrimoine qu'ils ont oublié et qu'ils regardent sans y prêter réellement attention et de faire également découvrir aux touristes un terroir qu'ils affectionnent en leur donnant les clés pour comprendre l'attraction qui s'exerce sur eux. En effet, une des perspectives qui joue beaucoup sur l'attrait de cette région est l'identité et le terroir qui se dégagent de chaque lieu. Ainsi, mettre en lumière ce patrimoine peut paraître important afin de déclencher une certaine prise de conscience du public et orienter un curieux qui s'intéresserait à ces marques patrimoniales. Cet aspect me tient particulièrement à cœur, notamment pour le patrimoine en lien avec le PCI, car le public, qu'il soit autochtone ou étranger, est confronté perpétuellement à du patrimoine viticole et dans la majorité du temps, il le néglige et passe à côté des clés de compréhension. Tel fut mon cas : j'avais remarqué des murets, des petits escaliers ainsi que des petites cabanes qui paraissaient anciens, et la seule réponse qui fut fournie à ma curiosité fut que les murets étaient construits pour retenir la terre

et les cabanes étaient des cabanes de bergers. Longtemps, je me suis contentée de cela, ce qui a nourri mes interrogations et a généré ce mémoire, pourquoi y-a-t-il de la vigne dans le Vallon de Marcillac ? Ce travail tend à y répondre et, par tous les éléments fournis, il propose également de mettre à la portée de chacun un patrimoine expliqué qui permette de comprendre le paysage, l'architecture et les traditions du Vallon. C'est dans cet esprit-là que je souhaiterais mener l'espace muséal, afin d'apporter des réponses. Aussi cela nécessiterait-il un espace « figé » mettant en scène des éléments de permanences, sans malgré tout tomber dans l'immobilisme total : les thèmes des expositions permanentes pourraient varier régulièrement, entraînant ainsi une rotation des objets exposés ainsi que du discours muséographique.

Pour éviter de tomber dans le piège d'un musée où rien ne bouge, l'autre solution est de prévoir des expositions temporaires où d'autres formes d'arts pourraient ici intervenir comme la peinture, la photographie, la littérature... On constate en effet, dans cette région, la présence d'artistes ou de simples passionnés qui mettent en œuvre leurs qualités pour illustrer le patrimoine : cela peut être la photographie d'une goutte de pluie sur une feuille de vigne ou encore la mise en vers du paysage du Vallon. C'est ainsi que des personnes comme Arnaud MILLOT¹ ou Zoé MOURET², photographes, ou encore Marc GANRY³, poète à ses heures proposant des textes sur le terroir, pourraient être mis à contribution afin d'alimenter une exposition temporaire sur des thèmes prédéfinis. Il existe une autre personne qui pourrait également être sollicitée, Alain FERAL, pour sa mise en valeur d'un patrimoine négligé : les cabanes de vigne. En hommage à sa femme partie trop tôt, il a en effet publié un livre⁴, « *Ostalons de vinha* », en utilisant les photographies de sa femme, mais les exemplaires de ce livre sont épuisés et ne sont plus édités. Il me paraît intéressant de rendre ses photographies accessibles, ainsi que ses textes, lors d'expositions qui pourraient être données à la maison des vins du Vallon. Cependant, les expositions ne doivent pas se cantonner à ces deux formes d'expression et cette structure devrait se tenir perpétuellement informée en vue de tenter de dénicher des sujets potentiels susceptibles d'être présentés. De plus, ces expositions pourraient être l'occasion de mettre en parallèle deux régions viticoles ou encore deux appellations différentes afin de mettre en lumière les spécificités de chacune d'entre elles au travers d'artistes aussi divers que variés qui pourraient aussi bien comprendre les nouvelles

¹ Du Rouergue à l'Aubrac [en ligne]. Consulté le 29 mai 2013. <http://www.arnaudmilot.net/>.

² Aveyron images [en ligne]. Consulté le 17 juin 2013. <http://www.aveyron-images.com/fr,1,8164.html>.

³ La plume de Marco [en ligne]. Consulté le 29 mai 2013.

http://laplumedemarco.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=1&Itemid=118.

⁴ Brigitte FERAL. *Ostalons de vinha*. Rodez : éditions Subervie, 2004.

technologies d'information que la création numérique.

Ces expositions temporaires, ajoutées aux permanentes, permettraient donc de mettre le public au contact d'un patrimoine qu'ils ignorent ou qu'ils ne considèrent pas comme tel : le patrimoine viticole. Mais afin de rendre cet espace plus attractif, il paraît nécessaire d'y adjoindre des activités liées à la vigne et au vin.

2 – Des activités de découvertes : un autre mode de mise en lumière du patrimoine viticole

Les activités peuvent permettre, de façon ludique, de faire prendre conscience d'un patrimoine tout en mettant un premier pied dans la viticulture et dans le patrimoine qu'elle dégage. De nombreux axes de travail peuvent être développés en fonction de la direction que l'on souhaite faire prendre aux activités. Aussi, les ateliers peuvent-ils être axés sur le goût et directement ciblés sur le vin en tant qu'objet de patrimoine, ce qui sera développé ultérieurement, alors que d'autres aspects peuvent être plus scientifiques en permettant de donner des clés de compréhension. Enfin, certaines d'entre elles peuvent s'adresser à un public plus spécifique, à savoir les jeunes ou les personnes handicapées, en proposant un accès au patrimoine rythmé par des animations plus ludiques.

Ainsi la maison des vins pourrait être le lieu de conférences ou de débats publics sur des thèmes liés à la vigne, son utilisation et tout le patrimoine qui y est lié, intégrant pour l'occasion les questions de protection et de valorisation que cela engendre. Afin de permettre à chacun de se sensibiliser au patrimoine environnant et aux questions de la collectivité, il s'agirait de mettre à la portée de tous les données concernant ce contexte viticole. Cela permettrait une médiation vers l'identification des traces historiques dans le paysage de sorte à ce que ce « petit patrimoine » ne soit plus négligé et que chacun puisse comprendre la construction de leur panorama. Mais cette activité reste restreinte à une minorité de la population qui y trouvera un intérêt, les autres passant à côté de ces opportunités. Aussi me paraît-il judicieux de proposer des manifestations plus ludiques alliant connaissances et loisirs afin de rendre accessible à tous ce patrimoine.

Aussi pour cela peut-on imaginer des activités de manipulation, où le public, et notamment le jeune public, puisse prendre conscience de ce qui l'entoure, qu'il s'agisse de monuments, du patrimoine paysager ou encore du PCI avec toutes les traditions qui ont cours dans le Vallon. La maison des vins pourrait, par exemple, relayer une activité réalisée

jusqu'alors avec un particulier : les vendanges à Bougaunes. La maison des vins pourrait essayer de pérenniser cette action dans la durée en proposant chaque année ce genre d'activités non seulement aux enfants du milieu scolaire, mais également périscolaire. Cela pourrait s'envisager sur deux temps différents et essayer de ne pas concerner la même tranche d'âge afin qu'un enfant ne réalise pas deux fois la même activité dans la même semaine. Ainsi l'école pourrait piloter ce projet pour la tranche d'âge correspondant au cycle 1 comme ce fut le cas cette année à Bougaunes¹, paramètre qui peut cependant changer pour envisager un autre cycle, et parallèlement, la maison des vins pourrait s'allier au centre de loisirs pour réaliser le même type d'activité pour les tranches d'âge supérieur. De plus, cette animation pourrait déplacer le simple fait des vendanges et toucher du doigt ce qui mène à la vinification comme elle était envisagée autrefois :

« On ne connaît pas encore le broyeur. On presse ou on foule le raisin. La *Revue du Rouergue* nous dit qu'en 1827, « pour écraser le raisin on danse pieds nus, mais aussi quelques fois entièrement nus, en chantant pour se donner du courage ». »²

Aussi pourrait-il être envisageable de présenter une demi-journée où il s'agirait pour le public de fouler le vin comme autrefois, tout en prenant des précautions car ce type d'activité peut être très dangereux. Cela pourrait alors se faire dans un domaine volontaire pour ce genre de manifestation ou directement à la maison des vins où le matériel aura été prêté.

De la même façon, ce jeune public pourrait être sensibilisé en utilisant d'autres techniques qui peuvent par exemple le recours à des conteurs : ils pourraient alors, plusieurs fois dans l'année, choisir un thème propre à la viticulture et illustrer ce patrimoine grâce à son propre patrimoine culturel oral. Il me semble qu'il pourrait s'agir d'une alternative acceptable entre la nécessité de faire connaître tous les aspects de ce patrimoine et le besoin de loisirs et d'éléments ludiques essentiels à ce type de public. Qui plus est, des animations pourraient se focaliser sur le patrimoine paysager en leur faisant prendre conscience de l'importance de la viticulture dans le Vallon au travers des traces qui ont pu être laissées au cours des siècles. Cela pourrait donner ensuite lieu à une exposition mettant en scène les dessins ou les photographies réalisées par les enfants.

Au-delà du jeune public, il pourrait également s'agir de sensibiliser la marge adulte des visiteurs en proposant d'autres types d'activités. L'œnologie pourrait bien évidemment être l'un des premiers ateliers de découverte, en prenant soin de diversifier les niveaux de

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 5 juin 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/12/1463117-marcillac-vallon-vendanges-enfantines-a-bougaunes.html>.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 97.

difficulté afin de pouvoir accessible à un large public. Ainsi les novices pourraient découvrir ce qui fait ce métier et quels sont les facteurs essentiels et les aspects rudimentaires afin de bien savoir goûter un vin, alors que les personnes déjà aguerries dans la dégustation pourraient parfaire leurs connaissances et même devenir par la suite des intervenants précieux. Une telle activité permettrait alors de développer les sens de chacun afin de pouvoir se prêter à des dégustations chez les exploitants en toute connaissance de cause. Ce serait d'ailleurs le second axe que la maison pourrait gérer : faire le lien entre le public et les domaines. En effet, un des problèmes des vigneron indépendants et en polyculture est leur manque de disponibilité, aussi pourrait-il être envisageable de mettre en place un calendrier permettant de connaître les disponibilités des exploitants afin que les visiteurs ne trouvent pas porte de bois. La maison pourrait prendre en charge un tel travail et proposer un agenda hebdomadaire centralisé à la maison des vins, ce qui favoriserait les rencontres entre les vigneron et les visiteurs, qui ne sont autres que des potentiels clients.

Enfin, cet espace pourrait aussi être l'occasion de fédérer les associations culturelles de la ville et des communes alentours. Il en existe en effet un certain nombre, quel que soit l'art concerné, qui pourraient alimenter les expositions et les manifestations de cette structure si tant est qu'un lien, même ténu, soit fait avec le patrimoine viticole. Ce serait l'occasion de voir tout le potentiel culturel de cette zone centralisé sur une seule structure, chacun gardant bien évidemment sa configuration d'origine, le groupement s'entendant simplement en termes d'activités et de manifestations. Il ne s'agirait pas d'en devenir la seule expression mais de permettre à chacun de prendre conscience à la fois du patrimoine, de la culture ainsi que des associations qui s'emploient à leur valorisation.

Mais les activités ne seraient pas le seul atout de cette maison des vins puisqu'elle serait à entendre également comme un espace commercial.

3 – La maison des vins : la cave des vigneron indépendants du Vallon

Cette maison des vins peut également être envisagée comme un espace commercial où il s'agirait de regrouper les vigneron indépendants afin de mutualiser les efforts vers la valorisation d'un produit autant que d'un terroir. L'idée serait de prendre pour modèle la maison des vins du Jurançon¹, qui regroupe les vigneron indépendants de cet AOC, afin de mener à la fois un espace culturel et un espace commercial.

Ainsi, dans un lieu particulièrement choisi pour se fondre dans le patrimoine (ancienne cave, maison de vigne...), il pourrait être envisageable de proposer un espace de vente de produits de terroir à commencer par les vins des vigneron indépendants. L'AOC comprend en moyenne une douzaine de producteurs indépendants, certains se retirant de l'AOC, d'autres y entrant selon les années, ce qui nous permettrait d'alimenter une cave où le terroir du Vallon serait particulièrement mis en exergue. Qui plus est, cet espace de vente pourrait également être ouvert aux autres vins de l'Aveyron. En effet, à la différence du Jurançon, il s'agit d'une AOC confidentielle où les producteurs sont peu nombreux et ne travaillent que peu de surface, aussi serait-il plus rentable d'envisager une cave à l'échelle du département, les produits présentés s'identifiant de toutes façons par leur spécificité. De plus, cela permettrait également, par les VDQS « Entraygue et Fel », « Estaing » et « Côtes de Millau » d'offrir un accès au vin blanc qui est le parent pauvre de l'appellation de Marcillac.

Une autre solution pour favoriser la rentabilité d'une telle structure serait d'envisager que d'autres produits siègent à côté du vin. Il ne s'agirait pas de proposer une épicerie, mais au contraire de faire appel aux producteurs et artisans locaux afin d'offrir un panel représentatif du terroir. Ainsi, la cave de la maison des vins s'envisagerait comme l'endroit représentant les produits de terroir et où chacun pourrait mener des activités de dégustation mais également de découverte. On peut par exemple penser à Jean-Marc COUILLARD², safranier qui officie dans le Rougier de Marcillac pour développer cette culture, aussi surprenante soit-elle. Cela permettrait aux non-initiés de prendre contact avec tout ce qui fait l'identité de ce terroir grâce à des dégustations et la présentation des produits par les producteurs eux-mêmes. A défaut de présenter des produits trop facilement périssables, un lien pourrait être fait vers les artisans en présentant leurs produits et les atouts de ces producteurs.

Ce projet de cave, où sont exposés et vendus des produits de terroir, pourrait

¹ Située dans la Commanderie de Lacommande (64).

² Safran'a [en ligne]. Consulté le 30 mai 2013. <http://www.safrana.fr/safrana>.

également palier au problème que rencontrent les petits exploitants : leur manque de disponibilité. Bien que cela ne le résolve pas entièrement, la perspective commerciale de la maison des vins pourrait permettre aux clients potentiels de venir acheter le vin des petits producteurs indépendants tout en rencontrant ce qui fait le charme de l'achat au domaine : mettre une identité sur le produit dont on devient acquéreur.

Ce projet commercial pourrait lui aussi faire l'objet d'activités qui lui sont propres et en rapport direct avec le produit, le goût et de manière plus générale, la cuisine. En parallèle avec les cours d'œnologie, il pourrait être envisageable de mener des ateliers de dégustation qui permettraient de prendre contact avec les divers produits proposés. Cela permettrait de découvrir des produits locaux tout en apprenant à comprendre les différences existantes entre chaque exploitant, mettant ainsi en exergue la notion de terroir. Cet atelier pourrait se faire à diverses occasions, comme par exemple l'arrivée du vin nouveau, et pourrait permettre de mettre en parallèle plusieurs producteurs, ou simplement les différentes cuvées d'un même exploitant.

Cette activité nous mène directement à la suivante : ces dégustations pourraient s'envisager en présence du seul personnel de la maison des vins ou avec quelques spécialistes doués quant à la pratique de l'œnologie. Mais elle pourrait aussi se faire parallèlement à des rencontres de producteurs locaux et ainsi, pourrait-on envisager, en écho au producteur représentés le dimanche matin « au tonneau » de la place, un vigneron qui viendrait à la maison des vins proposer ses produits et parler de son terroir, de ses techniques de travail ainsi que de ses spécificités. A d'autres occasions plus particulières, deux ou trois producteurs similaires ou au contraire, qui se distinguent par divers aspects (taille de l'exploitation, qualité des sols, façon de penser...) pourraient mener des dégustations afin de pimenter les débats et comprendre ce qui fait aussi la différence des produits sur un si petit espace.

La découverte sensitive du terroir fait également directement référence à la cuisine, celle-ci étant intimement liée au vin. Aussi des idées recettes incluant les produits du terroir, dont le vin, pourraient être disponibles à la maison des vins tout en proposant une aide quant aux accords qui peuvent être réalisés entre un vin et un aliment. En effet, les visiteurs n'osent pas toujours réaliser des accords dès lors qu'ils sortent des grands classiques, aussi peut-on s'interroger sur la capacité que pourrait avoir la maison des vins pour initier le public à des accords qui pourraient paraître fantaisistes, mais qui ne seraient pas moins réels et valides. Aussi faudrait-il que le personnel effectue un travail préalable auprès de professionnels afin de proposer une panoplie diversifiée de suggestions. Ces travaux pourraient ensuite être mis en pratique, par exemple lors de repas à thème qui ponctueraient des journées spécifiques.

Cette activité fait penser au mariage célébré entre le vin de Marcillac et le Roquefort. En effet le 25 août 1968 :

« Marcillac attend M. Marcellin, ministre de l'Intérieur, pour célébrer le mariage du Marcillac et du roquefort. M. Inchauspé, secrétaire d'Etat, vient remplacer le ministre annoncé. »¹

Aussi peut-on, suite à cela, envisager des activités autour de l'anniversaire de cette union : une journée à thème pourrait voir des producteurs de vins et de Roquefort réaliser des dégustations afin de valoriser les produits. Cette journée s'entendrait également par l'accueil d'expositions consacrées à la peinture, aux photos ou toutes autres activités artistiques, utilisant pour cela les associations culturelles présentes sur l'aire d'appellation. Il existe de nombreux artistes ou de nombreuses associations, comme « la Dive »², qui peuvent être sollicités pour l'occasion afin de mener à bien des projets et alimenter ces journées pour optimiser la fréquentation et l'aspect culturel de cette structure.

La valorisation du patrimoine viticole pourrait donc se faire par le biais d'une structure, à l'image de celle que l'on trouve dans le Jurançon, mais elle pourrait être accentuée également par la refonte de la fête des vendanges.

B – La fête des vendanges et une journée porte ouverte : optimiser un potentiel existant

Les fêtes liées à la viticulture sont assez nombreuses dans le Vallon de Marcillac aussi n'est-il pas nécessaire d'en créer une, malgré tout, il peut être intéressant de modeler l'une d'entre elles afin de la focaliser davantage sur le patrimoine et la culture sans omettre l'aspect festif et convivial d'une telle manifestation. Aussi proposerais-je de façonner la fête des vendanges qui me semble la plus appropriée puisque la *Saint-Bourrou* comporte déjà son lot de mise en œuvre d'expressions patrimoniales alors que la foire aux vins n'est finalement qu'une rencontre entre producteurs et amateurs. De plus, il pourrait être judicieux de créer une journée porte ouverte des caves de l'appellation : ce serait l'occasion d'organiser des activités comme des randonnées, des dégustations...

¹ J. OLIVIE. 1998, voir page 174.

² « La dive » est une compagnie qui s'exerce notamment au théâtre. La Dive [en ligne]. Consulté le 17 juin 2013. <http://www.la-dive.com/spip.php?article28>.

1 – La fête des vendanges, un écho à la *Saint-Bourrou*

Qu'il s'agisse du projet de route des vins actuellement à l'étude ou de celui de maison des vins que je propose, tous deux pourraient être utilisés de manière détournée afin de rendre cet espace plus attractif et sensibiliser le public à un patrimoine qu'il ne perçoit pas nécessairement. C'est la raison pour laquelle un projet prenant pour base la fête des vendanges pourrait être envisagé.

Comme nous l'avons évoqué plus tôt, la fête des vendanges est une tradition qui se rencontre dans toutes les régions viticoles. Tantôt une expression de la sphère privée, tantôt exportée dans le domaine public, elle n'en fait pas moins appel à des traditions qu'il pourrait être judicieux de matérialiser. En effet, Marcillac dispose depuis la création de l'AOC d'une échansonnerie qui œuvre traditionnellement pour la *Saint-Bourrou* avec un défilé dans les rues de Marcillac, suivi d'une messe et de quelques intronisations profanes. Il ne s'agit pas ici de répéter un cérémonial qui deviendrait pesant par sa redondance mais pourquoi ne pas envisager un écho à la tradition de Pentecôte ?

La *Saint-Bourrou* est l'occasion de mettre à l'honneur les bourgeons et la récolte à venir alors que le mois d'octobre voit finalement la réalisation des souhaits que chaque vigneron avait pu émettre secrètement lors de cette bénédiction. Aussi serait-il justifié d'envisager une cérémonie rituelle centrée sur cette récolte et calquée sur celle de la *Saint-Bourrou* pour s'en faire l'écho sans en devenir un double.

Mon projet concernant l'échansonnerie serait axé sur la journée du samedi : il s'agirait de mettre en place un cortège, similaire à celui de la *Saint-Bourrou*, mais marquant cette fois son lien avec le mois d'octobre et les récoltes. Ce serait à nouveau l'occasion de voir l'échansonnerie côtoyer les vigneronnes de l'AOC et les enfants, ce qui impliquerait un projet pédagogique pour les écoles de l'aire d'appellation afin de préparer une telle fête.

A contrario de la manifestation de Pentecôte, le départ du cortège se ferait à la chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu. Comme nous avons pu le voir au sujet de la *Saint-Bourrou*, les échansons, vigneronnes et le public partaient de la mairie pour réaliser un tour de ville avant de venir assister à la messe à Foncourrieu où les bourgeons étaient alors bénis. Aussi peut-on envisager que le départ du cortège d'automne se fasse dans ce lieu puisqu'il s'agit de l'endroit symbolique qui a permis la récolte réalisée lors des vendanges. Cette organisation permettrait de conserver un lien entre la *Saint-Bourrou* et la fête des vendanges, ainsi qu'une certaine logique et continuité temporelle. Ce cortège leur permettrait ainsi d'aller jusqu'à la salle des

fêtes, selon un trajet à définir, afin de réaliser la seconde phase du projet.

S'ensuivrait un repas traditionnel qui, cette fois-ci, ne se ferait pas de façon sectaire. En effet, lors de la *Saint-Bourrou*, après la dégustation du vin et de la fouace, les échansons et vigneronns sont invités au restaurant, alors que tout un chacun se débrouille pour manger au sein de la fête ou rentrer chez soi. Ici, lors de la fête des vendanges, ce repas pourrait s'envisager en commun afin de partager une certaine convivialité et impliquer tout le public qui, en discutant autour d'une assiette, pourrait découvrir un patrimoine qu'il ne suppose pas ou encore prendre connaissance de quelques subtilités quant à la viticulture ou tout autre sujet. Qui plus est, ce repas pourrait prendre pour cadre un décor culturel sous forme d'exposition : la salle pourrait alors avoir été décorée par des photos ou des peintures liées à la viticulture ou encore par une commande d'œuvre. En effet, divers photographes pourraient sillonner le Vallon lors des vendanges afin de rapporter, lors de cette journée, les plus beaux clichés qui pourraient alors faire l'objet d'un concours. Les convives du repas pourraient alors désigner le vainqueur de cette mise en concurrence.

Lors de cette journée, la maison des vins pourrait ouvrir bien évidemment ses portes et proposer des activités axées sur le patrimoine culturel immatériel. C'est ainsi que dans la matinée, pour ceux qui ne sont pas à la chapelle, la maison du vin pourrait proposer un atelier afin de découvrir comment le raisin était autrefois récolté et le vin fabriqué. Chaque participant découvrirait alors le panier *carrejador* et son *cabessal* et pourrait fouler le raisin au pied afin d'en tirer le meilleur jus, comme nous l'avons évoqué un peu plus tôt.

Cette journée se baserait sur une manifestation déjà existante mais il pourrait être judicieux d'en créer une nouvelle qui reprendrait le concept des portes ouvertes.

2 – Les portes ouvertes du Vallon : une prise de contact avec le patrimoine

Outre cette fête des vendanges, le vignoble pourrait également établir une journée distincte qui s'articulerait autour des portes ouvertes des domaines de chaque exploitant indépendant. L'idée serait ici de reprendre l'exemple de ce qui se fait dans le Jurançon, en proposant une route des vins symbolique, parallèlement à une route des vins matérielle.

Une fois les vendanges terminées, les coteaux de Jurançon se parent pour une journée de leurs plus beaux atours pour attirer, dans tous les domaines indépendants de l'appellation, les visiteurs curieux de découvrir leurs produits ainsi que le terroir. A cette occasion, chacun

va et vient librement, trouvant dans chaque domaine l'expression de ce terroir grâce à des groupes de danses et de chants traditionnels, mais aussi par la présence de producteurs artisanaux que sont les éleveurs fromagers, les apiculteurs et autres. Se mêlent aussi à ces aspects commerciaux, des perspectives culturelles avec des artistes qui exposent des photos, des peintures, des poteries, des sculptures, le tout combiné à la lecture de poésie ou à l'expression de musiciens (jazz, classique...). Ce modèle est largement transposable dans une région où la gastronomie et le terroir se revendiquent d'une identité particulière avec des produits authentiques.

Aussi, un dimanche de décembre pourrait-il s'articuler autour du projet de route des vins déjà à l'étude, se modelant pour cette occasion sur l'exemple du Jurançon. Le panneau récapitulatif qu'évoquait l'office de tourisme dans le projet de route des vins pourrait être un point de départ vers les domaines indépendants, mais on peut également imaginer un point de départ plus symbolique qui pourrait, par exemple, se faire à la chapelle de Foncourrieu, point patrimonial important pour la viticulture. A cet endroit, ainsi qu'à l'office de tourisme et à la maison des vins, seraient distribués des plans permettant de relier chaque vigneron afin de passer de l'un à l'autre sans risquer de se perdre dans des routes assez sinueuses. Cependant, l'itinéraire choisi devrait changer d'une année à l'autre afin de permettre à chaque exploitant de pouvoir prétendre aux mêmes chances, tout en valorisant un patrimoine paysager différent chaque année. Ainsi les visiteurs pourraient se rendre à des portes ouvertes organisées dans les domaines, ce qui les mettrait au contact du produit, mais également au contact du patrimoine architectural individuel et du patrimoine paysager.

Une fois l'itinéraire en place, il s'agirait pour les vignerons d'optimiser leur journée pour proposer au public une visite de leur domaine, une dégustation de leurs produits, un aperçu du patrimoine environnant... Les vignerons pourraient avoir pour l'occasion le renfort antérieur de la maison des vins et de l'office de tourisme afin de mettre en place des panneaux de médiation destinés à expliquer tous les « objets » patrimoniaux que nous avons pu évoquer dans ce mémoire afin de les rendre accessibles au plus grand nombre. Cependant, à l'image du Jurançon, on pourrait envisager la présence d'autres artisans locaux, qu'il s'agisse de gastronomie ou bien de tout autre art. En effet, pourquoi ne pas envisager la présence chez quelques vignerons d'artisans exerçant des métiers rares et traditionnels et participant dès lors du PCI de l'appellation ou même du département.

Ainsi, chaque vigneron et chaque artisan pourrait offrir aux visiteurs un produit dans son contexte, une explication, une visite des caves... La dégustation pourrait intervenir la

récolte de l'année qui pourrait être simplement du « *borrut* »¹ ou déjà du vin nouveau en fonction de l'avancée de la fermentation. Mais elle se porterait également sur les autres cuvées, en gardant cependant une constante d'un vigneron à l'autre : l'année proposée. En effet, lorsqu'on parle de dégustation, on envisage également une comparaison entre divers vins et cela ne peut être possible et objectif que si l'année est identique. Comparer des vins d'années différentes reviendrait à comparer par exemple une agnelle et une brebis : elles n'ont pas le même âge et ne peuvent donc pas prétendre aux mêmes qualités, par exemple le poids. C'est semblable pour le vin, deux vins différents ne serait-ce que d'une année, n'ont pas les mêmes qualités, ajoutant à cela le fait que les conditions climatiques ne donnent pas la même chance au produit en fonction des années.

Le dimanche proposerait donc une journée portes ouvertes lors de laquelle les vignerons seraient disponibles pour ouvrir leur domaine et faire connaître leurs produits et leur terroir avec toutes les explications qui peuvent être fournies aux curieux, soucieux de connaître le savoir-faire ou encore l'histoire de cette région. Mais ces portes ouvertes peuvent s'entendre de manière plus sportive.

3 – Des activités sportives : une alternative à la découverte du patrimoine

Au-delà des simples portes ouvertes proposées plus tôt, il pourrait être intéressant d'élargir le périmètre valorisé à toute l'aire d'appellation et aborder un peu plus les divers aspects de ce patrimoine viticole.

La zone que nous avons définie se distingue par un patrimoine culturel riche et pourtant souvent ignoré. C'est pourquoi deux sortes d'activités à tendance sportives peuvent ici être proposées : deux randonnées dans les vignes des exploitants, l'une à pieds et l'autre à vélo, et une course d'orientation cycliste.

L'un des aspects majeurs de ce patrimoine est axé sur la nature et sur les traces que la viticulture a pu laisser sur ce paysage. Aussi une randonnée dans ces divers espaces paraît être l'occasion d'allier une activité sportive avec la découverte de ce patrimoine paysager. Un vigneron pourrait proposer chaque année un sentier de découverte à travers ses vignes, qu'elles soient en terrasses ou en plaine, afin de mettre les visiteurs au contact de la nature, en n'omettant pas les objets patrimoniaux que sont les cabanes de vigne, les « *paredons* » ou

¹ Jus de raisin pétillant qui a débuté la fermentation mais n'est pas encore du vin.

toutes autres traces du passé viticole du vallon. A cette occasion, il serait donc nécessaire de prévoir un « guide » qui serait chargé l'orientation autant que de la médiation du patrimoine, ou alors, à défaut de personnel, prévoir une signalétique suffisante pour une randonnée agréable et sans mauvaises surprises. De plus, cette signalisation prendrait également en compte la médiation du patrimoine grâce à des panneaux explicatifs situés à proximité des objets ou expliquant l'endroit où poser le regard afin d'observer le patrimoine paysager. L'intérêt de changer de producteur chaque année permettrait que l'attention ne soit pas toujours fixée sur les plus importants exploitants et la fréquentation d'une telle manifestation ne pâtirait pas d'une lassitude liée à la pérennité d'un même contenu. Cependant, certains pourront considérer qu'une fois qu'on a vu des vignes, on les a toutes vues, mais ce raisonnement est erroné puisque chaque producteur a aménagé ses terres selon ses besoins et les conditions géologiques et morphologiques n'offrent pas le même spectacle. Enfin, cela permettrait une mise en valeur de tous les objets de patrimoine présents dans chacun des villages de l'appellation car, au final, excepté la valorisation privée que peuvent faire certains, les programmes sont d'ores et déjà gérés par un office de tourisme qui a fusionné avec Conques, ce qui a eu pour effet direct de mettre en valeur les grands points patrimoniaux de ce grand espace, faisant oublier le petit patrimoine des villages qui ne semble concurrencer en rien l'abbatiale de Conques. Pourtant, quelle que soit la nature ou la notoriété d'un objet culturel, sa valorisation se doit d'être faite au risque de voir sa disparition par excès d'ignorance.

La seconde activité proposée pourrait être une course d'orientation cycliste, qui parcourrait les nombreux kilomètres de l'appellation. L'idée serait d'établir des points par lesquels chaque coureur devrait obligatoirement passer avant de se rendre à l'arrivée. Les arrêts obligatoires seraient bien sûrs des lieux patrimoniaux, changeant en fonction des années, afin d'accroître la diffusion de tout ce patrimoine. De petits objets facilement transportables seraient mis à disposition afin de servir de preuves de passage, ou alors on pourrait également envisager que chaque participant prenne en photo l'objet par lequel il est obligé de passer. Cette activité engagerait les organisateurs dans une prise de conscience de leur patrimoine afin de le donner à voir aux participants de cette course qui seraient à leur tour sensibilisés.

Mais ces quelques projets peuvent également se réaliser en complément d'autres outils qui peuvent participer de la valorisation et de la protection, comme par exemple les protections offertes par les Monuments Historiques.

C – Des outils supplémentaires à ne pas négliger

Nous avons pu voir quels étaient les outils de valorisation utilisés par toutes les personnes concernées par ce patrimoine viticole et nous avons étudié deux projets de valorisation qui pourraient aisément s'inscrire dans les projets en cours. Néanmoins, il existe d'autres outils qui peuvent être utiles au Vallon et qui sont à envisager comme des instruments facilitateurs de protection, de conservation et de valorisation. C'est à ce titre que j'évoquerai donc les protections au titre des Monuments Historiques, mais également le potentiel des Aire de Mise en Valeur de l'Architecture et du Patrimoine (AMVAP ou AVAP), sans négliger les outils que pourraient être les chemins de grande randonnée ainsi que les outils de communication

1 – La protection au titre des Monuments Historiques, une alternative négligée

Les Monuments Historiques sont nés de la volonté de protéger les bâtiments architecturaux notables possédant un intérêt certain. C'est sous la Révolution qu'apparaît ce terme pour la première fois avec la volonté de sauvegarder un patrimoine menacé de destruction. Mais avant le XIX^{ème} siècle, aucune loi ne régit l'ensemble et bien que l'idée soit désormais présente, il faut attendre 1819 pour voir l'apparition d'une ligne concernant les Monuments Historiques dans le budget du Ministère de l'Intérieur. C'est ensuite en 1830 qu'est créé le poste d'inspecteur des Monuments Historiques et qui officialise en partie les démarches amorcées lors de la Révolution. La construction de cette institution continue avec en 1837 la création de la commission des Monuments Historiques et s'officialise par la loi du 30 mars 1887 qui fixe pour la première fois les critères et la procédure de classement alors que celle de 1913 les définit en y ajoutant les intervenants obligatoires.

C'est donc à compter de cette date que l'on dispose de deux outils de protection que sont le classement au titre des Monuments Historiques et l'inscription au titre des Monuments Historiques. Elles s'appliquent à un immeuble ou un objet mobilier « du fait de son intérêt historique, artistique, architectural mais aussi technique ou scientifique »¹. L'aboutissement de

¹ Ministère de la culture et de la communication [en ligne]. Consulté le 3 juin 2013.
<http://www.culturecommunication.gouv.fr/Disciplines-et-secteurs/Monuments-historiques/Qu-est-ce-qu-un-monument-historique>.

la procédure voit un arrêté Ministériel pour classer le Monument alors qu'une inscription se fait par un arrêté préfectoral. Chacune de ces alternatives entrainera ensuite des effets qui auront pour but la non altération du bâtiment classé ou inscrit. Ainsi, un bâtiment classé est aliénable sous condition, imprescriptible et engage le propriétaire dans des obligations de conservation, moyennant un régime fiscal dérogatoire. L'inscription au titre des Monuments Historiques est quant à elle moins contraignante puisque des travaux peuvent être réalisés tant que la Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC) est informée des ambitions du propriétaire et la vente n'est plus soumise à condition si ce n'est celle d'information auprès de la DRAC. Quant au régime fiscal, il s'aligne depuis 2005 sur celui des monuments historiques classés. Qui plus est, s'ajoute à ces effets un système de protection juridique des abords de ces bâtiments, qu'ils soient classés ou inscrits, qui implique une zone de 78 ha ayant pour centre le bâtiment et qui ne peut subir de travaux sans avis de l'ABF afin de préserver le champs de visibilité de l'objet protégé ou les potentielles constructions ou destruction à venir.

Le statut de « Monument Historique » est donc un statut juridique intéressant pour la préservation du patrimoine et qui peut être aisément mis en application ou, à défaut, au moins porté à la connaissance des propriétaires d'objets patrimoniaux du Vallon. On peut en effet noter que l'aire d'appellation de l'AOC de Marcillac comprenait en 2010, 24 édifices inscrits ou classés au rang desquels diverses églises, châteaux et dolmens. Mais pour ce qui concerne le patrimoine viticole qui nous préoccupe ici, la protection ne s'étend plus, à ma connaissance, qu'à 3 bâtiments que sont la chapelle Notre-Dame-de-Foncourieu et deux maisons de vignes, à savoir le manoir de Curlande et le Château de Cougousse. Nous ne pouvons dès lors que constater la faible protection au regard du patrimoine que nous avons pu inventorier.

Plusieurs raisons peuvent surement être mises en cause, l'ignorance de l'existence de telles procédures pouvant être l'une d'entre elles. Mais il paraît évident que la volonté de ne pas être soumis à condition quant aux travaux ou à la destruction d'un éventuel bâtiment est l'une des raisons principales. Il est indéniable que les propriétaires, quels qu'ils soient, ne souhaitent pas subir de telles contraintes pour un bien qui leur appartient.

Néanmoins, le patrimoine est effectif et certains objets peuvent courir des risques de dégradations qui pourraient être prémunis par des procédures d'inscription ou de classement. Par exemple, l'édifice religieux des Crestes est un monument qui aurait tout intérêt à être inscrit afin d'assurer sa pérennité et la transmission aux générations futures. En effet, il est le

témoin d'une période critique du Vallon¹ et ajoute à ce fait historique une certaine beauté et originalité qui lui ferait mériter une protection juridique. Qui plus est, cela ne serait pas trop contraignant pour le propriétaire, puisqu'il ne s'agit pas d'un lieu d'habitation qu'il pourrait souhaiter modeler et, dès lors, les seuls travaux demandés seraient ceux de conservation, subventionnés alors en partie par l'Etat. Cela ajouterait également un peu de notoriété sur un objet totalement méconnu qui mérite d'être mis en exergue et valorisé.

Les autres bâtiments à cibler par une telle protection sont bien sûr les maisons de vigne. Mais la démarche paraît ici plus complexe puisqu'il s'agit de lieux d'habitation, malgré tout, il peut être intéressant de sensibiliser les propriétaires à ces démarches afin d'essayer d'engager quelques procédures pour les objets patrimoniaux qui le méritent. Aussi peut-on également penser aux caves, notamment celle de Bougaunes qui témoigne d'une histoire et qui affiche des siècles de préservation.

Cependant ce premier point de protection ne sera sûrement pas le plus rentable, en terme d'outil de valorisation, car les démarches sont soumises à beaucoup d'aléas qui peuvent devenir des freins, à commencer par les propriétaires des objets patrimoniaux. Aussi faut-il également envisager des outils de protection tels que les Aires de Mise en Valeur d'Architecture et du Patrimoine (AMVAP)

2 – Les AMVAP, un compromis entre la nécessité de protection et les impératifs de vie privée

Les systèmes de protection engendrés par les classements et inscriptions au titre des Monuments Historiques sont une solution pour des objets matériels, bien qu'elle déclenche quelques hostilités. Mais, les AMVAP peuvent apporter une alternative en s'appuyant sur une zone déterminée plus que sur un édifice particulier.

En 2010, les AMVAP prennent la suite des Zones de Protection du Patrimoine Architectural, Urbanistique et Paysager (ZPPAUP) : ainsi, toute procédure entamée ultérieurement à cette date aura pour effet une demande en AMVAP et non plus en ZPPAUP. L'objectif des ZPPAUP est de « protéger le patrimoine urbain et paysager et mettre en valeur des quartiers et des sites notamment pour motifs esthétiques ou historique »² alors que les

¹ Comme nous l'avons vu, il fut édifié dès l'arrivée des maladies cryptogamiques et du phylloxéra. Aussi représente-t-il soit un remède à ces épreuves, soit l'expression de la reconnaissance des vignerons pour la sauvegarde d'une partie du vignoble.

² Jérôme SLONINA. Cours de droit du patrimoine, 2013.

AMVAP ajoutent une dimension de mise en valeur du patrimoine bâti et des espaces tout en prenant en compte le respect du développement durable. De plus, ces nouveaux aspects ne s'appliquent plus uniquement au patrimoine existant mais doivent prendre en considération le patrimoine futur en vue de valoriser les biens et les lieux de qualité.

Aussi peut-on envisager de proposer aux collectivités locales de mettre en place ce type de protection pour des zones qui pourraient mériter une mise en valeur sans engendrer toutes les contraintes des Monuments Historiques. Pourquoi dès lors ne pas envisager, par exemple, de soumettre la vallée du Cruou et celle de Grand-Combe à une procédure d'élaboration d'AMVAP ? Les maisons de vigne seraient ainsi soumises à un contrôle de l'Etat pour veiller à leur protection et leur conservation tout en permettant aux propriétaires de ne pas subir les contraintes d'une inscription ou d'un classement aux Monuments Historiques ou encore d'un secteur sauvegardé, ce qui les laisseraient ainsi maîtres des travaux intérieurs de leur propriété. Ce compromis me semble envisageable pour protéger les maisons de vigne de la vallée de Cruou et de Grand-Combe, la zone serait ainsi à l'abri de transformations ou de destructions qui pourraient altérer le patrimoine destiné aux générations futures. En effet, à l'intérieur du périmètre des AMVAP, les travaux extérieurs sont soumis au contrôle de l'Etat grâce à la nécessité d'une autorisation du maire et de l'Architecte des Bâtiments de France (ABF). Dès lors, toute dénaturation paraît impossible sans encourir des sanctions, ce qui protège donc les maisons de vigne en l'état et leur assure même une certaine pérennité grâce à l'obligation d'entretien à laquelle seraient désormais soumis les propriétaires.

Cependant, qu'il s'agisse des Monuments Historiques ou des AMVAP, les procédures sont longues et complexes et souvent méconnues par les particuliers. Il conviendrait donc de réaliser une réunion pour convier tous les propriétaires concernés par ces deux moyens de protection afin de les informer des tenants et aboutissants de telles démarches : cela leur permettra sûrement d'y voir plus clair et d'être un peu moins récalcitrants. Mais il ne s'agit ici que des moyens de protection et de valorisation donnés par la loi mais il existe encore des pistes à explorer.

3 – Les chemins de randonnées : un outil de découverte du patrimoine paysager

Le Vallon de Marcillac, comme pour les communes voisines, est un lieu propice aux randonnées. Cependant, si quelques unes sont organisées dans des lieux patrimoniaux forts comme Conques ou Salles-le-Source, on ne peut que déplorer leur absence sur le canton de Marcillac. Alors que Conques trouve pour atout le GR 65, en tant qu'étape du chemin de Saint Jacques de Compostelle, Marcillac ne sait pas offrir son patrimoine naturel et paysager au grand public. Il s'agirait alors d'étudier, pour le cas de Marcillac et des communes appartenant à l'aire de l'AOC, des chemins de randonnées pédestres mais également cyclistes ou encore grâce à divers équipements qui pourraient être des motos ou encore des chevaux. Grâce à une signalétique étudiée et des panneaux de médiation dont on ne peut que déplorer l'absence jusqu'alors, ces itinéraires pourraient permettre d'entrer en contact avec le patrimoine viticole disséminé un peu partout dans les campagnes du Vallon. Aussi, les collectivités pourraient-elles être mises à contribution afin, d'une part, de baliser ces chemins, mais également afin de prévoir les panneaux de médiation quant aux divers objets rencontrés. Il me paraît en effet capital qu'un promeneur puisse avoir à sa disposition des clés de compréhension lorsqu'il rencontre un objet de patrimoine, sans avoir à mener de quelconques recherches, si ce n'est pour approfondir le sujet et satisfaire une curiosité avancée. Or, à l'heure actuelle, il n'existe aucune liste concernant les objets patrimoniaux propres au vignoble de Marcillac, certains sont même totalement ignorés de la population locale et si par bonheur, un visiteur tombait sur l'un d'entre eux, il serait bien incapable de savoir de quoi il retourne. Il ne s'agit pas bien sûr d'établir un panneau devant chaque croix ou un quelconque monument, mais les points les plus intéressants mériteraient d'être soulignés. Pour ce qui est des objets que l'on trouve en nombre, on pourrait imaginer un panneau récapitulatif donnant les explications nécessaires à leur localisation ainsi qu'à leur médiation, ainsi, qu'une carte fournissant les données géographiques et patrimoniales à propos de chaque chemin de randonnée.

Dans l'immédiat, si une telle proposition pouvait se développer, deux itinéraires peuvent être dégagés assez vite. Le premier concerne les maisons de vigne qui pourraient faire l'objet d'un premier thème. En effet, les randonneurs pourraient partir de Marcillac vers la vallée du Cruou, puis dévier sur la gauche en prenant la vallée de Grand-Combe jusqu'au Grand-Mas (une partie de cet itinéraire est composé du GR 62 qui mène de Saint Beauzély à

Conques). Ils auraient alors l'occasion d'observer de près ces maisons qui s'offrent tout au long du chemin. Ils pourraient ensuite achever la boucle en ralliant la vallée du Cruou par la route menant aux « Boutets », tout en déviant sur la droite afin de rejoindre le lieu-dit le « Cruounet » et revenir sur Marcillac. C'est ainsi que toute la vallée du Cruou et de Grand-Combe pourrait donner à voir leurs trésors patrimoniaux.

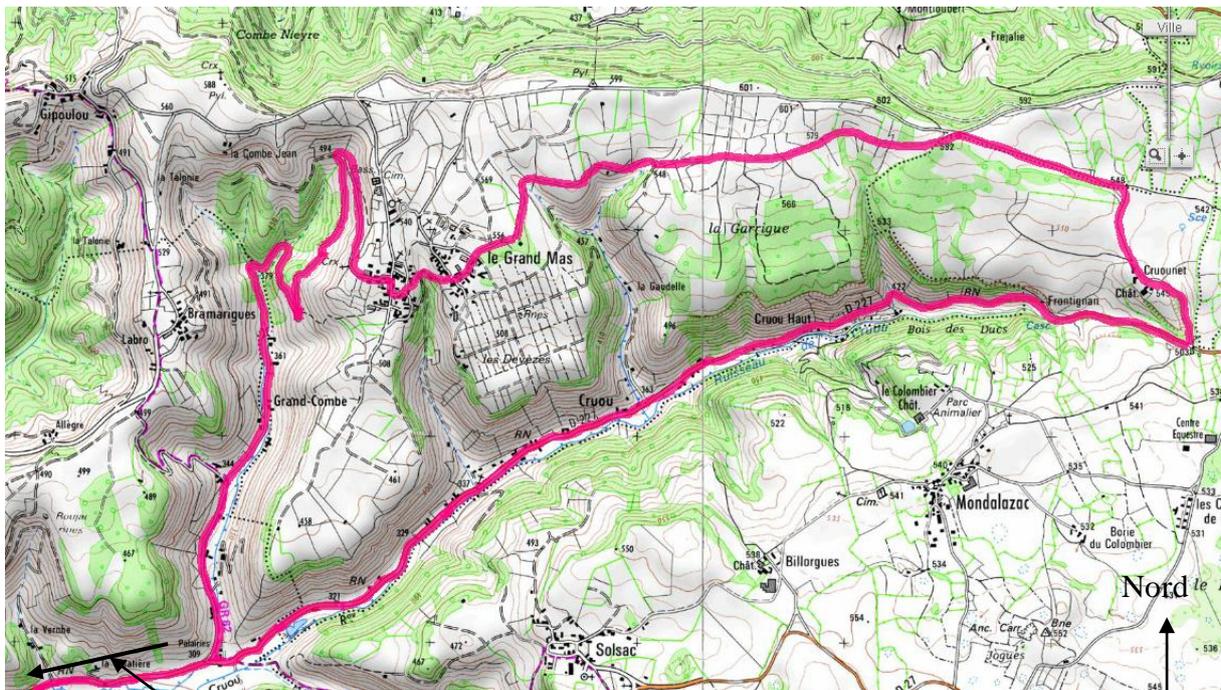


Figure 90 : Chemin de randonnée par les maisons de vigne¹

Direction de Marcillac-Vallon

Mais un second tracé peut également être envisageable et couplé avec la route des vins. En effet, ce projet piloté par l'office de tourisme a pour ambition de lier tous les vigneron entre eux dans une idée d'accessibilité. Aussi, pourquoi ne pas envisager de créer un itinéraire de randonnée passant par chaque vigneron et chaque point de patrimoine, le tout dans l'ambiance des chemins de grande randonnée avec ce qu'ils impliquent de logistique (signalisation, hébergements, restauration...). Ces projets pourraient ainsi permettre à tout un chacun d'admirer le patrimoine naturel et culturel du vignoble de façon autonome et sans pour autant y porter préjudice tout en offrant la possibilité d'exercer une activité sportive alliant la nature et la culture.

Mais au fond, chacun d'entre eux se base sur un élément essentiel : la communication.

¹ Géoportail [en ligne]. Consulté le 17 juin 2013. <http://www.geoportail.gouv.fr/accueil>.

4 – Une communication patrimoniale nécessaire à l’ouverture

Le patrimoine viticole du Vallon de Marcillac et l’aire d’appellation dans son ensemble souffrent du même problème qui avait alors été constaté aux époques médiévale et moderne : l’enclavement. Bien sûr, il ne s’agit pas ici d’une fermeture physique, puisque les routes ont été largement développées depuis ces lointaines périodes, mais d’un enclavement métaphorique. En effet, le patrimoine viticole du Vallon se veut particulièrement confidentiel et n’est que peu développé en termes de communication. Aussi peut-il être envisageable de mener deux projets d’ouverture : l’un concernant la réalisation d’un ouvrage littéraire, l’autre se focalisant sur les nouvelles technologies avec la création d’un site internet.

Lors de mes recherches concernant la viticulture du Vallon et son patrimoine, un des constats à déplorer fut le manque de sources écrites. Excepté l’ouvrage de Jean-Michel COSSON et Catherine BEX¹, exclusivement consacré au vignoble de Marcillac, auquel s’adjoint celui de Jean OLIVIE², dédié cette ville, aucune œuvre littéraire ne s’intéresse à ce patrimoine pourtant riche et ancien. Aussi pourrait-il être envisageable de réaliser, avec le concours des collectivités, une œuvre de commande qui pourrait synthétiser toutes les perspectives patrimoniales qui s’inscrivent dans le vignoble de Marcillac. Cela se comprendrait donc en intégrant le patrimoine architectural au même titre que le patrimoine paysager, sans négliger ce qui est à la base de tout cela : le vin de Marcillac. On peut également envisager, au lieu d’un seul ouvrage, deux livres complémentaires, l’un traitant du vin alors que l’autre s’axerait sur le patrimoine auquel il a donné naissance. Cela permettrait une diffusion plus importante des clés de compréhension ainsi que du patrimoine. Ces écrits permettraient de dépasser la tradition orale qui était jusqu’alors l’unique vecteur d’un patrimoine qui se voulait, dès lors, confidentiel.

Enfin, en complément au projet de route des vins qui s’organise et à celui proposé de maison des vins, il pourrait être judicieux de créer un site internet dédié au vin de Marcillac et à son patrimoine. En effet, excepté la communication réalisée par le nouvel office de tourisme Conques-Marcillac ou celle établie par Jean OLIVIE³, aucun portail ne regroupe les informations nécessaires au patrimoine viticole. Le vignoble de Marcillac pourrait s’inspirer une fois de plus de celui de Jurançon auquel est rattaché deux sites internet : un pour la maison des vins et un pour la route des vins. Aussi cet exemple pourrait-il se transposer à

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995.

² Jean OLIVIE. 1998.

³ Marcillac-Vallon, un ville, une histoire [en ligne]. Consulté le 17 juin 2013. <http://www.marcillac-vallon.fr/>.

l'aire d'appellation de Marcillac pour mettre en valeur les produits, comme leurs histoires et le patrimoine qui en découle. Ce nouvel outil de communication pourrait alors être géré par la maison des vins et ouvrir ainsi un peu plus le vignoble aux visiteurs.

L'aire de l'AOC de Marcillac a encore fort à faire pour la valorisation de son produit et de son patrimoine. Mais l'œnotourisme n'en est qu'à ses débuts et il ne reste qu'à souhaiter que ce vignoble ouvre son patrimoine à des outils de protection et de valorisation plus conséquents que ceux mis en place.

Conclusion

L'aire d'exploitation du vignoble d'AOC de Marcillac a la chance d'être une exception dans son département qu'est l'Aveyron. D'un point de vue climatique, le Vallon offre des températures plus clémentes en hiver, alors que l'été affiche une chaleur enviée par tous les ruthénois. Les pluies se partagent, quant à elles, entre la vallée du Lot et celle de l'Aveyron, permettant ainsi au raisin de « souffrir », ce qui est particulièrement bénéfique pour le vin qu'il deviendra. La topographie est également un atout car Marcillac-Vallon s'est construite dans un écrin vallonné, à l'abri des vents de l'hiver et sur un terrain particulièrement fertile. La géologie entre aussi en ligne de compte pour compléter ce panorama idyllique puisque la zone de l'AOC se partage entre le Rougier, terrain argilo-gréseux caractérisé par sa couleur rouge due à sa saturation en oxyde de fer, et les causses, dont le causse comtal, où le calcaire est ici seul maître. Ces terrains ont une importance capitale puisque ce sont eux, en partie, qui déterminent la qualité du vin : une parcelle sur le Rougier fournira un vin en abondance, alors que sur les calcaires elle offrira une quantité moindre, mais une qualité plus affirmée par la rudesse de son sol. Toutes ces composantes réunies offrent au Vallon de Marcillac un terroir fertile qui fut découvert et exploité dès l'époque romaine.

Bien que les populations locales aiment à impliquer Conques dans la fondation et le développement de leur vignoble, il est avéré que les romains pratiquaient déjà la viticulture sur ces terres. Certains, à l'image de Jean OLIVIE, vont même jusqu'à penser que l'origine des vignes à Marcillac remonte à des temps antérieurs à l'époque romaine : elles seraient déjà présentes chez les gaulois, cependant, ces derniers n'auraient pas vinifié les récoltes. Les moines de Conques ne sont, dès lors, pas à l'origine du vignoble mais leur histoire a fortement contribué à son développement. A l'origine de la translation des reliques de Sainte Foy, ils auraient également fait migrer le cépage fer servadou qui était cultivé dans les plaines agenaises. De plus, le pieu forçait auquel ils se livrèrent leur permit d'accentuer la notoriété de l'abbatiale, la rendant de plus en plus riche grâce aux dons, notamment de terres à vignes, et comme beaucoup de centres religieux, ils s'orientèrent vers la viticulture afin de se garantir une cave et répondre aux besoins liturgiques ainsi qu'au devoir d'hospitalité. Dès lors, le Vallon se para de plus en plus de cette culture, les bourgeois ruthénois étant, eux aussi, dès le XIII^{ème} siècle, attirés par cette opportunité. Ils y voyaient autant la possibilité de se fournir en vin de qualité à moindre coût, que de se doter d'un lieu de villégiature leur permettant de profiter d'un climat plus doux que celui offert sur le piton ruthénois. Ce furent les deux principaux acteurs du développement des propriétés viticoles, employant, pour leur gestion et les travaux, la population locale, alors constituée en majeure partie de vigneron et de tâcherons.

Le vignoble grandit au fil des siècles, les domaines ecclésiastiques trouvant pour preneur, à la Révolution, juges, notaires et autres riches ruthénois qui vinrent renforcer l'importance de cette catégorie sociale dans le Vallon. L'activité prospéra jusqu'au XIX^{ème} siècle sans trop d'entraves, si ce n'est quelques imprévus climatiques et l'absence d'un réseau routier viable. C'est à ce siècle que le vignoble atteint son apogée, avec notamment les prémices des travaux de désenclavement et un marché ouvert vers les mines de Decazeville, mais ce fut aussi celui où s'amorça son déclin vers l'éradication presque totale de l'activité. Les maladies cryptogamiques qui sévissaient en France, que ce soit oïdium, mildiou et black-rot, n'épargnèrent pas le Vallon, tout comme le phylloxéra qui anéantit les vignes en quelques années en réduisant la surface viticole comme peau de chagrin. Mais ce ne fut que le début de la décadence qui prit pour suite des conditions climatiques déplorables, parmi lesquelles des inondations, des orages de grêle ou encore des températures et gelées fatales pour les récoltes. Les deux conflits mondiaux apportèrent également leur lot de conséquences sur le Vallon puisque, étant au front, les hommes ne pouvaient s'occuper des vignes : les femmes délaissèrent donc les parcelles, notamment les moins accessibles, pour réaliser les travaux les plus urgents. De plus, nombreux furent ceux qui ne revinrent pas, privant à nouveau le vignoble de sa main d'œuvre, ce qui s'ajouta à une conséquence directe de la première guerre mondiale : le retour de l'Alsace et la Lorraine. En effet, ce gain pour la France entraîna le retour des terrains miniers, dès lors Decazeville perdit de son intérêt et la crise du bassin houiller débuta jusqu'à sa mort dans les années 1960. Or le vignoble s'était lié à ce marché et il fut touché de plein fouet par ce qui sonna comme une agonie pour les viticulteurs, phénomène renforcé à nouveau par les aléas climatiques dont le terrible hiver de 1956 qui anéantit 80 à 90% de la surface restante, laissant des 4 000 ha de 1880 à peine plus d'une centaine.

Mais une poignée de vigneron fit le choix de sauver ce patrimoine historique et fonda, dans les années 1960, la première cave coopérative du Vallon. En mutualisant les efforts, ils encouragèrent toutes les bonnes volontés qui souhaitaient garder cette activité économique. Petit à petit, le nombre des adhérents grimpa, la cave étant responsable de près de 80% des ventes de marcillac, surtout en local, mais aussi en s'exportant vers Paris et vers l'international. Cette réussite encouragea les vignerons indépendants qui furent nombreux à garder cette activité en complément d'une autre source de revenus. Beaucoup firent le choix de cumuler l'élevage ovin avec la vigne, comme c'est le cas pour Joël GRADELS de la Carolie, alors que quelques-uns prirent le risque de la monoculture, affichant alors une surface beaucoup plus importante. Jean-Luc MATHA, après avoir été viticulteur pour le compte de la

cave, fit ce choix afin de mener le travail de la vigne jusqu'à son produit fini qu'il peut valoriser à sa guise. Mais qu'il s'agisse des viticulteurs de la cave, des vigneron indépendants en monoculture ou en polyculture, la taille des domaines reste à proportion humaine. Ce morcellement d'exploitations et de parcelles fait partie de l'identité de ce terroir mis en valeur par les hommes et par les femmes, dont certaines personnalités fortes, autour de la présentation de leurs produits.

Ce vin, par son histoire et son identité, devient alors un objet de patrimoine. Répondant au cahier des charges de l'AOC, il se pare d'une couleur soutenue et d'un caractère bien trempé pour séduire locaux et touristes par un goût de fruits rouges, mis en valeur et relié au terroir par les vigneron qui ont opté pour un discours patrimonialisant. Cet ancrage identitaire se fait par divers outils que sont l'utilisation de l'occitan, dans les gestes ou les objets patrimoniaux comme dans la vente, ainsi que par des étiquettes on ne peut plus révélatrices du patrimoine marcillacois, utilisant tour à tour le patrimoine paysager et les symboles reliés au Vallon.

Mais le vin n'est pas le seul objet patrimonial laissé par ces siècles d'histoire et son existence même a généré du patrimoine culturel immatériel qui témoigne des anciennes et actuelles traditions du vallon. Des savoir-faire locaux persistent, comme la taille en couronne du mansois, alors que des objets mémoriels sont là pour rappeler le temps passé et rendre hommage aux techniques de travail ancestrales qui ont été améliorées, notamment par la mécanisation. Aussi trouvera-t-on des outils tels que le « *tasson* » ou le panier « *carrejador* », l'un ayant servi à goûter le vin, l'autre à transporter raisin et fumure au travers des vignes. Chacun porte la marque identitaire de son terroir par des spécificités que nous avons pu voir et sont devenus des traces de ces longs siècles de viticulture marcillacoise. Mais il est aussi des traditions qui ont traversées les années pour parvenir jusqu'à nos jours afin de nous transmettre ce patrimoine : tel est le cas de la *Saint-Bourrou*, fête votive où le lundi de Pentecôte permettait aux vigneron de venir faire bénir les bourgeons. Elle se pratique encore de nos jours, mêlant la tradition pieuse à une cérémonie plus profane, pour mettre en valeur tout le patrimoine identitaire majeur à leurs yeux, utilisant alors « *l'eschanonnerie de Saint-Bourrou* ». Ce patrimoine culturel immatériel se comprend aussi à l'aide du patrimoine paysager où des terrasses contemporaines voisinent des « *paredons* » et cabanes de vignes, témoins de ce que fut la viticulture des siècles précédents. Ce tableau se complète par les villages viticoles, qui offrent un cœur de ville serré par opposition aux villages pastoraux pour lesquels les ruelles sont plus larges, ainsi que par les caves naturelles qui s'ouvrent ici ou là et permettaient ainsi, grâce à des cavités naturelles, de maintenir le vin à l'abri de la chaleur et à

une température constante.

Ce patrimoine s'entend aussi de façon beaucoup plus traditionnelle avec les traces que cette activité a pu laisser, et laisse encore, sur l'architecture. La vallée du Cruou et celle de Grand-Combe sont des lieux privilégiés pour observer le patrimoine architectural laissé par les congrégations religieuses et les bourgeois ruthénois. Chacun d'entre eux a commencé, dès le XIII^{ème} siècle, à manifester sa présence par la construction de domaines viticoles, appelés localement « maisons de vigne », afin de satisfaire aux besoins de gestion et, pour les notables de Rodez, à leur volonté de villégiature. Cet engouement perdure jusqu'avant la Révolution où les derniers manoirs sont construits. Manifestation de la richesse et de l'importance au cœur du Vallon, chacune rivalise de luxe et tente d'imposer sa domination par une architecture où chaque aspect aura son rôle à jouer. Ainsi le nombre de tours ou la taille de la cave traduisent-ils la surface viticole travaillée et donc l'importance et la richesse du propriétaire. Ces maisons sont en nombre dans le Vallon et, comme le souligne Julie LOURGANT, en très bon état de conservation et fidèle au plan d'origine. D'autres spécimens sont disséminés sur le territoire de l'appellation, comme par exemple le manoir de Cougousse. A cet exemple architectural s'ajoutent des domaines qui ne furent pas des lieux de villégiatures mais qui étaient uniquement dédiées au travail de la vigne, comme ce fut le cas à Bougaunes. Ce dernier lieu est une ancienne grange monastique remaniée en logements de copropriété où les propriétaires de l'un d'entre eux se targuent de posséder une des plus anciennes caves du Vallon. Dès le X^{ème} siècle, ce domaine se livre à l'activité viticole, disposant pour cela d'une cave traditionnelle aujourd'hui magnifiquement conservée.

Mais l'architecture ne s'arrête pas aux grands éléments et le Vallon recèle de petits monuments retraçant l'histoire du vignoble. Une telle activité ne put en effet se faire sans construire de nombreuses caves qui trônent désormais au sein des villages comme autant de vestiges d'une époque révolue. Généralement de plein pied, elles offrent une entrée voutée qui présuppose de leur physique intérieur, ce que je n'ai que très rarement pu vérifier en raison du caractère privé de ces lieux. Cependant, beaucoup sont à l'abandon et dans un état d'insalubrité menant inévitablement à leur destruction, comme ce fut le cas pour celles qui gênaient la construction de la maison de retraite. Ces dernières s'ajoutent à un mobilier architectural plus récent, mais qui appartient néanmoins au patrimoine viticole. Tel est le cas du monument aux morts de Marcillac-Vallon qui s'inscrit dans son terroir par son originalité. Représentant un vigneron muni de tous ses attributs identitaires, il rend hommage de façon pacifiste aux vigneron perdus à la guerre et inclut, dans sa représentation, la mémoire de la vigne qui souffrit aussi de cette guerre. Il rappelle l'importance de cette activité pour une

région où beaucoup ne pensaient pas la trouver. Enfin le *Tasson* de Bruejols fait entrer le village dans les annales avec un record, reconnu par le Guinness Book, puisque les villageois ont fait construire le plus grand *tasson* du monde qui trône désormais sur la place de l'église. Il rend hommage aux générations de vigneronnés passés par ce terroir avec le choix d'un objet symbolique, identitaire et mémoriel.

Dès lors que ce patrimoine ait été mis en avant, il devenait nécessaire de s'interroger sur la valorisation en cours, à venir et pourquoi pas, proposer quelques projets. Beaucoup d'acteurs s'accordent à considérer ces questions comme nécessaires à leur survie, sans pour autant y répondre de façon optimale : elles entraînent des réponses complexes et soumises à divers aléas que rencontrent autant les particuliers que les acteurs privés. En effet, les vigneronnés sont dans l'ensemble, et c'est bien normal, axés sur leur vin et se livrent plus souvent au marketing qu'à une réelle valorisation patrimoniale, alors que l'acteur public tente de bruler les étapes vers des projets et labels qui nécessiteraient avant tout des fondements solides pour ne pas ébranler de beaux projets par excès de zèle. Malgré tout, quelques pistes sont mises en pratique en faveur de ce patrimoine: des fêtes à tradition viticole comme la *Saint-Bourrou* ou la fête du vin à Bruejols s'allient à l'office de tourisme et au musée des arts et métiers traditionnels de Salles-la-Source pour compléter l'action personnelle de passionnés parmi lesquels on peut rencontrer quelques vigneronnés. Le Vallon n'est donc pas dépourvu d'outils ni de volonté, mais peut être chacune des manifestations mises en place pourraient-elles bénéficier d'un accent supplémentaire mis sur le patrimoine de ce terroir. Qui plus est, des actions novatrices comme une maison des vins, une fête des vendanges réellement ancrée dans le patrimoine ou encore une journée portes ouvertes pourraient-elles être ajoutées aux actions déjà en cours pour solidifier une base qui pourrait, dès lors, réellement convenir au label « Vignobles et Découvertes ». Mais la perception des questions de valorisation et de protection liées au patrimoine ne sont finalement que de facture récente et le Vallon n'a pas encore mis en marche tous ces rouages.

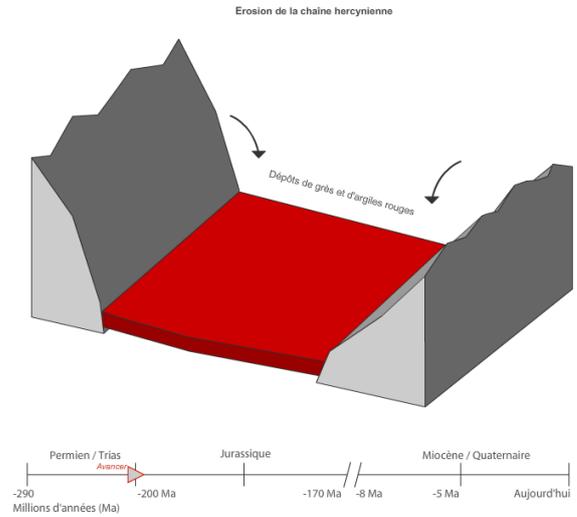
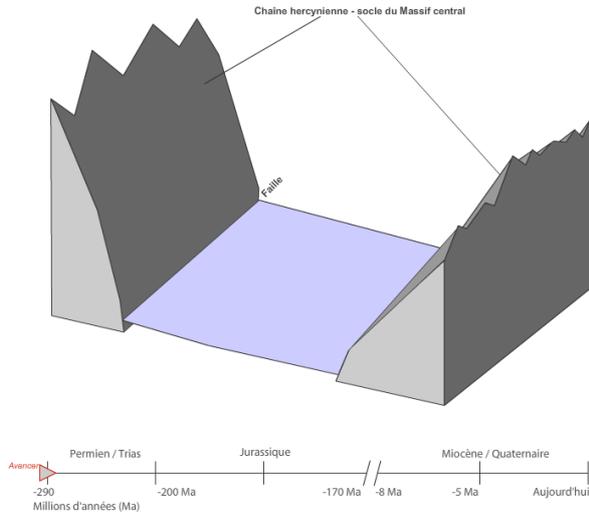
Le Vallon réunit donc les conditions nécessaires à l'établissement de la viticulture, contrairement aux idées reçues concernant le département de l'Aveyron. Ces qualités ont pu être reconnues très tôt d'abord par les romains puis par les moines de Conques. Dès lors, la viticulture n'a plus rien d'incongrue dans ce terroir au vue de son histoire plus que millénaire. L'originalité de ce vignoble et la surprise qu'il crée découle finalement de sa toute récente renaissance. Les catastrophes ont ruiné le vignoble jusqu'à faire douter de son existence même. Mais les vigneronnés ont su renouer avec leur histoire et proposer un vignoble qu'ils décrivent comme leur vin : ancré dans le terroir et empreint d'une identité forte. C'est cette identité

qu'ils entendent bien défendre avec l'accession en AOC qui pérennise les efforts fournis jusqu'à donné une appellation confidentielle et familiale dont le terroir fait tout le charme. Ce dernier s'entend également par les traces patrimoniales que nous avons évoquées et qui se veulent comme autant de preuves de la viabilité des projets viticoles, qu'ils concernent l'activité propre ou la valorisation de ce patrimoine. Le Vallon de Marcillac possède de nombreux atouts dont la protection et la mise en valeur sont entre les mains de ses habitants. Peut-être que cette appellation ne jouera-t-elle jamais dans « la cour des grands », mais n'est-ce pas aussi son charme que d'être une petite AOC aux tonalités identitaires et au patrimoine révélé aux seuls curieux daignant se pencher sur les origines de la viticulture à Marcillac ?

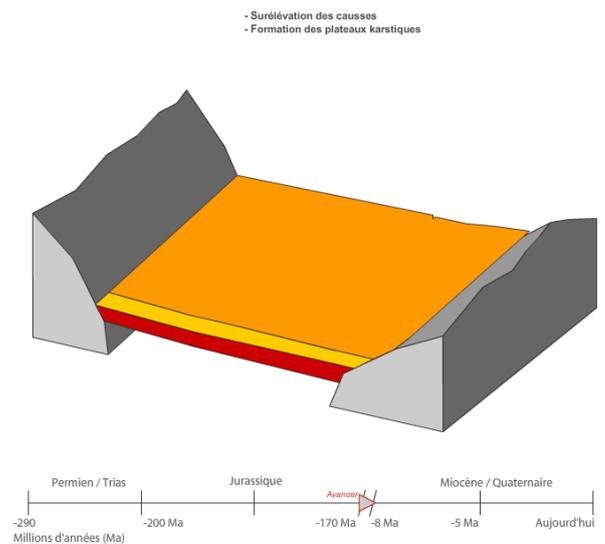
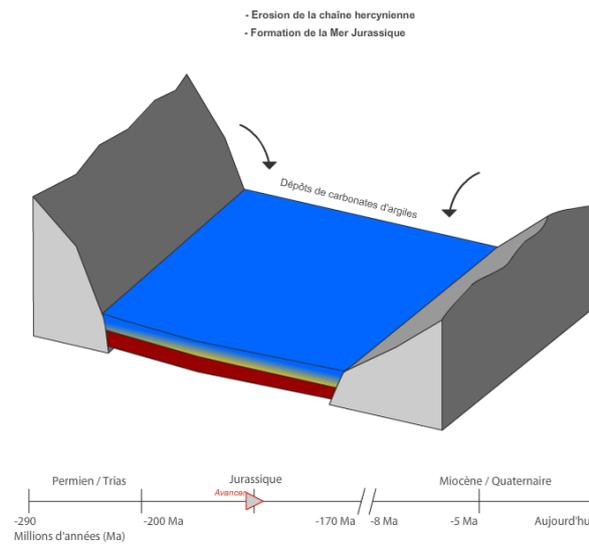
Annexes

Annexe 1 : Formation du Rougier et du Causse Comtal :

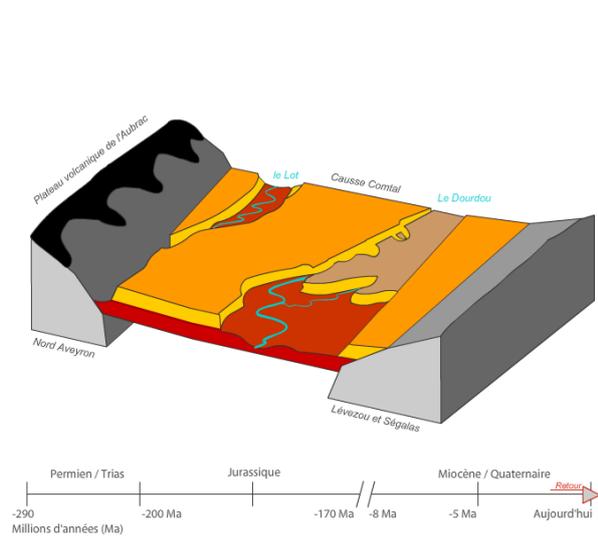
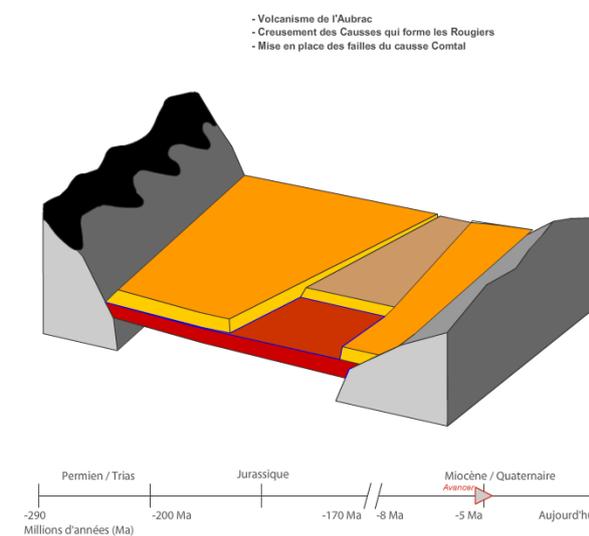
1) De -290 millions d'années à -200 millions d'années



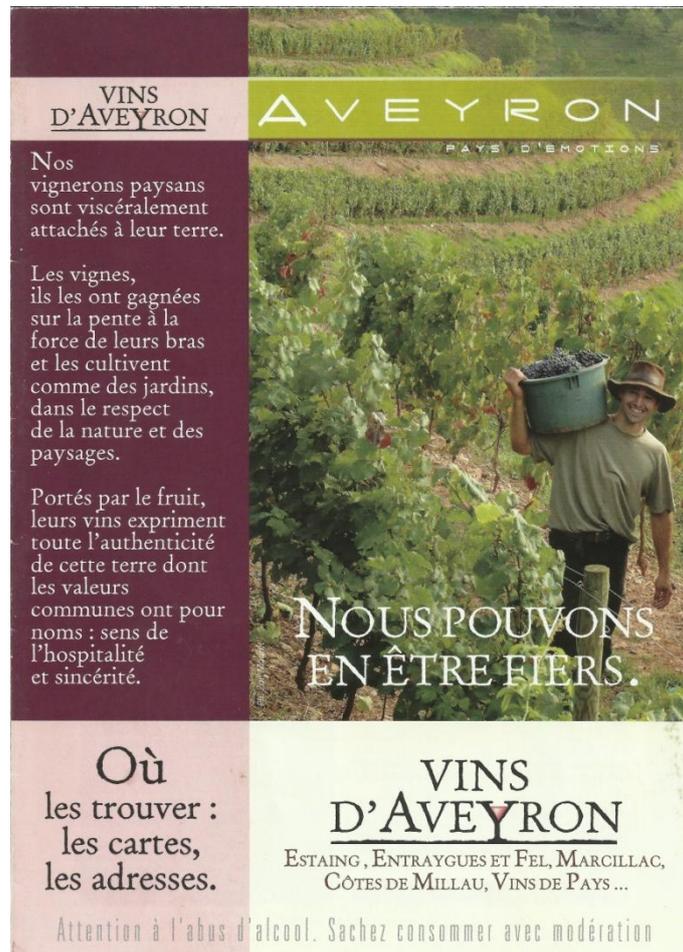
2) Du Jurassique à -8 millions d'années



3) Du Miocène à aujourd'hui



Annexe 2 : Prospectus sur les vins de l'Aveyron :



VINS
D'AVEYRON

AVEYRON
PAYS D'EMOTIONS

Nos vigneronns paysans sont viscéralement attachés à leur terre.

Les vignes, ils les ont gagnées sur la pente à la force de leurs bras et les cultivent comme des jardins, dans le respect de la nature et des paysages.

Portés par le fruit, leurs vins expriment toute l'authenticité de cette terre dont les valeurs communes ont pour noms : sens de l'hospitalité et sincérité.

NOUS POUVONS EN ÊTRE FIERS.

Où les trouver : les cartes, les adresses.

VINS D'AVEYRON
ESTAING, ENTRAYGUES ET FEL, MARCILLAC, CÔTES DE MILLAU, VINS DE PAYS ...

Attention à l'abus d'alcool. Sachez consommer avec modération

Figure 91 : Prospectus sur les vins de l'Aveyron

Annexe 3 : Etendue des domaines de vignes bourgeois en 1880 :

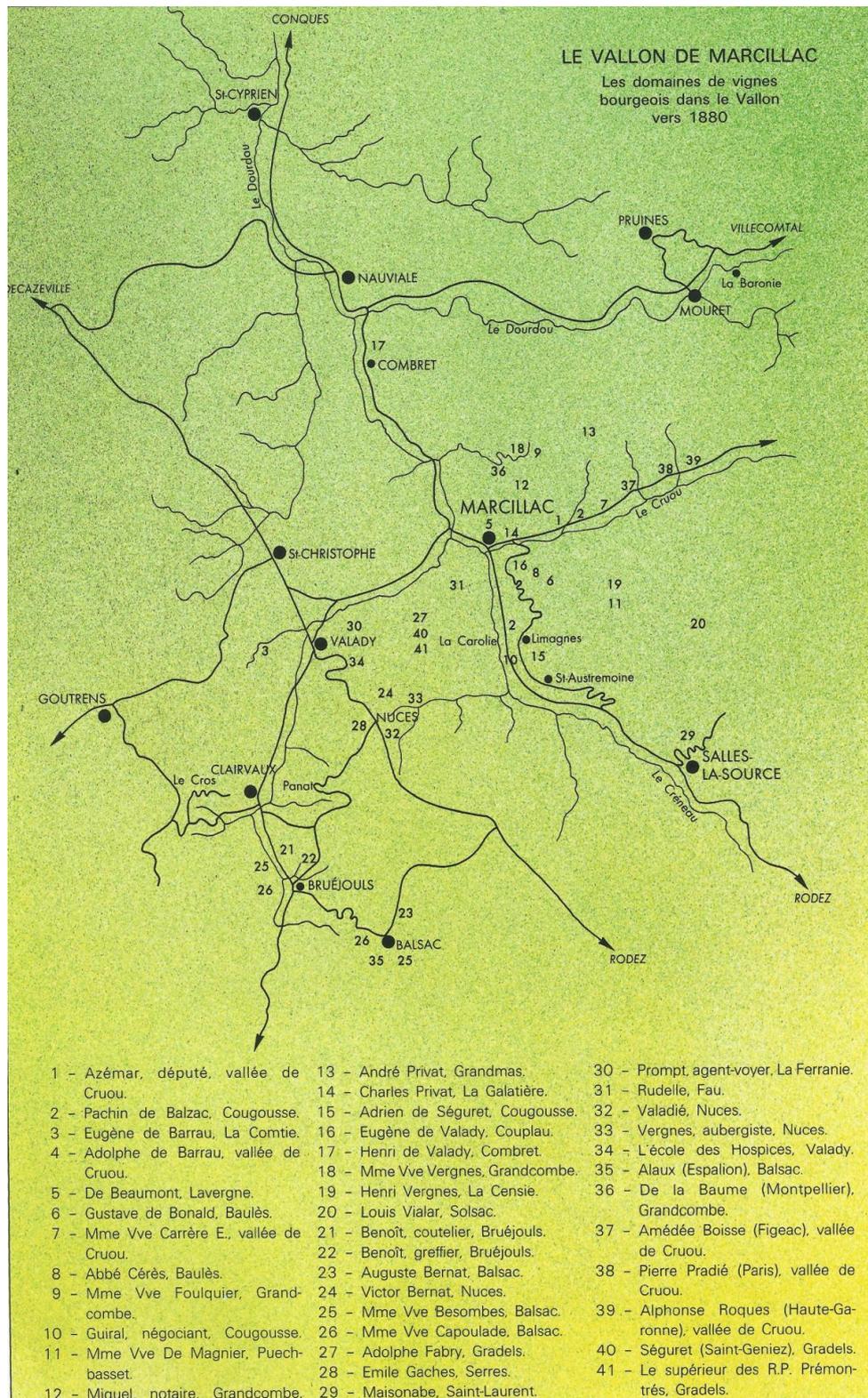


Figure 92 : Carte des domaines viticoles bourgeois en 1880¹

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 24.

Annexe 4 : Progression des vignes de 1780 à 1995 :

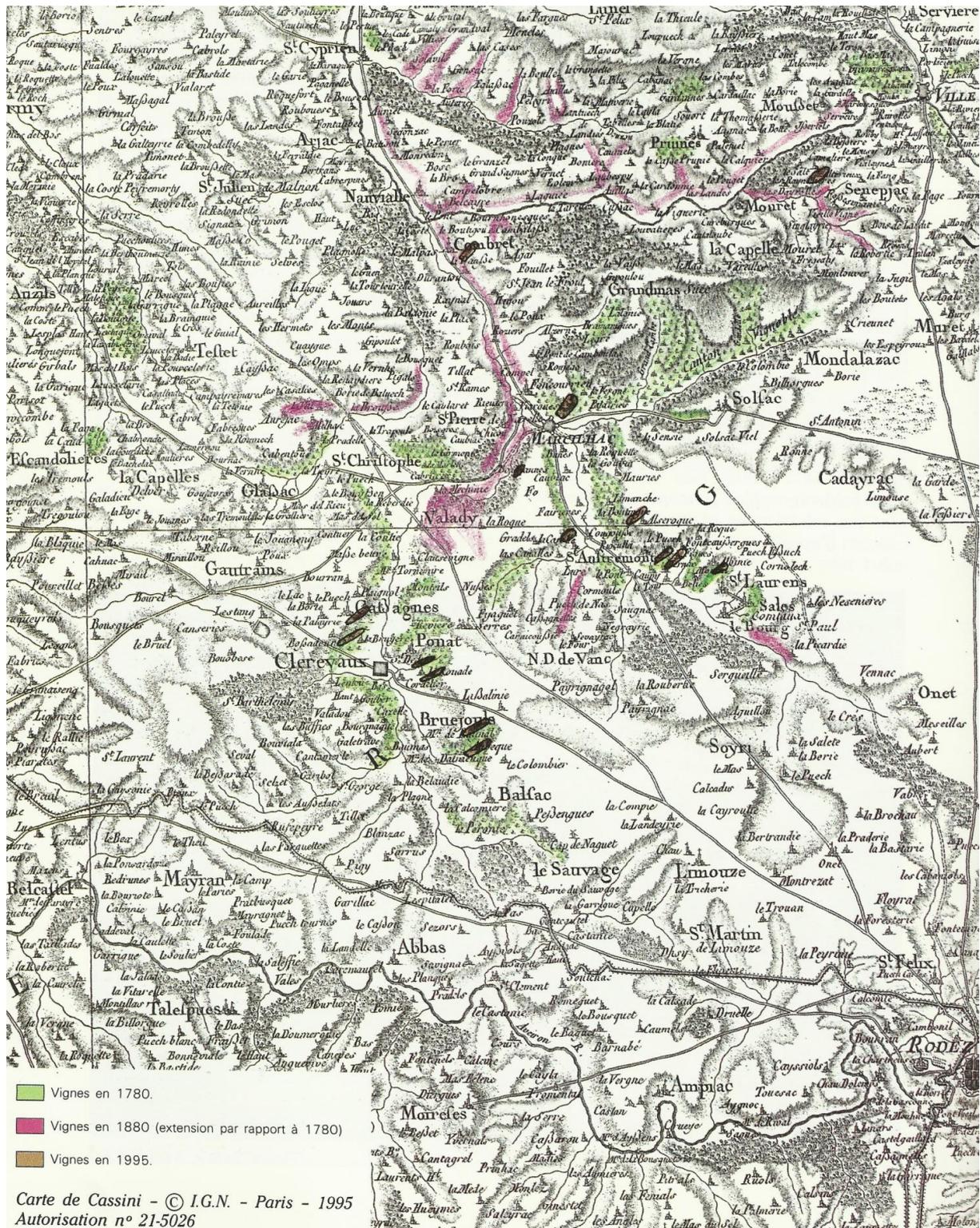


Figure 93 : Progression des vignes de 1780 à 1995¹

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 42.

Annexe 5 : Cahier des charges de l'AOC¹ :

Le Décret n° 2009-1284 du 23 octobre 2009 confirme le décret du 2 avril 1990 relatif aux appellations d'origine contrôlées «Marcillac». Le décret n° 2011-1347 du 24 octobre 2011, JORF du 26 octobre 2011 prévoit la publication du cahier des charges ci dessous :

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «

MARCILLAC »

CHAPITRE Ier

C. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac », initialement reconnue par le décret du 2 avril 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires Pas de disposition particulière.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rouges et rosés, ainsi que l'élevage des vins rouges, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département 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.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 15 et 16 septembre 1982.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes

¹ Boukine [en ligne]. Consulté le 8 octobre 2012. <http://www.boukine.net/marcillac.htm>.

mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : fer N ;
- cépages accessoires : cabernet sauvignon N, merlot N, prunelard N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

C. – Densité de plantation

A l'exception des vignes plantées en terrasses, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec au moins deux rangs, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant la distance entre les rangs par la distance entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1,25 mètre.

Pour les vignes plantées en terrasse avec un seul rang de vigne, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,85 mètre et inférieur ou égal à 1 mètre.

Une parcelle de vigne plantée en terrasse est définie comme une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

C. – Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille longue (guyot simple) avec un maximum de 17 yeux francs par pied

- taille courte à coursons (cordon de Royat) avec un maximum de 20 yeux francs par pied

Au 31 juillet, chaque pied porte un maximum de :

- 15 rameaux fructifères pour les vignes taillées en taille Guyot simple ;

- 17 rameaux fructifères pour les vignes conduites en cordon de Royat.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », le(s) fil(s) porteur(s) est (sont) fixé(s) à une hauteur maximale de 0,80 mètre au-dessus du sol. On entend par fil porteur, le fil sur lequel sont fixés la baguette ou le bras de charpente.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

C. – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9 500 kilogrammes par hectare. La charge maximale par pied est de 2,3 kilogrammes.

Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et du 3° ci-après, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 kilogrammes par hectare.

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f) – Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) – Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, les tournières sont enherbées.

b) – L'épamprage de la partie verticale du pied (tronc) est obligatoire et est réalisé avant la fin du mois de juillet.

c) – Chaque pied porte sur son tronc au maximum, après l'arrêt de la végétation (stade phénologique dit de la « véraison »), 1,5 pampre de plus de 0,30 mètre en moyenne.

d) – La présence de végétation ligneuse sur une parcelle, sauf sur les talus des terrasses, est interdite.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin et conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VII. Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

C. – Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

C. – Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les contenants sont de type alimentaire ou revêtus de peinture alimentaire ou d'une bâche alimentaire.

2° - Maturité du raisin

C. – Richesse en sucre des raisins.

Les richesses en sucre des raisins répondent aux caractéristiques suivantes :

Vins rosés : RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (gramme par litre de moût) : 175

Vins rouges : RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (gramme par litre de moût) : 180

C. – Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. – Rendements. – Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la troisième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4° - Dispositions particulières

Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée (R en hectolitres par hectare), soit la formule $(N \times 2,75) \times (R / 10\ 000)$.

Pour ces vignes, la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affecté de la surface de 2,75 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° - Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

Le chai de vinification, d'élevage et de stockage des vins est uniquement à usage vinicole.

a) – Réception et pressurage Le pressoir continu est interdit.

b) – Assemblage des cépages

Les vins sont issus du seul cépage fer N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 80%.

C. – Fermentation malolactique

Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acidité malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

C. – Normes analytiques.

Les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

VINS ROUGES : TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
(grammes par litre) : Inférieure ou égale à 2 (après fermentation)

VINS ROSES : TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose)
(grammes par litre) : Inférieure ou égale à 4 (après fermentation)

TENEUR EN DIOXYDE DE CARBONE (milligrammes par litre) : Inférieure ou égale à 1200

INTENSITE COLORANTE (DO 420 nm + DO 520 nm) : Comprise entre 0,5 et 2

e) – Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

- Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 10 % par rapport aux volumes mis en œuvre.

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

f) – Matériel interdit.

Pour la manutention de la vendange, les pompes « à ailettes » sont interdites.

g) – Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification et de stockage au moins équivalente à 1,5 fois le volume moyen vinifié au cours des trois dernières récoltes pour une surface équivalente ou, à défaut, 1,5 fois le produit de la surface en production par le rendement visé au 1° du point VIII.

h) – Entretien global du chai et du matériel

Le chai (sol et murs) et le matériel de chai présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

C. – Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime.

A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

C. – Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins rosés peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de récolte. Les vins rouges peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 15 janvier de l'année suivant celle de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1° - Informations sur la zone géographique

C. – Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation « Marcillac » s'étend sur le territoire de 11 communes du département de l'Aveyron, à l'ouest de Rodez, dans la région naturelle du « Vallon de Marcillac ».

Ce Vallon forme une dépression, entre la région naturelle des « *Ségalas* » au sud et à l'ouest, dont les sols acides développés sur roches métamorphiques primaires limitent l'agriculture essentiellement à l'élevage bovin, et le « *Causse Comtal* », à l'est, vaste plateau calcaire du secondaire voué aux pâturages des brebis de race lacaune, produisant du lait pour l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort ».

La zone géographique est traversée, au nord, par le *Dourdou*, rivière qui se jette dans le Lot. Ses affluents ont creusé leurs vallées dans le « *causse* », l'entaillant profondément, et mettant à jour le socle primaire constitué de grès permien, dénommés localement « *rougiers de Marcillac* », dont la couleur rouge violacé est liée à leur richesse en oxydes de fer. Ces grès ont servi de matériau de construction aux villages du Vallon, leur donnant un cachet particulier.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont installées sur les flancs les mieux exposés de ces vallées, souvent abrupts. Les autres versants sont, soit couverts de friches, soit boisés.

La présence de bois marque particulièrement le paysage. Les fonds de vallée les plus larges sont destinés aux grandes cultures, à quelques vergers ou à des prés. L'élevage bovin et ovin domine l'agriculture, les causses étant réservés aux prairies et aux parcours.

Dans les pentes des coteaux se succèdent les sols argilo-calcaires développés sur le plateau calcaire, les colluvions de cailloutis calcaires sur « *rougiers* », plus ou moins mélangés, les

sols plus ou moins acides développés sur « *rougiers* ». Les fonds de Vallons et de vallées présentent des sols peu évolués d'apport colluvial, voire alluvial.

Les trois grandes influences climatiques sont présentes au gré des saisons.

L'influence du climat océanique porté par les vents d'ouest et du sud-ouest est présente au printemps et en automne, avec un pic de pluviométrie au mois de mai et au mois d'octobre. L'altitude renforce la rigueur de l'hiver mais le Vallon est en partie protégé. Dans les bas-fonds et les talwegs, les gelées blanches sont fréquentes au printemps et en automne. Les étés sont secs, chauds et ensoleillés, avec des températures maximales moyennes de 25°C en juillet et en août. L'automne est généralement doux et pluvieux. Le vent d'*Autan*, chaud et sec, venant du sud-est, étend son influence jusque dans le Vallon.

C. – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble de « Marcillac » est développé au X^{ème} siècle par les moines de l'Abbaye de Conques, édifice construit avec les « *rougiers de Marcillac* », joyau de l'art roman, qui attire de nombreux touristes. Le cartulaire de l'Abbaye de Conques dispose de chartes faisant mention d'achats, de ventes, de donations et de l'existence de vignes dans le Vallon de « Marcillac » de 918 à 1027.

Les archives départementales de l'Aveyron, antérieures à 1790, présentent 7 textes, datant de 1316 à 1667, citant les vignes du « Vallon ». Jusqu'à la révolution, l'église et la bourgeoisie de Rodez se partagent la propriété des vignes implantées dans le « Vallon ».

Après la révolution, les paysans continuent à cultiver ces vignes et à développer le vignoble, seule culture permettant de valoriser les coteaux. Les pieds sont implantés sur des petites surfaces, de pente plus faible, aménagées par l'homme et soutenues par des murets de pierre.

Le vignoble de « Marcillac » connaît son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle, puis le phylloxéra, l'exode massif, les guerres, l'arrachage des vignes, les plantations de cépages de mauvaise qualité mettent un terme à l'expansion du vignoble.

Les experts, nommés par l'Institut national de l'origine et de la qualité, et chargés de proposer une délimitation parcellaire pour l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, notent dans leur rapport daté de 1978 : « *Très tôt les viticulteurs de Marcillac se sont orientés vers les cépages de vitis vinifera et plus précisément vers ce Mansois ou Saumansois (nom local issu de l'occitan du cépage fer N) qui occupe encore actuellement la presque totalité du vignoble* ». Le cépage fer N est un cépage originaire du Sud-Ouest de la France, peu sensible aux maladies, notamment à la pourriture grise.

Le vignoble est réhabilité au début des années 1960. Le 18 décembre 1961, 120 agriculteurs viticulteurs se réunissent en mairie de Marcillac. Le « *Syndicat de défense et d'amélioration*

des vins de qualité de la région de Marcillac » est constitué. La définition de règles communes de production et la détermination du groupe humain à rechercher toujours plus de qualité, aboutissent à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins de Marcillac » en 1965.

Afin de pouvoir mécaniser le travail des parcelles de vigne, nécessitant jusqu'alors une importante main d'oeuvre, des terrasses suivant les courbes de niveau sont aménagées dans les coteaux les plus pentus, vers 1970. La partie plane de ces terrasses est plantée dans la plupart des cas, de 2 rangées de vigne. Sur les pentes les moins fortes, les parcelles de vigne sont plantées dans le sens de la pente.

Au cours des années 1980, des producteurs construisent leurs propres chais de vinification, les vigneronns se professionnalisent. Grâce à l'action du syndicat de défense menée sur l'amélioration des techniques de conduite de la vigne et d'élaboration des vins, l'appellation d'origine contrôlée « Marcillac » est reconnue en 1990.

En 2008, le vignoble s'étend sur une superficie de 200 hectares exploités par une soixantaine d'opérateurs, répartis en 14 chais particuliers, une cave coopérative et un négociant-vinificateur. Le volume produit annuellement oscille entre 6000 hectolitres et 8000 hectolitres, en fonction des conditions climatiques de l'année, dont environ 90% en vins rouges.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins sont issus du seul cépage fer N ou d'un assemblage dans lequel la proportion du cépage fer N est supérieure ou égale à 80%, ce qui leur confère une grande originalité.

Les vins rouges présentent une couleur rouge intense avec des reflets violets. Le nez est souvent dominé par des arômes de fruits rouges et des notes épicées. En bouche, les vins présentent une belle acidité qui soutient des tanins bien présents sans être agressifs. Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse mais présentent également une bonne aptitude au vieillissement. Ils vont alors acquérir des arômes plus complexes rappelant la réglisse ou le cacao, la couleur et la fraîcheur étant conservées.

Les vins rosés offrent une couleur rouge framboise plus ou moins soutenue. Ils présentent des arômes fruités et une fraîcheur agréable.

3°- Interactions causales

Entre les terres d'élevage bovin des « *Ségalas* » et le « *Causse Comtal* » de l'appellation d'origine contrôlée « Roquefort », au sein duquel règne un climat semi-montagnard lié à l'altitude, le Vallon de « Marcillac » offre un mésoclimat plus clément propice à la culture de la vigne depuis le milieu du Moyen-Âge.

Témoignage de l'observation et de l'analyse effectuée par les vigneronns sur le comportement

de leurs vignes pour définir une implantation juste du vignoble, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles situées sur les pentes des coteaux les mieux exposés. Les versants orientés au nord, nord-est et nord-ouest sont exclus de cette aire et sont essentiellement boisés.

Les parcelles reposent à mi-coteau à une altitude moyenne d'environ de 350 mètres. Au-delà de la cote 500, les gelées hivernales sont à craindre alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange.

Ces parcelles présentent des sols argilo-calcaires développés sur le socle calcaire, des sols plus ou moins acides développés sur « rougiers », des sols issus d'un mélange des deux précédents. Ces sols assurent une alimentation hydrique régulière de la plante lorsqu'ils sont suffisamment profonds. Les parcelles présentant des sols superficiels discontinus, à réserve en eau très limitée ou particulièrement variable, sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

La pluviométrie printanière importante garantit une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Le vent d'*Autan* influence le comportement du vignoble tout au long de son cycle végétatif, notamment en hâtant le débourrement, la floraison et la véraison. Il peut souffler fortement en début d'automne, contrecarrant ainsi les effets de la pluviométrie automnale en asséchant la vendange et en limitant le développement des maladies cryptogamiques, favorisant ainsi une bonne maturité des raisins. L'arrivée tardive des premiers froids permet un bon processus de lignification des bois.

Ces situations sont particulièrement bien adaptées au cépage historique fer N **qui y** a construit empiriquement une niche écologique au coeur des pentes ensoleillées et qui, vinifié conformément aux usages locaux, exprime toutes ses potentialités œnologiques.

Au fil des générations, les opérateurs ont mis en valeur les caractéristiques originales de leur production par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et la maîtrise des rendements.

Les opérateurs ont aussi très vite assimilé les techniques leur permettant d'extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 février de l'année suivant celle de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Le savoir-faire des élaborateurs adapté aux conditions spécifiques de ce territoire

essentiellement voués à la production de vin rouge, a naturellement été appliqué pour la production des vins rosés.

S'appuyant sur une production existant depuis un millénaire, renforcée par des traditions transmises de générations en générations, le vin de « Marcillac » est devenu un produit nécessaire au maintien de l'activité humaine et de l'économie d'une région naturelle, où la vigne est un élément essentiel dans le maintien du paysage. Sans l'activité viticole, les coteaux du « Vallon » se seraient couverts de forêts de chênes. Ch. GIROU DE BUZAREINGUES cite, dans ses « *Mémoires statistiques sur le vignoble de Marcillac* », en 1833 : « *la population de tout le Vallon est d'ailleurs presque exclusivement employée directement ou indirectement à la culture de la vigne* ». Le vignoble doit son existence et sa survie à la notoriété des produits.

Ainsi, cette même étude mentionne « *Parce qu'on servait autrefois les vins de Marcillac sur les meilleures tables du Rouergue, on mettait de l'importance à en soigner la qualité.* ». La notoriété des vins de « Marcillac » est également citée dans « *L'Itinéraire descriptif de la France* » (volume Sud de la France, 1830), qui indique que « *les coteaux de Marcillac fournissent les meilleurs vins du département* ».

Cette notoriété des vins de « Marcillac » est maintenue grâce au savoir-faire et au dynamisme des producteurs et à leur attachement historique au cépage fer N. Elle leur ouvre les portes d'un marché dépassant maintenant les frontières régionales et nationales.

XI. – Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée peuvent être issus du cépage cabernet franc N au titre de cépage accessoire, pour les parcelles de vignes en place au 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

2°- Densité de plantation

Les dispositions relatives aux écartements ne s'appliquent pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

3° Hauteur de feuillage

Les dispositions relatives à la hauteur du ou des fils porteurs ne s'appliquent pas aux parcelles de vignes conduites en mode « palissage plan relevé » en place à la date du 31 juillet 2009 et ce jusqu'à arrachage des dites parcelles.

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation

d'origine contrôlée « Marcillac » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° - Dispositions particulières

a) – Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) – L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1^{er} mars chaque année.

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1^{er} mars qui précède chaque récolte. Seules les éventuelles modifications intervenues après la déclaration précédente sont à signaler. Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs ;
- la date et la signature de l'opérateur.

2. Déclaration de revendication

Chaque opérateur adresse sa déclaration de revendication à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre suivant la récolte et au plus tard quinze jours avant la première transaction ou le premier conditionnement.

La déclaration de revendication indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET du demandeur ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin ;
- la date et la signature du demandeur.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3° - Déclaration préalable de transaction

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés avant la date de la première retraitaison, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de retraitaison ;
- la date et la signature de l'opérateur.

4. Déclaration préalable de mise à la commercialisation d'une préparation de vin

Tout opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de mise à la commercialisation d'une préparation de vin en vue de sa vente en vrac au consommateur au plus tard le jour de la 1^{ère} vente avant la date de la première vente au consommateur.

Cette déclaration précise notamment :

- l'appellation et la couleur ;
- le volume du vin considéré ;
- l'identité de l'opérateur accompagnée de son numéro EVV ou SIRET ;
- la date et la signature de l'opérateur.
- la date de la première vente au consommateur pour les vins mis en vente en vrac au

consommateur

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur ayant conditionné dans le mois du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard le 10 du mois qui suit l'opération, le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou de plusieurs contenants.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- la date de début de conditionnement du vin ;
- le volume de vin concerné ;
- la date et la signature de l'opérateur.

6. Déclaration relative à l'expédition en dehors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;
- l'identité du destinataire ;
- le volume prévisionnel de vin concerné ;
- la date prévisible de l'expédition ;
- la date et la signature de l'opérateur.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'une semaine maximum après ce déclassement.

Cette déclaration précise notamment :

- le nom de l'appellation concernée ;
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET de l'opérateur ;

- le volume de vin déclassé ;
- la date et la signature de l'opérateur.

II. – Tenue de registres

Registre de maturité

Tout opérateur tient à jour un registre permettant d'apprécier l'évolution de la maturité des raisins susceptibles de produire de l'appellation d'origine contrôlée.

Registre d'assemblage

Pour les opérateurs vinifiant d'autres cépages que le fer N, la tenue d'un registre d'assemblage est obligatoire. Il précise le pourcentage de fer N des lots faisant l'objet d'une transaction ou conditionnés.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. — RÈGLES STRUCTURELLES	
A.1. Appartenance des parcelles plantées dans l'aire délimitée	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, densité de plantation et palissage)	Documentaire et visites sur le terrain
A.3. Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Pressurage	Visite sur site
Lieu de vinification	Documentaire
Traçabilité du conditionnement	Déclaratif (tenue de registre) et sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Sur site
B. — RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1. Conduite du vignoble	
Taille	Visite sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Visite sur le terrain
Autres pratiques culturales	Contrôle à la parcelle
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
B.2. Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle sur site du matériel de transport et de manutention de la vendange

Maturité du raisin	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire et visites sur le terrain
B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Documentaire et visite sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Documentaire et visite sur site
Comptabilité matières, traçabilité...	Tenue des registres
B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain
Rendement autorisé	Documentaire
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C. — CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins avant conditionnement ou transaction ou mise à la consommation	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les vins

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00 Fax : (33) (0)1.73.30.38.04 Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.

L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

Annexe 6 : Poème occitan sur le vin de Marcillac :

OL BI DÉ MORCILLAC

*Hounour et Glorio o tus, boun bi dé Morcillac !
Toun goust dé terradou omoudo lou tic-tac
Dins lou cur offlaquit qué boudo o lo bésougno.
Lou courage boillen fo plaço o lo bergougno !
Qué sério lou bolloun son lo fino liquour,
Son lou binouot clorét qué rajo cado jour ?
O l'oustal del paisan et dé l'oubrié qué trimo,
es l'omic del poïs et lou mette o lo cimo
De l'arco trioumfalo lébad' ol bi francès.
Contou dé Mordillac, sios un contou bourgès !
Qué sério l'Oboïrou sons to terro dibino
Qu'omago lou soulelh dins lo treillo couquino ?
Crané bi dé poïs, bébé lo coupo santo,
Lou tossounel d'orgent ; touto moun âmo conto
Lous Bieilhs qué son portî et qué nous où plantat
Lo bigno, oquel trésor, per nautrés ton prézat.
Sén lous éfons gusta d'oquélo combo touorso.
Se loïmen, en rétour nous proudigo so fouorso.
Son ello, lous trobers sérioù enrourméga,
Bérian pas l'omélié ol printens déspléga,
Et los bloundos missous demouroriou en terro.
Sons ello, l'Oboïrou sério dins lo miséro,
Lou fer et lou corbou oùrioù pas dé minurs...
Bibo toun bi clorét, Marcillac dé bounur !
Fo riséto os joubens et délargo lou riré,
Omoudo los consous. Més éfons cal tout diré :
O lo bigno, li cal per lo tène un poïssel,
Et l'eïmé d'oquel bi és un pauc coucorel :
Pourrias obé bésoun dé bous téné o lo rampo.
Més qu'ai dij, mous omics ? Coumo ol téns dé cizampo
Bous bésé trontoulo. Qu'obés faj, Rouergas ?
Dins lou boun Morcillac obés néga lou nas,
Et bous bésé, forçurs, toutés en rébourdélo.
Qué sés gais et poulits et qu'uno ritournélo
Métés dins los consous ! Qu'un airé trufforel !
Qu'uno marchio en zic-zac ! Démondas un poïssel ?
Onas tout dé guingués, obés perdut l'éscaire !
Lou bi dé Morcillac és un crané luchiaïre.
Jouo franc soun mestié et, quon bous o toumbat,
Bous lébas goïlordet, son jés dé mal dé cap.*

L. LACOUT

Figure 94 : "Ol bi de Morcillac", poème occitan sur le vin de Marcillac¹

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 9.

Annexe 7 : Les dix commandements :



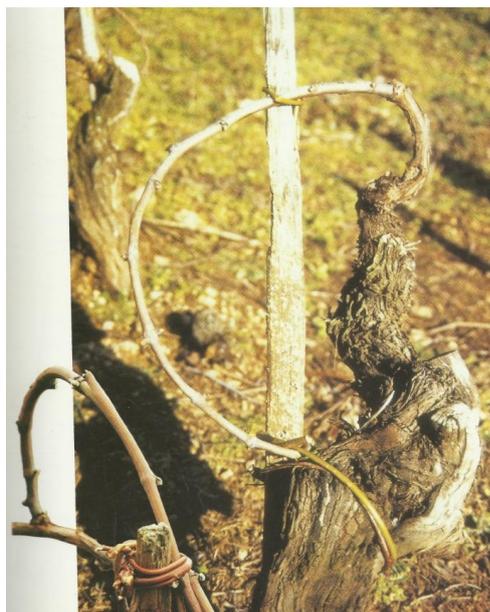
Figure 95 : Les dix commandements de l'échansonnerie de Saint-Bourrou¹

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 107.

Annexe 8 : La couronne de mansois :



Figure 96 : Pieds de mansois taillés en couronne¹



Un lien d'osier à la bouche, un autre dans les mains, le reste à la ceinture, le viticulteur du Vallon lie son mansois (Fonds Sudres, S.D.L.S.A.A.).

Figure 97 : Couronne de mansois² et technique pour lier³

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 94.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 95.

³ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 94.

Annexe 9 : Les porteurs de raisin, usage du cabessal et du panier carrejador

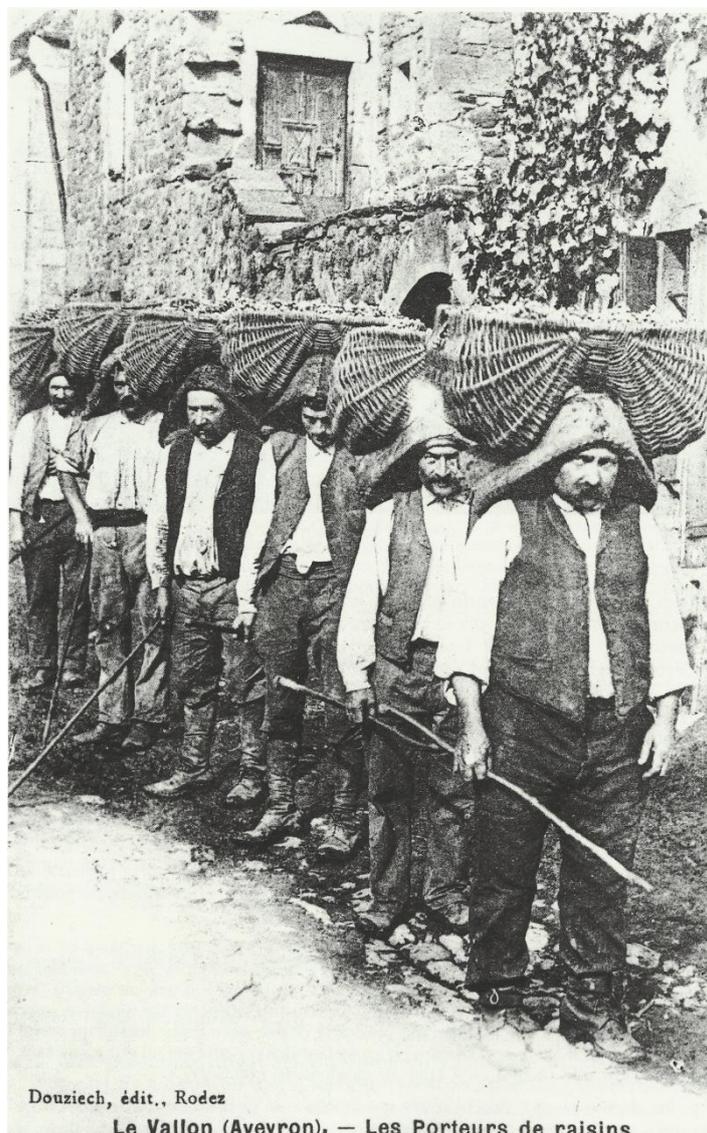


Figure 98 : Les porteurs munis du *cabessal* et du panier *carrejador*¹

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 73.

Annexe 10 : Les types de paniers de l'Aveyron

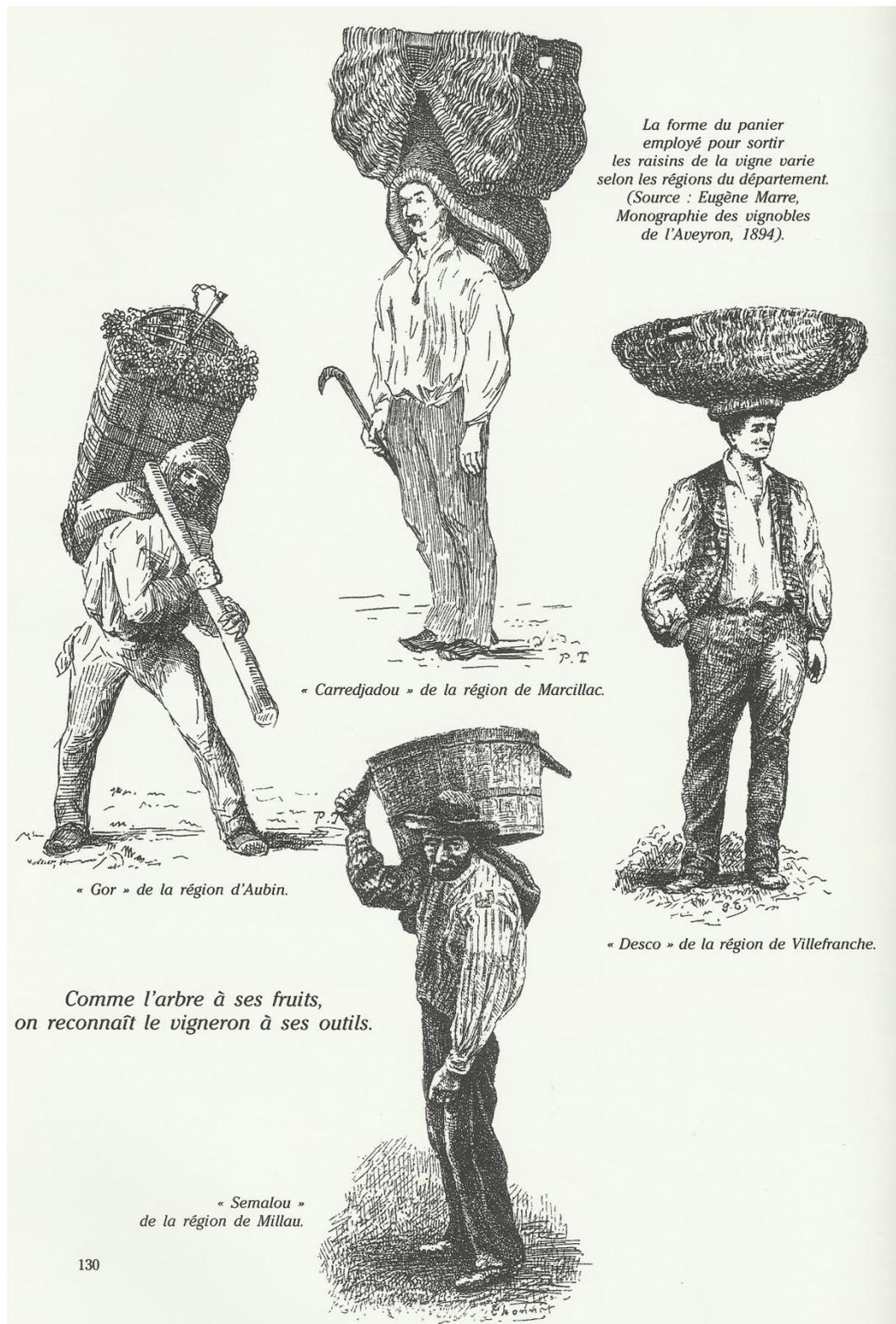


Figure 99 : Les différents types de panier de l'Aveyron¹

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 130.

Annexe 11 : Les maisons de vignes, plusieurs exemples de l'AOC



Figure 100 : Maison de vigne avec tour dans la vallée de Grand-Combe¹



Figure 101 : Maison de vigne dans la vallée de Grand-Combe

¹ Figures 103, 104 et 105 : Photos personnelles.



Figure 102 : Manoir de Cougousse¹



Figure 103 : Tour d'une maison de vigne à Gradels²

¹ Cartes France [en ligne]. Consulté le 19 juin 2013. <http://mw2.google.com/mw-panoramio/photos/medium/66383446.jpg>.

² Photo personnelle.

Annexe 12 : Les caves dans l'aire de l'AOC :



Figure 104 : Cave d'une ruelle de Marcillac¹



Figure 105 : Cave à Saint-Austremoine²

¹ Photo personnelle.

² Photo personnelle.

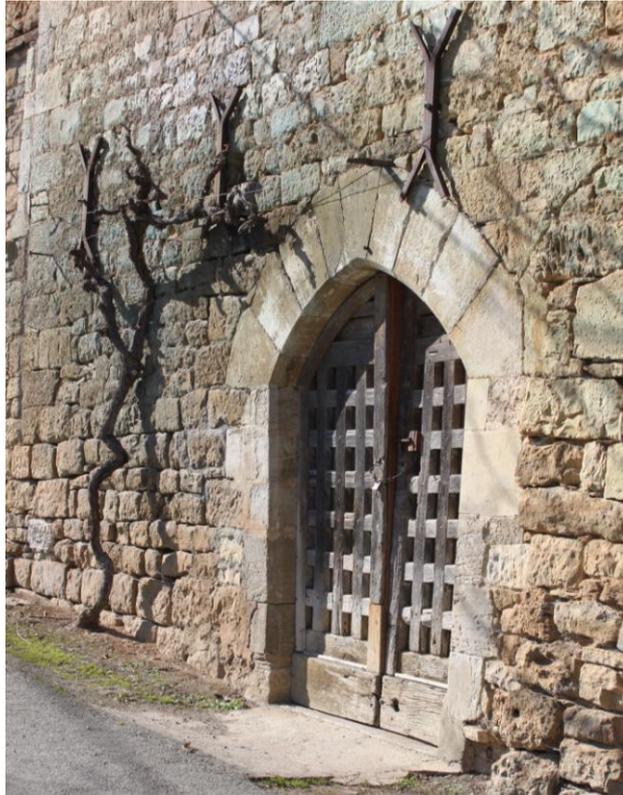


Figure 106 : Cave avec pied de vigne à Saint-Austremonie¹



Figure 107 : Cave en sous-sol à Gradels²

¹ Photo personnelle.

² Photo personnelle

Annexe 13 : Fiche d'inventaire de la Saint-Bourrou :

« La Saint-Bourrou »



Présentation sommaire

Identification :

Fête traditionnelle qui se déroule lors de la fête votive de Marcillac-Vallon. Alliant cérémonie religieuse et cérémonie profane de l'échansonnerie, elle a pour but la bénédiction des bourgeons de vigne.

Personne(s) rencontrée(s) :

Joël GRADELS

Gilbert MESTRE

Jean OLIVIE

Localisation (région, département, municipalité) :

Région : Midi-Pyrénées

Département : Aveyron (12)

Municipalité : Marcillac-Vallon (12330)

(A) Identification et localisation :

Nom et rôle et/ou fonction de la personne rencontrée :

Joël GRADELS : vigneron et échanson de « l'échansonnerie de Saint-Bourrou ».

Gilbert MESTRE : retraité, échanson de « l'échansonnerie de Saint-Bourrou ».

Jean OLIVIE : retraité, auteur de *Marcillac au fil des siècles* et Grand Chambellan de « l'échansonnerie de Saint-Bourrou ».

Municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit... :

Marcillac-Vallon, chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu et lieu-dit Cachefais.

Coordonnées :

Joël GRADELS
Domaine de la Carolie
Cougousse
12330 VALADY
05 65 71 74 13
joel.gradels@orange.fr

Jean OLIVIE
17, tour de ville
12330 MARCILLAC-VALLON
05 65 71 74 40
jean.olivie0330@orange.fr
<http://www.marcillac-vallon.fr>

Gilbert MESTRE
Lieu-dit Bougaunes
12330 MARCILLAC-VALLON
05 65 71 72 46

(B) Description

Description :

La fête de la *Saint-Bourrou* correspond à la fête patronale de Marcillac-Vallon et se déroule lors des trois jours du week-end de Pentecôte. Intimement liée au vignoble de Marcillac-Vallon, elle célèbre le patron de la ville : *Saint Bourrou*. Certains tentent de rattacher ce protecteur à la religion en le réclamant de Saint Charles Borromée, un évêque italien du XVI^{ème} siècle canonisé par le pape Paul V dès 1610. Mais plus prosaïquement, ce saint patron correspond en fait au *borron*, qui n'est autre que le bourgeon en occitan.

Parmi les diverses animations, on compte une constante au cours des années : le défilé de *Saint-Bourrou* le matin du lundi de Pentecôte. Celui-ci se déroule en trois étapes bien distinctes qui relèvent de trois objectifs différents, chacun requérant la participation de l'échansonnerie de *Saint-Bourrou*.

Dès 9h, un cortège se met en place pour traverser la ville. Un homme en tenue rouergate porte un cep de mansois taillé en couronne, symbole de la viticulture du Vallon de Marcillac, auquel sont lié des rubans tenus par des enfants en tenue traditionnelle. Un groupe de danses et chants traditionnels poursuit la marche, la ponctuant de démonstrations. Ils sont suivis par les enfants, eux aussi en tenue rouergate et portant un pampre de vigne en boutonnière. Le premier char fait ensuite son apparition en réemployant la symbolique de la couronne de mansois, à la fois par un réel pied de vigne à l'avant du tracteur mais aussi grâce à une reconstitution géante en matériaux naturels, à l'arrière. Cette dernière sera complétée par la présence d'une grosse grappe de mansois. Les vigneron du Vallon poursuivent ce cortège, un pampre de vigne en boutonnière et certains transportant à nouveau un cep de vigne taillé en couronne. Le second char est composé d'une bouteille de vin de Marcillac devant laquelle est mis en valeur le *tasson* de Marcillac. Quelques enfants, cette fois vêtus de l'ancienne tenue d'échanson (une robe rouge bordée de violet avec la faluche rouge) suivent ce cortège, également un bourgeon de vigne en boutonnière. Ils sont suivis de l'échansonnerie de *Saint-Bourrou*, confrérie à l'honneur ce jour-là, dont les membres sont habillés d'une tunique rouge à l'encolure noire et coiffé d'un chapeau noir. Ils portent un pampre de vigne côté cœur et autour du cou, le *tasson* pend en sautoir au bout d'une chaîne. Derrière eux se tiennent les candidats à l'intronisation. Figure de proue des confréries, d'autres enchainent le pas parmi lesquelles, en 2013, les confréries de Laguiole, de Gaillac, de Fronton, de Najac, de Millau et de Decazeville. Enfin, l'harmonie municipale clôt le cortège au rythme de musiques de bandas. Ainsi en place, ils réalisent un tour de ville en passant par la rue principale pour ensuite prendre la route qui mène à la chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu.

C'est dans ce lieu que se déroule la messe en plein air avec, pour l'occasion, une cérémonie orchestrée par plusieurs personnages, dont le vicaire de Rodez et frère Jean-Daniel, moine de Conques. Le parc devant la chapelle a été aménagé afin de recevoir et d'assoir les personnalités de la journée et l'autel se dresse sous un auvent. Il y a toujours beaucoup de monde à cette cérémonie où les textes et chants rituels ont été revus pour refléter l'ordre du jour : la vigne et le vin sont alors régulièrement cités. Lorsque s'achève la communion, où tous les échansons se seront rendus, le prêtre appelle devant lui les enfants : c'est le moment de bénir les bourgeons. La bénédiction sera double puisque sont ici concernés les bourgeons de manière réelle et métaphorique, ciblant alors la vigne et les adultes en devenir. Une fois l'office terminé, le groupe se met en marche vers Cachefais, lieu-dit au dessus de Foncourrieu.

A cet endroit, une estrade attend l'échansonnerie de *Saint-Bourrou* afin qu'elle procède aux intronisations face à la foule. Le Grand Maître ouvre la cérémonie et présente les prétendants à l'intronisation, généralement des personnalités œuvrant pour la valorisation et la protection du vignoble et de son vin. Le Grand Chambellan dicte les dix commandements auxquels devront s'astreindre les intronisés qui devront alors jurer fidélité au mansois. Une fois ces commandements acceptés, ils recevront la cravate et le *tasson* de l'échansonnerie de *Saint-Bourrou*, ce dernier leur servant à prouver leur fidélité en buvant d'un trait un *tasson* de marcillac. Le Grand Maître adoube ensuite les récents intronisés en apposant un cep de vigne sur leurs épaules et en déclarant « par Bacchus et Saint-Bourrou, je vous fait compagnon de notre confrérie ». Pour finir, le Grand Chambellan distribue les diplômes et fait signer le livre d'or, suite à quoi, tous chanteront « *lo saumenses* », chanson des frères Gustave et Gaston BESSIERES. Laisant la place au groupe de chants et danses traditionnels, les échansons se mêlent au public pour partager le verre de l'amitié, rempli par du vin de Marcillac.

Éléments matériels constitutifs de la pratique :

Chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu.

Tasson de Marcillac.

Cépage de mansois taillé en couronne.

Matériaux (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Les différents aspects du cortège sont réalisés localement grâce au concours des habitants et des vignerons.

Les *tasson* distribués aux nouveaux intronisés sont fabriqués dans un autre matériau que l'argent et proviennent d'une fonderie de Villefranche-de-Rouergue qui a fermé puis réouvert avec un nouveau propriétaire. Les *tasson* ne seraient alors pas de très bonne qualité.

Outils (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Les pampres de vigne portés à la boutonnière sont fournis par chaque vigneron du Vallon qui aura été les couper le matin de la cérémonie. Dans un lieu de vignoble, la matière première ne manque pas.

Par contre, chaque échanton porte en sautoir un *tasson* de Marcillac. Il s'agit d'un objet en argent personnel et familial qui se transmet de génération en génération. Le dernier fabricant connu à Marcillac était un bijoutier qui travaillait l'argent mais ce dernier a pris sa retraite. Il est dès lors quasiment impossible de s'en faire fabriquer un de qualité, les fondeurs d'argent devenant rare en France.

Machines (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :

Produits réalisés :

Lieu d'exercice :

Marcillac-Vallon, chapelle de Foncourrieu et lieu-dit Cachefais.

Apprentissage et Transmission :

Transmission familiale et orale.

(C) Historique

Historique général :

Les confréries bachiques plongent leurs racines dans le Moyen-âge, à la faveur d'un effondrement des prérogatives seigneuriales. Empreint par la royauté, elles furent abolies au moment de la Révolution Française par le décret du 18 août 1792. Mais l'apparition des Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) ont relancé ces traditions et de nombreuses confréries ont alors vu le jour, certaines prenant la suite d'une longue tradition.

La tradition dite des « vœux de vigne » remonte à l'époque moderne et consistait en un pèlerinage, si possible accompagné de dons, afin de s'attirer les bonnes grâces de Dieu, de la Vierge ou de toute autre personnalité religieuse apte à protéger un vignoble. Ils perdurent jusqu'au XX^{ème} siècle.

Le pèlerinage est une coutume qui apparaît très tôt et dans de nombreuses cultures. Il peut être païen ou religieux et consiste en une migration d'hommes et de femmes en un lieu précis afin de prouver sa dévotion. Largement développé au Moyen-âge en France, les pèlerinages deviennent communs pour rendre grâce à une personnalité religieuse qui aura intercedé en la faveur du pèlerin. Les vœux de vigne sont une forme de pèlerinage.

Historique particulier de l'entreprise, de la personne ou de l'organisme, de la forme d'expression ou de l'espace culturel faisant l'objet de la fiche :

La *Saint-Bourrou* est une tradition dont les origines n'ont pas été établies avec certitude. La première trace écrite daterait de 1783, mais il faut attendre le 22 juin 1886 pour voir une description de cette coutume dans le journal de l'Aveyron : à cette date-là, 200 vigneron, bourgeons de vigne au veston, viennent célébrer une messe à l'église paroissiale. Ils se rendent ensuite à la chapelle Notre-Dame-de-Foncourriou afin de rejoindre les autres pèlerins et chanter à nouveaux quelques chants religieux, avant de partager quelques morceaux de fouace et *tasson* de mansois. Il s'agissait alors d'un pèlerinage qui se couplait avec quatre pèlerinages extérieurs parmi lesquels se trouvaient des pèlerins venus du « Pays Noir » (Decazeville).

Parallèlement à cette tradition, il aurait existé au XVII^{ème} siècle un particulier qui aurait sollicité la protection de la Vierge de Notre-Dame-de-Foncourriou par le don d'un champ jouxtant la chapelle, en échange d'une messe annuelle lui assurant la prospérité des récoltes à venir. Par la suite, les habitants de Marcillac firent de même en prêtant serment de se rendre chaque début de mois de mai à Foncourriou afin d'obtenir les mêmes bienfaits. En 1675, ils rejoignent alors les pèlerinages annuels ont cours à cette chapelle depuis 1642. Ces coutumes sont connues sous le nom de « vœux de vigne » et perdurent jusqu'au début du XX^{ème} siècle.

Il semblerait donc qu'il y ait eu deux traditions différentes en cours dans le Vallon et que chacune d'elle présume un des aspects de la *Saint-Bourrou* actuelle. Bien que les recherches soient encore ouvertes pour connaître l'histoire de cette coutume, il semblerait que la formule actuelle soit due à une jonction de ces deux traditions.

Outre les vigneron, l'acteur principal de cette matinée reste la confrérie qui œuvre sous le nom « *d'eschansonnerie de Saint-Bourrou* ». Elle fut créée en 1989, dès l'accord pour l'admission du vignoble de Marcillac en AOC, ce qui fut effectif en 1990. Elle se donne alors pour mission de valoriser le mansois et le vin de Marcillac en officiant notamment le lundi de Pentecôte.

Le lieu majeur où se déroule la matinée de Pentecôte est la chapelle de Foncourriou, lieu symbolique qui ne fut pas choisi au hasard. Selon la légende, cette chapelle doit son origine à une noble dame peu avisée qui se promenait dans les champs où est aujourd'hui localisée la chapelle. Ces terres étaient alors infestées de ronces et de reptiles. Un énorme serpent, lui attrapa la jambe et, ne pouvant se défendre contre le reptile, elle appela la Vierge à son secours. Cette dernière apparut pour abattre le monstre en lui écrasant la tête. Reconnaisante, la noble dame décida alors de rendre hommage à sa sauveuse et fit bâtir un oratoire. La chapelle de Foncourriou fut alors bâtie au Moyen-âge pour devenir un lieu dédié à la nativité de la Vierge Marie et, par la suite un lieu de pèlerinage, surtout pour les vigneron. Bien que sa date de construction soit inconnue, on sait qu'elle existe déjà en 1351. Son nom de « Notre Dame des Bourgeons » lui vient de la protection qu'elle offre aux vigneron lors de la procession qu'ils mènent début mai pour effectuer leurs vœux de vigne, mais également de la madone qui était sollicitée pour venir guérir les jeunes enfants.

(D) Intérêt patrimonial et mise en valeur

Modes de valorisation

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Plaquette | <input type="checkbox"/> Site internet |
| <input type="checkbox"/> Guide | <input type="checkbox"/> Boutique |
| <input type="checkbox"/> Portes-ouvertes | <input type="checkbox"/> Show-room/galerie |
| <input type="checkbox"/> Exposition | <input type="checkbox"/> Foire/salon |
| <input type="checkbox"/> Festival | <input type="checkbox"/> Label |
| <input type="checkbox"/> Routes des MA | <input type="checkbox"/> Pôle des MA |
| <input type="checkbox"/> Résidences d'artistes | <input type="checkbox"/> Réseau de professionnels |
| <input type="checkbox"/> Autre : | |

Actions de valorisation :

La fête de la *Saint-Bourrou* elle-même.

Modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international) :

Reconnaissance locale et intercommunale.

Documentation / éléments bibliographiques / inventaires déjà réalisés :

Jean OLIVIE. *Marcillac au fil des siècles*. Millau : éditions du Beffroi, 1998.

Jean-Michel COSSON et Catherine BEX. *Le vignoble de Marcillac, un oasis de pampres au cœur du pays vert*. Millau : éditions du Beffroi, 1995.

Marcillac-Vallon : un village, une histoire [en ligne]. <http://www.marcillac-vallon.fr/>.

(E) Mesures de sauvegarde

Il n'y a pas réellement de mesures de sauvegarde, l'activité est encore bien établie et bien vivace et se suffit pour l'instant à sa protection. Cette tradition étant liée au vignoble de Marcillac, elle trouve chaque année un écho supplémentaire depuis la renaissance de ce dernier. De plus, vu que les enfants participent de la fête, le cortège se renouvelle chaque année, incluant perpétuellement de nouveaux membres.

(F) Données techniques

Dates et lieu(x) de l'enquête : Marcillac-Vallon et sa communauté de communes, entre le 30 octobre 2012 et le 21 mai 2013.

Date de la fiche d'inventaire : Le 18 juin 2013.

Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs : Christelle FOULQUIER, étudiante en première année de Master Valorisation des Patrimoines et Politiques Culturelles, Université de Pau et des Pays de l'Adour.

Nom du rédacteur de la fiche : Christelle FOULQUIER, étudiante en première année de Master Valorisation des Patrimoines et Politiques Culturelles, Université de Pau et des Pays de l'Adour.

Annexe 14 : La Saint-Bourrou 2013 :



Figure 108 : Porteur du cep de mansois qui ouvre le cortège¹



Figure 109 : Groupe de danses et chants traditionnels

¹ Figures 113 et 114 : photos personnelles.



Figure 110 : Enfants en tenue traditionnelle rouergate¹



Figure 111 : Echançonnerie de *Saint-Bourrou*

¹ Figures 115 et 116 : photos personnelles



Figure 112 : Autres confréries invitées¹



Figure 113 : Personne qui respecte l'ancienne tradition avec le bourgeon de vigne et de rose

¹ Figures 117 et 118 : photos personnelles



Figure 114 : Blason de Marcillac sur le char des vignerons¹



Figure 115 : Char des vignerons avec les outils d'autrefois

¹ Figures 119 et 120 : photos personnelles



Figure 116 : Char avec la bouteille de Marcillac et...¹



Figure 117 : ... le *tasson* de Marcillac

¹ Figures 121 et 122 : photos personnelles



Figure 118 : Intronisation par l'échansonnerie de *Saint-Bourrou*¹



Figure 119 : Initiation des intronisés par l'absorption d'un *tasson de mansois*²

¹ Photo personnelle

² Centre Presse Aveyron [en ligne]. Consulté le 18 juin 2013.

<http://www.centrepresseaveyron.fr/2013/05/20/marcellac-la-saint-bourrou-dans-la-tradition,913753.php>.

Annexe 14 : « Lo saumences » :

Per qué lou bi d'o-quel boloum
gardé toutjoun
soun biel renoum,
i o pas qu'un plont qué nous coumbengo,
un plont froncés
que l'opelèn, dins nouôstre lengo,
lou Saumonsés, lou Saumonsés.

Lou Saumonsés o bèlo ordour,
e so sentour
es uno flour !
E qu'es cloret, din lo boutelho,
soun linde sonc !
Cap dé poïs, ni cap dé trelho
n'o dé pus fronc, n'o dé pus fronc.

Acouo's quicouon dé dolicat,
Cal et trimbat,
o moun ograt ;
uno caresso qué camino
per l'estoumac,
lou bi de lo terro solino
d'o Morcilhac, d'o Morcilhac !

Oquel qu'o facha lo consou,
éro'n gorsou
plo sons foiçou.
Dobont so pouorto l'o forgado,
ol poulit mes,
tout en bubuent caouco rosado
de Saumonsés, dé Saumonsés !

Figure 120 : Chanson des frères Gustave et Gaston BESSIERES¹

¹ « Cérémonial du 67^{ème} chapitre ». Eschansonnerie de St-Bourrou. Document personnel de Jean OLIVIE.

Table des illustrations

Figure 1 : Carte de France des départements	22
Figure 2 : Pays de l'Aveyron	23
Figure 3 : Logo de la communauté de Communes Causse et Vallon de Marcillac	24
Figure 4 : Aire géographique de l'appellation	25
Figure 5 : Relief autour de Marcillac Vallon.....	28
Figure 6 : Carte mettant en relief le réseau hydrographique de Marcillac-Vallon.....	29
Figure 7 : Régions naturelles de l'Aveyron.....	31
Figure 8 : Types de sols dans la région de Marcillac-Vallon	31
Figure 9 : Terre caractéristique du Rougier	33
Figure 10 : Normales de températures et de précipitations	35
Figure 11 : Hauteurs de précipitations par saisons (2011).....	37
Figure 12 : Heures d'ensoleillement par saisons (2011)	37
Figure 13 : Carte des zones de production de vin en Aveyron.....	41
Figure 14 : Carte historique des AOC viticoles	42
Figure 15 : Raisin attaqué par l'oïdium.....	59
Figure 16 : Dégâts de mildiou sur la vigne	60
Figure 17 : Raisin attaqué par le Black-rot.....	60
Figure 18 : Manifestation du phylloxera sur les feuilles	61
Figure 19 : Croix du phylloxéra à Moncles, près de Saint-Cyprien.....	62
Figure 20 : Vigneron du monument aux morts de Marcillac-Vallon.....	65
Figure 21 : Etiquette de la cave coopérative réactualisée dans les années 80	70
Figure 22 : Extérieur de la cave coopérative de Valady	72
Figure 23 : Intérieur de la cave de Valady	72
Figure 24 : Outils de valorisation de la cave coopérative par son site internet	74
Figure 25 : Terrasses de Jean-Luc MATHA en automne	77
Figure 26 : Terrasses de Jean-Luc MATHA au printemps	78
Figure 27 : Travaux à la pelle mécanique pour faire les nouvelles terrasses.....	84
Figure 28 : Etiquette au dos d'une bouteille de vin.....	92
Figure 29 : Vins présentés au domaine du Vieux Porche	97
Figure 30 : Costes de Gradels	99

Figure 31 : Etiquette des vignerons du Vallon	101		
Figure 32 : « Cuvée <i>Caldebrit</i> »	Figure 33 : « Cuvée <i>Vignou</i> »	Figure 34 : « Cuvée <i>Lairis</i> »	102
Figure 35 : Etiquette de la "cuvée <i>Peirafi</i> "	103		
Figure 36 : Ancienne étiquette de Jean-Luc MATHA	103		
Figure 37 : Etiquette de "Marcillac"	Figure 38 : Etiquette de "costes de Gradels"	104	
Figure 39 : Etiquette de la "cuvée Coumbauzits"	105		
Figure 40 : Parade des vignerons à la <i>Saint-Bourrou</i>	106		
Figure 41 : Procession des échantons dans les rues de Marcillac.....	110		
Figure 42 : Jean OLIVIE, Grand Chambellan de <i>l'eschanonnerie de Saint-Bourrou</i>	111		
Figure 44 : Parcelles avec ceps en couronne	118		
Figure 43 : Cep de vigne avec "couronne de mansois"	118		
Figure 45 : Monument aux morts de Marcillac-Vallon, encadré par des ceps de vigne taillés en couronne.....	119		
Figure 46 : Tasson de Jean OLIVIE	120		
Figure 47 : Serpent du <i>tasson</i> de Marcillac, objet du XVIII ^{ème} siècle conservé au Musée du vin à Paris	122		
Figure 48 : Les porteurs de vendanges, Marcillac	124		
Figure 49 : Panier « <i>carrejador</i> » et « <i>cabessal</i> »	125		
Figure 50: Vue sur les coteaux de Bramarigues depuis la côte du Grand-Mas	127		
Figure 51 : Escalier et paredons d'une vigne à Balsac.....	128		
Figure 52 : Nouvelles terrasses du domaine de la Carolie.....	129		
Figure 53 : Vignes de Mr Cazals à Pont-les-Bains, construite au début du XX ^{ème} siècle	130		
Figure 54 : Cabane de vigne dans les terrasses du domaine de La Carolie	131		
Figure 55 : Mur de cabane de profil	133		
Figure 56 : Croquis des ouvertures de cabanes de vignes	133		
Figure 57 : Vue satellite de Marcillac-Vallon	135		
Figure 58 : Ruelle de Marcillac-Vallon passant sous de vieilles bâtisses.....	136		
Figure 59 : Entrée d'une cave enfouie à Saint-Austremoine.....	137		
Figure 60 : Escalier permettant l'accès à la cave	137		
Figure 61 : Manoir de Curlande, dans la vallée de Grand-Combe.....	142		
Figure 62 : Maison de vigne typique dans le Vallon de Marcillac	143		
Figure 63 : Fontaine de la grange de Bougaunes entrée de la cave de Bougaunes.....	145		

Figure 65 : Statue dans une niche sur le mur du domaine des Chartreux.....	146
Figure 66 : Monument aux morts de la ville de Marcillac-Vallon	148
Figure 67 : <i>Tasson</i> géant de Bruejouis.....	150
Figure 68 : cave dans une ruelle de Marcillac	152
Figure 69 : Cave du domaine de la Carolie	153
Figure 70 : Carte de localisation de Notre Dame de Foncourrieu.....	154
Figure 71 : Croix d'entrée de la chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu	156
Figure 72 : Peinture sur le plafond de la chapelle de Foncourrieu, un Christ crucifié sur un cep de vigne.....	157
Figure 73 : Statue de la Vierge, chapelle Notre Dame de Foncourrieu	158
Figure 74 : Fanion à l'intérieur de la chapelle.....	159
Figure 75 : Croix devant le pont de Cougousse	160
Figure 76 : Mise en valeur et détail de la croix des vigneron de Saint-Austremoine.....	162
Figure 78 : Croix de Henri DUFFOURG à Saint Austremoine.....	163
Figure 79 : Feuille de vigne et grappe de raisin sur la croix d'Henri DUFFOURG	163
Figure 80 : Citation grévée sur la croix de Henri DUFFOURG	164
Figure 81 : Croix du phylloxéra à Saint-Cyprien-sur-Dourdou.....	165
Figure 82 : Croix à l'entrée du domaine de la Carolie	166
Figure 83 : Monument aux Crestes	168
Figure 84 : Ancienne et nouvelle tenue des échansons (Jean OLIVIE et Joël GRADELS)...	171
Figure 85 : Enfants en tenue locale pour la <i>Saint-Bourrou</i>	172
Figure 86 : Char avec la bouteille et le <i>tasson</i> de Marcillac.....	172
Figure 87 : Logo de l'office de tourisme.....	181
Figure 88 : Façade de l'office de tourisme de Marcillac.....	182
Figure 89 : Entrée du Musée des arts et métiers traditionnels	184
Figure 90 : Tonneaux devant le musée de Salles-la-Source	185
Figure 91 : Tonneau de Marcillac.....	193
Figure 92 : Chemin de randonnée par les maisons de vigne	221
Figure 93 : Prospectus sur les vins de l'Aveyron.....	233
Figure 94 : Carte des domaines viticoles bourgeois en 1880.....	234
Figure 95 : Progression des vignes de 1780 à 1995	235
Figure 96 : "Ol bi de Morcillac", poème occitan sur le vin de Marcillac.....	252
Figure 97 : Les dix commandements de l'échansonnerie de <i>Saint-Bourrou</i>	253
Figure 98 : Pieds de mansois taillés en couronne.....	254

Figure 99 : Couronne de mansois et technique pour lier	254
Figure 101 : Les porteurs munis du <i>cabessal</i> et du panier <i>carrejjador</i>	255
Figure 102 : Les différents types de panier de l'Aveyron	256
Figure 103 : Maison de vigne avec tour dans la vallée de Grand-Combe	257
Figure 104 : Maison de vigne dans la vallée de Grand-Combe	257
Figure 105 : Manoir de Cougousse	258
Figure 106 : Tour d'une maison de vigne à Gradels	258
Figure 107 : Cave d'une ruelle de Marcillac	259
Figure 108 : Cave à Saint-Austremoine.....	259
Figure 109 : Cave avec pied de vigne à Saint-Austremoine	260
Figure 110 : Cave en sous-sol à Gradels.....	260
Figure 111 : Porteur du cep de mansois qui ouvre le cortège	266
Figure 112 : Groupe de danses et chants traditionnels	266
Figure 113 : Enfants en tenue traditionnelle rouergate.....	267
Figure 114 : Echansonnerie de <i>Saint-Bourrou</i>	267
Figure 115 : Autres confréries invitées	268
Figure 116 : Personne qui respecte l'ancienne tradition avec le bourgeon de vigne et de rose	268
Figure 117 : Blason de Marcillac sur le char des vigneron	269
Figure 118 : Char des vigneron avec les outils d'autrefois	269
Figure 119 : Char avec la bouteille de Marcillac et.....	270
Figure 120 : ... le <i>tasson</i> de Marcillac	270
Figure 121 : Intronisation par l'échansonnerie de <i>Saint-Bourrou</i>	271
Figure 122 : Initiation des intronisé par l'absorption d'un <i>tasson</i> de mansois	271
Figure 123 : Chanson des frères Gustave et Gaston BESSIERES	272

Bibliographie

Ouvrages généraux :

- ANGER Virginie. *La mise en tourisme du patrimoine viticole : l'exemple du Chianti*. Mémoire de deuxième année de master professionnel « Tourisme » spécialité Développement et Aménagement Touristique des Territoires, sous la direction de M. JACQUOT. Paris 1 – Panthéon Sorbonne, 2011.
- H. DELOBETTE et A.DORQUES. *La longue marche du Midi viticole*. Villeveyrac : papillon rouge éd, 2006.
- LACHIVER Marcel. *Par les champs et par les vignes*. Poitiers : Éditions Fayard, 1998.
- LECLERC Marjorie. *Les vigneron indépendants du Jurançon : traditions et modernité*. Mémoire de première année de master « Culture, arts et société », spécialité Valorisation des Patrimoines et Politiques Culturelles, sous la direction de Madame HEINIGER-CASTERET. Université de Pau et des Pays de l'Adour, Juin 2012.
- LOGETTE Lucien (dir). *La vigne et le vin*. Lyon : Edition La Manufacture, 1988.
- François MOREL. *Les objets de la vigne et du vin*. Paris : De Borée, 2007.
- ROYER Claude. *Les vigneron : usages et mentalités des pays de vignobles*. Paris : Imprimerie Berger-Levrault, 1980 (rééd 1987).
- STRANG Paul. *Vins du Sud-ouest*. Cahors : Editions du Rouergue, 1997.

Ouvrages spécifiques :

- ALBESPY Louis. *Manuel du vigneron aveyronnais dans l'art de la vinification*. Rodez : E Carrère éditeur.
- BEDEL Christian-Pierre (dir), BONY Maurice, BORIES Georges, FERAL Brigitte, GRUAT Philippe, DELMAS Jean, LANCON Pierre, LESUEUR Patrice, MEJANE Emile, OLIVIE Jean, de Rouvray Thibaut. *Marcillac, Balsac, Clairvaux, Mouret, Muret-le-Château, Nauviale, Pruines, Saint-Christophe, Salles-la-Source, Valady*. La

Primaube : Mission départementale de la Culture, 2005.

- BLANC Violaine. « Le comice viticole de Marcillac », ouvrage annexe in *Revue du Rouergue* n°73, printemps 2003.
- CAUE Midi-Pyrénées. *Rougier de Marcillac, un Vallon privilégié*. Juin 2011.
- COSSON Jean-Michel. *Le vignoble de Marcillac : un oasis de pampres au cœur du pays vert*. Millau : Édition du Beffroi, 1995.
- FERAL Brigitte. *Ostalons de vinha, Cabanes de vigne, Région de Marcillac*. Rodez : Editions Subervie, 2004.
- GIROU DE BUZARINGUES Charles. *Mémoires statistiques sur le vignoble de Marcillac*. 1833.
- LAFON M.F. *Le petit vigneron aveyronnais*. Rodez : Imprimerie catholique, 1903.
- LEFEVRE M. *Notre-Dame de Foncourrieu*. Paroisse de Marcillac. La Primaube. Non daté.
- LOURGANT Julie. *Les maisons ruthénoises dans le Vallon de Marcillac aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles*. Mémoire de DEA, sous la direction de Monsieur Bruno TOLLON, Université de Toulouse, Le Mirail, septembre 2005.
- LOURGANT Julie. « Cruou, Maison n°138 », « Le château de Combret », « Le château de Cougousse », « Le château de Sénézergues », « Le château de Valady », « Grand-Combe, Maison n°290 », « La Galatière, Maison Basse », « La Galatière, Maison Haute » et « Maison à Gradels » in *Le vallon de Marcillac, demeures des XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles*. 2009.
- LOURGANT Julie. *Onet-le-Château, Fontanges*. Inventaire du patrimoine, Communauté d'agglomération de Grand-Rodez, octobre 2010.
- OLIVIÉ Jean. *Marcillac au fil des siècles*. Millau : édition du Beffroi, 1998.

Articles de presse :

- ANDRIEU Christophe. « Un vignoble étonnant au cœur de l'Aveyron, Marcillac », « Rencontre avec un spécialiste de l'ampélographie : Olivier YOBREGAT » et « Périple œnophile d'Est en Ouest sur les chemins de Compostelle » in *Contact Pro, des cavistes et des restaurateurs*, Hors série. Muret : Andrieu Editions, printemps 2012.
- BORN Joël. « Les vignes en terrasse font partie du paysage » et « EARL La Carolie :

des brebis, du vin et des noix » in *Midi-Libre*, le jeudi 30 août 2012.

- CABRERA Elodie. « Le conseil général soutient les viticulteurs » in *La Dépêche Aveyron-Rodez*, le jeudi 30 août 2012.
- COURTIL Olivier. « Des cépages à réhabiliter » in *Centre Presse*, le vendredi 2 novembre 2012.
- DZ Eva. « Pour développer le vignoble aveyronnais » in *La volonté paysanne*, le jeudi 30 août 2012.
- Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire. *L'agriculture française en 2010 : Premiers résultats du recensement agricole*. Septembre 2011.
- MY-L. « Les viticulteurs du Vallon remontent les pentes » in *Centre Presse*, le jeudi 30 août 2012.
- SAMSON C. « Vignoble de Marcillac : les terrasses de la Carolie » in *L'Aveyron, le magazine du Conseil Général* n°178. Rodez : conseil général, octobre 2012.

Outils et documentation privée :

- « Abbayes et domaines cisterciens face aux crises de la fin du Moyen-âge (1337-1500) ». Journée d'étude, Rodez, le 31 août et le 1^{er} septembre 2012.
- AUSSIBAL R. « Notre Dame de Bonnetombe, les abbayes en Rouergue » in *Sauvegarde du Rouergue* n°85-86. Millau : Imprimerie Maury, 2005.
- BESSIERE Gustave. *Consous del Rouergue*. Toulouse : Marqueste, 1914.
- « Cérémonial du 67^{ème} chapitre ». Eschansonnerie de St-Bourrou. Document personnel de Jean OLIVIE.
- CHAMBRAUD André et KESSLER Jacques. *Météo de la France*. Paris : JC. Lattes, 1990.
- GUINLE-LORINET Sylvaine. *Cours de mémoires collectives*, Université de Pau et des Pays de l'Adour, 2012.
- MESTRE Gilbert. *Présentation de Bougaunes pour les visites*. Document personnel.
- MESTRE Gilbert. *Lieux d'habitation des enfants de Pierre-Antoine BURG - Maria BRALEY*. Document personnel, 1998.
- REZEAU Pierre. *Le dictionnaire des noms des cépages de France*. Lonrai : CNRS éditions, 2000.

- SLONINA Jérôme. Cours de droit du patrimoine, Université de Pau et des Pays de l'Adour, 2013.
- Syndicat mixte Dourdou : Causse, Rougier. *Pôle d'économie du patrimoine pierre et bâti paysager Dourdou : causse, rougier charte paysagère*. Janvier 2006.
- YOBREGAT Olivier, METGE André, LAURENS Michel, FALGUIERES Alain, GRADELS Isabelle et Joël. « A la recherche du cépage Menu(t) de l'Aveyron : revue bibliographique et acquisitions récentes ». Cahier scientifique de *Progrès agricole et viticole* n°24. 2011.

Documentation publicitaire :

- « Au cœur du vignoble et du Roman... Découvrez le Vallon de Marcillac ». Office de tourisme du canton de Marcillac. Prospectus publicitaire.
- « Marcillac, vignoble AOC : De la vigne au verre, une alchimie de forces de la nature... A découvrir ! ». Prospectus publicitaire.
- « Vins d'Aveyron, Estaing, Entraygues et Fel, Marcillac, Côtes de Millau, Vins de Pays... Nous pouvons en être fiers ». Fédération départementale des vins de qualité de l'Aveyron. Prospectus publicitaire.

Webographie

Sites des exploitants :

- Domaine des Costes Rouges [en ligne]. Consulté entre le 21 octobre 2012 et le 6 juin 2013. Dernière mise à jour le lundi 19 novembre 2012. <http://www.domaine-des-costes-rouges.fr/>.
- Domaine du Cros [en ligne]. Consulté le 6 juin 2013. <http://domaine-du-cros.com/>.
- Domaine du Mioula [en ligne]. Consulté le 21 octobre 2012. <http://www.marcillac.net/vins-de-marcillac/>.
- Domaine Laurens [en ligne]. Consulté le 6 juin 2013. http://www.domaine-laurens.com/cms.php?id_cms=7.
- Domaine le vieux porche [en ligne]. Consulté entre le 21 octobre 2012 et le 6 juin 2013. <http://www.matha-vigneron.fr/accueil.php>.
- Marcillac, un Vallon de nature [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. Dernière mise à jour le 29 octobre 2010. <http://www.aoc-marcillac.com/index.html>.
- Safran'a [en ligne]. Consulté le 30 mai 2013. <http://www.safrana.fr/safrana>.
- Vignerons du Vallon [en ligne]. Consulté entre le 21 octobre 2012 et le 6 juin 2013. <http://www.vigneronsduVallon.com/>.

Sites institutionnels :

- Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.
- 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.
- Aveyron tourisme [en ligne]. Consulté le 29 mai 2013. <http://www.tourisme-aveyron.com/diffusio/fr/visiter/musees-art-expo/salles-la-source/musee->

departemental-des-arts-et-metiers-traditionnels-de-salles-la-source_TFO18874995546.php.

- Bulletin d'Espalion [en ligne]. Consulté le 26 mai 2013. <http://www.bulletindespalion.fr/index.php/component/content/article/13-actualite/paris-ile-de-france/2803-amicale-plateau-vallon-dourdou995>.
- Communauté de communes Causse et Vallon de Marcillac [en ligne]. Consulté le 9 janvier 2013. <http://www.cc-causseVallonmarcillac.fr/spip.php?rubrique1>.
- Conseil Général de l'Aveyron [en ligne]. Consulté le 2 mars 2013. <http://aveyron.fr/actualites/environnement%20et%20d%C3%A9veloppement%20durable/le%20climat%20aveyronnais%20change>.
- FranceAgriMer : Observatoire de la viticulture française. Consulté le 8 décembre 2012. http://www.si-vitifrance.com/repository/121114_note_bilan_perspectives.pdf.
- L'Aveyron en chiffre [en ligne]. Consulté le 2 mars 2013. www.aveyron.gouv.fr/fr/etat-aveyron/.../les-donnees-de-base.pdf.
- Legifrance [en ligne]. Consulté le 22 mars 2013. <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024713499&dateTexte=&categorieLien=id>.
- INAO [en ligne]. Consulté entre le 25 octobre et le 22 mars 2013. <http://www.inao.gouv.fr>.
- INSEE [en ligne]. Consulté entre le 20 octobre et le 7 juin 2013. <http://www.insee.fr/fr/ppp/bases-de-donnees/recensement/populations-legales/departement.asp?dep=12>.
- IVF, institut français de la vigne et du vin [en ligne]. Consulté le 13 mars 2013. <http://www.vignevin-sudouest.com/publications/fiches-pratiques/phylloxera.php>.
- Mairie de Marcillac Vallon [en ligne]. Consulté le 31 décembre 2012. [http://www.marcillacVallon.fr/.](http://www.marcillacVallon.fr/)
- Ministère de la culture et de la communication [en ligne]. Consulté le 21 octobre et le 3 juin 2013. <http://www.culturecommunication.gouv.fr/Disciplines-et-secteurs/Monuments-historiques/Qu-est-ce-qu-un-monument-historique>.
- Ministère de l'agriculture [en ligne]. Consulté le 8 décembre 2012. <http://agriculture.gouv.fr>.
- Monumentum [en ligne]. Consulté le 26 mars 2013. <http://www.monumentum.fr/manoir-curlande-pa12000022.html>.

- Office de tourisme de Marcillac-Vallon [en ligne]. Consulté entre le 21 octobre 2012 et le 29 mai 2013. <http://www.tourisme-Vallonmarcillac.fr>. Remplacé le 1^{er} juin 2013 par :
- Office de tourisme Conques-Marcillac [en ligne]. Consulté entre le 1^{er} juin et le 6 juin 2013. <http://www.tourisme-conques.fr/>.
- Patrimoines Midi-Pyrénées [en ligne]. Consulté le 6 Avril 2012. http://v2.patrimoines.midipyrenees.fr/fileadmin/DOC_LIE/IVD46/IA46ETUD/IA46101373_01.pdf.
- Paysruthénois.fr [en ligne]. Consulté le 3 avril 2013. <http://www.pays-ruthenois.fr/fr/qui-sommes-nous/territoire/communes/marcillac-Vallon.php>.

Sites de presse :

- « Jean-Luc Matha, le vigneron poète » in *La dépêche du Midi* [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2005/10/10/339775-jean-luc-matha-le-vigneron-poete.html>.
- « Bruejous, le taste-vin de géant de Gargantua » in *La dépêche du Midi* [en ligne]. Consulté le 23 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2011/06/08/1101726-bruejous-le-taste-vin-geant-de-gargantua.html>.
- « Le tassou de Gargantua est à Bruejous » in *La dépêche du Midi* [en ligne]. Consulté le 9 juin 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2000/08/11/273721-le-tasson-de-gargantua-est-a-bruejous.html>.
- « Marcillac-Vallon, vendanges enfantines à Bougaunes » in *La dépêche du Midi* [en ligne]. Consulté le 5 juin 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/12/1463117-marcillac-vallon-vendanges-enfantines-a-bougaunes.html>.
- « Marcillac-Vallon, l'office de tourisme fusionne avec Conques » in *La dépêche du Midi* [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

Livres en lignes :

- Académie des sciences et lettres de Montpellier [en ligne]. Consulté le 13 mars 2013.

http://www.ac-sciences-lettres-montpellier.fr/academie_edition/fichiers_conf/Legros1993.pdf.

- BAUDOIN Jacques. *Croix du Massif Central*. Consulté le 10 avril 2013. <http://books.google.fr/books?id=T3jJx1NAeoC&pg=PT62&lpg=PT62&dq=croix+de+s+vignerons+saint+austremoine&source=bl&ots=DJGNGhpNTw&sig=skltLqaBVd9Wng0ksvwrotM22Mk&hl=fr&sa=X&ei=Sn1DUYrvDqPN0QWZ14CgBg&ved=0CDgQ6AEwAg>.
- BAUDOIN Jacques. *La sculpture flamboyante en Rouergue*, Languedoc. Editions CREER, 2003. Consulté le 10 avril 2013. http://books.google.fr/books?id=5zn34fcxDQkC&pg=PA357&lpg=PA357&dq=croix+des+vignerons+saint+austremoine&source=bl&ots=at_BQA0gou&sig=sySeF_0eom9YN0XMLwU16RwDXSk&hl=fr&sa=X&ei=D0mFUZfFKYXAhAeb2IDgAQ&ved=0CEsQ6AEwBQ#v=onepage&q=croix%20des%20vignerons%20saint%20austremoine&f=false.
- BLANCHARD Raoul. « Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXème siècle » in *Revue de géographie de Lyon*, 1960, vol. 35, n° 3, pp. 353-356. Consulté le 10 juin 2013. http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/geoca_0035-113x_1960_num_35_3_2418.
- BOSCH L.-Charles-Paul, *Mémoires pour servir à l'histoire du Rouergue*. Rodez : Editions Carrère, 1879. Consulté entre le 20 janvier et le 20 mars 2013. <http://books.google.fr/books?id=nSdsoaMDoM4C&printsec=frontcover&dq=m%C3%A9moires+pour+servir+l'histoire+du+rouergue&hl=fr&sa=X&ei=jqCxUcfiJsaM0AWdpoDABg&ved=0CDUQ6AEwAA>.
- LEGROS Jean-Paul. L'invasion du vignoble par le phylloxera. Académie des sciences et lettres de Montpellier. Séance du 14/06/93. Consulté le 8 décembre 2013. http://www.ac-sciences-lettres-montpellier.fr/academie_edition/fichiers_conf/Legros1993.pdf.
- Rencontres des cépages modestes. Le fer servadou dans tous ses états. Samedi 29 octobre 2011 [en ligne]. Consulté le 2 janvier 2012. <http://cepages-modestes.fr/michel-laurens-le-fer-servadou-dans-tous-ses-etats>.

Sites outils :

- Altevino [en ligne]. Consulté le 15 mars 2013. <http://altervino.free.fr/images/oidium5.jpg>.
- Audacity [en ligne]. Consulté le 26 mars 2013. http://www.actuacity.com/manoir-de-curlande_m11282.
- CADAUMA [en ligne]. Consulté le 26 mars 2013. <http://www.cadauma.fr/info-concessionnaire-2998/la-societe.html>.
- Cartes France [en ligne]. Consulté entre le 31 décembre 2012 et le 21 janvier 2013. <http://www.cartesfrance.fr/>.
- Charte paysagère Dourdou [en ligne]. Consulté le 20 janvier 2013. <http://www.haut-rouergue.com/pdf/charte-paysagere.pdf>.
- Démarches territoriales et pays dans le département de l'Aveyron [en ligne]. Consulté le 2 janvier 2013. https://docs.google.com/viewer?pid=bl&srcid=ADGEESj8crkuvO5AV6J9Eui_I11y5g_AFM5ro9r04qMLQBFdyZhCJIm3GAGwBcn8b8y6x8HxqiuSMj6XcA6eBgj2kxEyI_YTNraoIHlztN8DAIbJLCI8YXKda4FhM2sEEreWfxel35zqzn&q=cache%3AF-h7aDgcL0YJ%3Awww.aveyron.gouv.fr%2Ffr%2Fetat-aveyron%2Fdocuments%2Fles-donnees-de-base.pdf%20&docid=dea9924a7b3b8b5767e9480c41b8282d&a=bi&pagenumber=19&w=800.
- Géocatching [en ligne]. Consulté le 27 mai 2013. <http://img.geocaching.com/track/log/large/6c0bd6d9-b953-4b81-9d7f-7117fee66dbb.jpg>.
- Géoportail [en ligne]. Consulté le 16 juin 2013. <http://www.geoportail.gouv.fr/accueil>.
- Google Maps [en ligne]. Consulté le 5 avril et le 5 juin 2013. <http://maps.google.fr/>.
- La Gribouille [en ligne]. Consulté le 20 février 2013. http://www.lagribouille.com/france/aoc/vins/cartes/histo_aoc.gif.
- L'internaute.com [en ligne]. Consulté le 5 mars 2013. <http://www.linternaute.com/voyage/climat/marcillac-Vallon/ville-12138>.
- Météo Massif Central [en ligne]. Consulté le 2 mars 2013. <http://www.meteo-mc.fr/climat-Aveyron.html>.
- Panoccitan [en ligne]. Consulté le 30 mars 2013. <http://www.panoccitan.org/diccionari.aspx?diccion=paredous&lenga=oc>.
- Paysages Aveyron [en ligne]. Consulté le 28 février 2013. <http://paysageaveyron.fr>.

- Route des vins de Jurançon [en ligne]. Consulté le 8 décembre 2012. <http://www.coeurdebearn.com>.
- Sumiagro [en ligne]. Consulté le 15 mars 2013. <http://www.sumiagro.fr/images/photo-degats-mildiou-vigne-feuilles-grappes.jpg>.
- Vin-vigne, Guide des vins et des vignes de France [en ligne]. Consulté le 2 janvier 2013. <http://www.vin-vigne.com/vin/aire-geographique-vin-marcillac-rouge.html>.
- Wikipedia [en ligne] :
 - Marcillac-Vallon. Consulté le 10 octobre 2012. Dernière mise à jour le 3 décembre 2012. <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Marcillac-Vallon&action=history>.
 - Fer Servadou. Consulté le 10 octobre 2012. Dernière mise à jour le 7 avril 2012. http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fer_servadou&action=history.
 - Marcillac (AOC). Consulté le 10 octobre 2012. Dernière mise à jour 15 avril 2013. [http://fr.wikipedia.org/wiki/Marcillac_\(AOC\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Marcillac_(AOC)).
 - Aveyron. Consulté le 31 décembre 2012. http://fr.wikipedia.org/wiki/Aveyron_%28d%C3%A9partement%29.
 - Climat de l'Aveyron. Consulté le 6 mars 2013. http://fr.wikipedia.org/wiki/Climat_de_l'Aveyron.
 - Black-Rot. Consulté le 15 mars 2013. http://fr.wikipedia.org/wiki/Black_rot.
 - VDQS. Consulté le 21 octobre 2012. http://fr.wikipedia.org/wiki/Appellation_d'Origine_Vin_d%C3%A9limit%C3%A9_de_Qualit%C3%A9_sup%C3%A9rieure.

Sites de particuliers :

- Aveyron Images [en ligne]. Consulté le 3 juin 2013. <http://www.aveyron-images.com/Presentation-fr,1,8160.html>.
- Du Rouergue à l'Aubrac [en ligne]. Consulté le 20 mai 2013. <http://www.arnaudmilot.net>.
- 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>.

- Gîtes de Cougousse [en ligne]. Consulté le 9 avril 2013. <http://gites.cougousse.free.fr/Gradels.htm>.
- Gîtes de la Cascade [en ligne]. Consulté le 4 mai 2013. http://www.gite-de-la-cascade.fr/a_voir_a_faire_autour_du_gite_eglise_st_austremoine.php.
- Jean12 [en ligne] consulté le 4 mai 2013 : http://jean12fr.free.fr/eglise_saint_austremoine.htm.
- La plume de Marco [en ligne]. Consulté le 29 mai 2013. http://laplumedemarco.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=1&Itemid=118.
- OLIVIE Jean [en ligne]. Consulté entre le 21 octobre et le 31 décembre 2012. <http://marcillac-histoire.over-blog.com> remplacé par :
- Marcillac-Vallon. Un village, une histoire [en ligne]. Consulté entre le 20 janvier 2013 et le 6 juin 2013. <http://www.marcillac-Vallon.fr>
- POULET Jean-Pierre [en ligne]. Consulté le 8 avril 2013. <http://www.jeanpierrepoulet.fr/produits-de-saison-et-plus-1/le-marcillac-l-autre-fleuron-aop-de-l-aveyron>.
- Rers de Riom [en ligne]. Consulté le 11 avril 2013. <http://rersderiom.canalblog.com/archives/2012/09/28/25208876.html>.
- Santovino.com [en ligne]. Consulté le 3 avril 2013. <http://marc-heimermann.fr/SV/ANNOVINO/juin.htm>.
- VERLAC Aurelle [en ligne]. Consulté le 4 mai 2013 : <http://www.aurelle-verlac.com/staustre/staustre.htm>.

Vidéos :

- « AOC Marcillac, un vin à l'accent du terroir » [en ligne]. Consulté le 21 octobre 2012 et le 24 mars 2013. <http://www.youtube.com/watch?v=IiZeBHyr0bE&feature=related>.
- « Le Vallon de Marcillac ou le pays des hommes bien nés » [en ligne]. Consulté le 24 mars 2013. http://www.youtube.com/watch?v=hyf_tizRiJ8.
- « Marcillac, vin divin » [en ligne]. Consulté entre le 21 octobre et le 23 mars 2013. http://www.youtube.com/watch?v=uC48_52Pwjw.

Entretiens :

- Kasper IBFELT, directeur de la cave coopérative de Valady, entretien le 2 novembre 2012 à la cave coopérative « Les vigneronns du Vallon » de Valady.
- Gilbert MESTRE, propriétaire d'une partie du domaine de Bougaunes, libraire retraité, vigneron et érudit local, entretien le 17 décembre 2012 et le 16 mars 2013 à Bougaunes.
- Jean-Luc MATHA, vigneron au domaine du Vieux Porche, entretien le 17 décembre 2013 à Bruejous.
- Jean OLIVIE, retraité de la société Bosch de Rodez, érudit local passionné par Marcillac-Vallon, auteur de *Marcillac au fil des siècles* et du site internet *Marcillac-Vallon, une ville, une histoire*, entretien le 17 décembre 2013 à Marcillac-Vallon.
- André METGE, ancien directeur de la cave coopérative de Valady, entretien le 18 décembre 2013 à Valady.
- Joël GRADELS, vigneron au domaine de La Carolie, entretien le 18 et 19 décembre 2012 à Cougousse.
- Isabelle LOUBET, vigneronne au domaine de La Carolie, entretien le 14 mars 2013 à Cougousse.
- Julie LOURGANT, chargée de l'inventaire du patrimoine à la communauté d'agglomération du Grand-Rodez, Musée Fenailles à Rodez, auteur d'une mémoire de DEA : *Les maisons ruthénoises dans le Vallon de Marcillac aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles*. entretien le 15 mars et le 21 mai 2013 à Rodez.
- Office de tourisme de Marcillac-Vallon, entretien le 15 mars 2013 à Marcillac-Vallon.