

# Marcillac rouge

Vin tranquille

## LE PRODUIT

Les vins AOP Marcillac sont issus d'un assemblage constitué au minimum de 80% du cépage Fer N, ce qui leurs confère une grande originalité. Le vignoble, original lui aussi, a façonné le paysage grâce aux vignes dites "en terrasses", caractéristiques de l'AOP.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont un nez souvent dominé par des arômes de fruits rouges et des notes épicées, appréciés dans leur jeunesse mais présentant une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés présentent des arômes fruités et une fraîcheur très agréable.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend sur 11 communes de l'Aveyron, dans la région naturelle du "Vallon de Marcillac", à l'ouest de Rodez. La vigne a "sculpté" le territoire, pour s'adapter à des conditions de pente parfois très soutenues.

## UN PRODUIT RECONNUS

L'appellation Marcillac a été reconnue en 1990, mais c'est depuis le 10ème siècle que la vigne est cultivée dans ces coteaux pentus, le causse étant réservé à l'élevage. C'est sur des sols rouges, car riches en oxyde de fer, que se développe principalement ce vignoble typique en terrasses construites par l'homme au fil des siècles.

### Le saviez-vous

Ce sont les moines de l'Abbaye de Conques, chef d'œuvre d'art Roman, qui ont implanté la vigne dans le Vallon de Marcillac dès le début du 10ème siècle, seule culture permettant à l'époque de valoriser les pentes de ces coteaux.

## Informations techniques

Cahier des charges  
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires  
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique  
Situation  
L'appellation s'étend sur 11 communes de l'Aveyron situées entre Conques et Rodez.

Carte  
Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[\*\*Aire géographique\*\*](#)

---

Contacts  
Organisme de défense et de gestion (ODG)  
Syndicat de l'Appellation d'Origine Contrôlée Marcillac

M. Jean-Pierre CABANTOUS  
12330 VALADY  
Route de Claivaux

**N°SIRET :** 52187587200017  
**Contact :** Isabelle VIALETTES  
**Tél. :** 07 86 75 14 49  
**Fax :** 05 65 72 68 80  
**Mél. :** [isabelle.vialettes@aveyron.chambagri.fr](mailto:isabelle.vialettes@aveyron.chambagri.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit  
INAO Gaillac

---

Centre Technique du Vin  
52 Place Jean Moulin  
81600 GAILLAC

**N°SIRET :** 13000270200152  
**Tél. :** 05 63 57 14 82  
**Fax :** 05 63 57 51 40  
**Mél. :** [inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr](mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)  
QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex  
BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél.** : 05 62 88 13 90

**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Tél.** : 05 55 36 07 78

**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact** : François LUQUET

**Tél.** : 05 58 06 15 21

**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél.** : 03 85 90 94 14

**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél.** : 04 42 63 36 30

**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél.** : 05 53 20 93 04

**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/marcillac-rouge-24387>

**List of links present in page**

1. <mailto:isabelle.vialettes@aveyron.chambagri.fr>
2. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>