

Bienvenue en

A V E Y R O N

P A Y S D ' E M O T I O N S

L'oenotourisme

◆ *L'AOC Marcillac*



A mi-chemin entre Conques et Rodez, le vignoble déroule ses 200 hectares au cœur d'un précieux vallon. Le cépage roi est le mansois. Le terroir y apporte de subtiles nuances selon l'étagement : calcaire sur le haut, éboulis calcaires sur rougier à mi-pente, rougier pur plus bas. Les vins de Marcillac sont puissants, bien charpentés, d'une belle robe rouge. Ils développent des arômes de framboise ou cassis et une petite saveur tannique qui rappelle la terre rouge qui les a vus naître. L'AOC Marcillac a fêté ses 20 ans en 2010 : une culture traditionnelle qui a su se conjuguer au présent, des vignerons qui ont su mêler professionnalisme et progrès avec un développement durable de leur activité et de leur environnement.

www.aoc-marcillac.com

◆ *L'AOVDQS d'Entraygues-Le Fel*

Accrochés aux pentes abruptes des vallées du Lot et de la Truyère, les vignobles donnent des vins parfumés, rouges, blancs ou rosés. La grande spécialité est celle du chenin, ici dénommé gamet d'Entraygues, dont la difficile acidité, parfaitement maîtrisée, donne des vins blancs fruités d'une belle fraîcheur. Avec une brève incursion dans le Cantal, le vignoble d'Entraygues-Le Fel est donc le plus septentrional des vignobles du Sud Ouest et le plus méridional des vignobles d'Auvergne. Les vignes sont implantées sur les coteaux escarpés dominant les vallées du Lot.

www.tourisme-entraygues.com

◆ *Le vin d'Estaing*

Sur toute la vallée du Lot et à Estaing en particulier existe une culture et un fort patrimoine de la vigne et du vin. Même si les visiteurs ne voient que de rares plantations, les paysages recèlent les vestiges d'une culture florissante, dont témoignent les nombreuses terrasses encore visibles à flanc de coteaux. Le vignoble se dispute les vallées de schiste et les plateaux de calcaire déchirés par l'Olt et les boraldes



descendues des plateaux de l'Aubrac. D'une surface de 800 m², cette maison est conçue pour être à la fois un caveau de vinification et un lieu de présentation de la vigne, du vin et des paysages de terrasses emblématiques de la Vallée du Lot.

◆ *L'AOVDQS des côtes de Millau*

Sur les plateaux calcaires très ensoleillés dominant le Tarn, en amont et en aval de Millau, le vignoble autrefois réputé au point d'approvisionnement la table de Papes d'Avignon, connaît un grand renouveau. Les blancs associent mauzac et chenin, les rouges et les rosés allient la fraîcheur du gamay à la puissance du syrah. Les Côtes de Millau possèdent, à l'instar de ses voisins, de très nombreuses vignes en terrasses, qui s'étirent tout au long de la Vallée du Tarn. Ces vins rouges agréables et parfumés possèdent une réelle persistance aromatique. Ils vieilliront aisément 3 à 4 années. Les rosés possèdent une note de grande classe, les blancs, à boire très frais, sont subtilement parfumés et longs en bouche.

Les vigneron des Côtes de Millau vous invitent à découvrir leurs vignobles, leurs caves à vin et les villages de caves semi-troglodytiques. Visite gratuite. Découverte suivie d'une dégustation dans leurs chais de vinification.

◆ *Découverte des Vins d'Entraygues*

Ce séjour, sur le thème de l'œnologie, vous propose de découvrir les vins de la région d'Entraygues sur Truyère. Accroché aux pentes abruptes des vallées du Lot et de la Truyère, les vignobles d'Entraygues donnent un vin unique, parfumé et très aromatique, subissant l'influence du climat méditerranéen et du massif central. Cet hôtel 3***, Logis « 3 cocottes », est situé au cœur d'une région touristique aux multiples centres d'intérêts à la fois culturels, sportifs et ludiques. Le confort, la restauration, les équipements de loisirs font de cet établissement un lieu de séjour idéal pour des vacances reposantes et enrichissantes.

www.reservation-aveyron.com



◆ *Le Rosé de Macarou*



A Villefranche, depuis quatre générations chez les Estival, la géométrie dessinée par les ceps se confond avec le paysage, on défend cette culture de « l'amour de la vigne ». Situé rive gauche de l'Aveyron, à l'endroit même où la faille géologique partage les territoires, la vigne de Macarou bénéficie d'un ensoleillement idéal. Alain Estival, ultime vigneron de « la ceinture de vignes » de Villefranche, a décidé de prendre le relais de son père Robert pour faire vivre l'ultime vigne s'époumonant dans la cité. Depuis les hauts de Macarou, les ceps courent jusqu'au cloître la Chartreuse Saint Sauveur. Ils s'enracinent dans cette ville initiale. Uniquement travaillée à la main, la vigne témoigne de cet attachement à la préservation de la tradition visant à élaborer un vin de caractère qui, sans appellation aucune, traverse les ans et le temps.

