

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 vigneron 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 vigneron 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 :

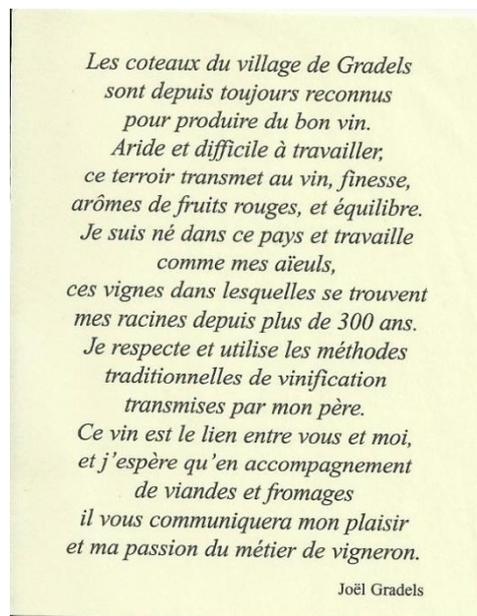


Figure 28 : Etiquette au dos d'une bouteille de vin¹

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 vignerons 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 vigneron 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 :

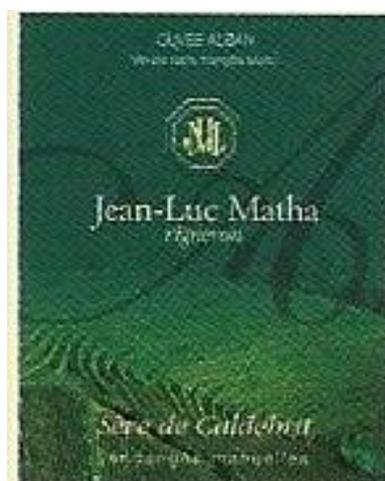


Figure 32 : « Cuvée Caldebrit »

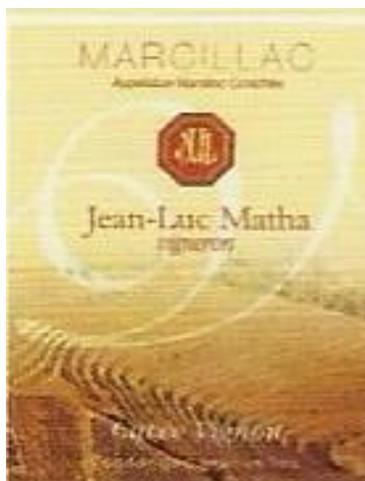


Figure 33 : « Cuvée Vignou »

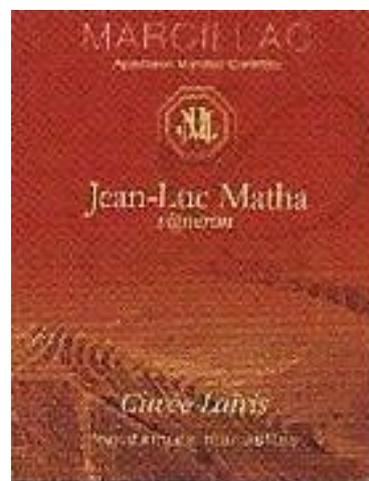


Figure 34 : « Cuvée Lairis »¹

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.

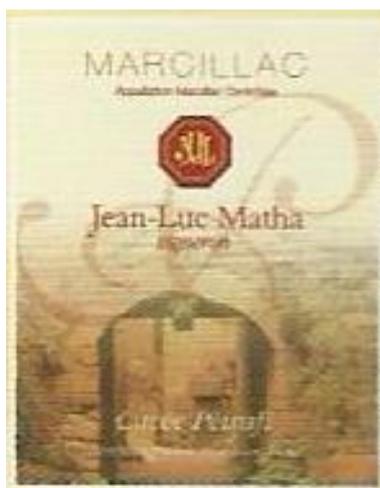


Figure 35 : Etiquette de la "cuvée Peirafi"¹

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.

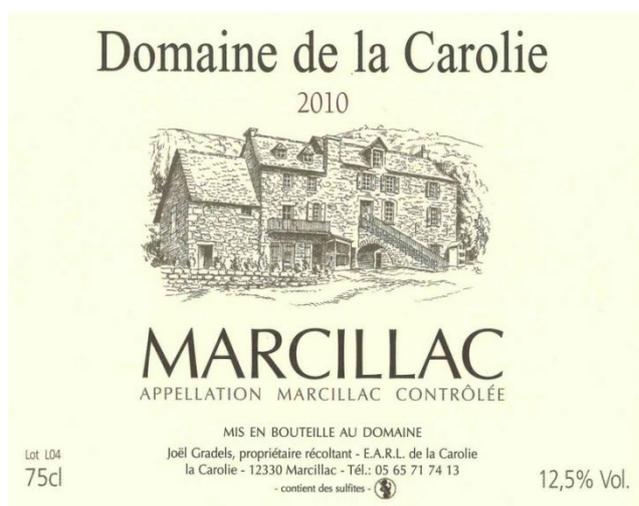


Figure 37 : Etiquette de "Marcillac"¹

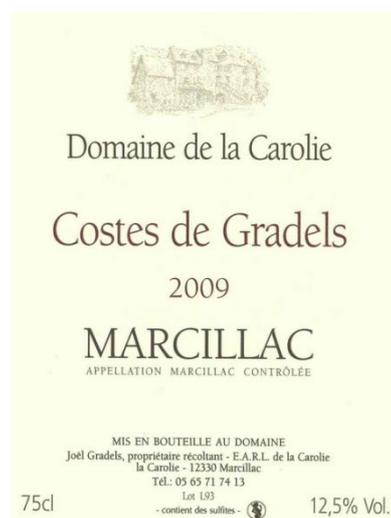


Figure 38 : Etiquette de "Costes de Gradels"²

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 vigneronns 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 vigneronns, qui chantent pour l'occasion. Puis, conseil municipal en tête, le public se dirige vers la chapelle de Foncourriou 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 vigneronns 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-Foncourriou 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 vigneronns 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 vigneronns 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, maîtres 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 vignerons 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.