

## **Le Fer Servadou :**

**1-Origine :** C'est un cépage de la famille ampélographique des carmenets, famille de *Vitis vinifera* qui viendrait du Pays basque espagnol et dont fait partie aussi le Cabernet franc. Parmi les autres cépages de la même famille on peut citer : Cabernet sauvignon, hybride Cabernet franc x Sauvignon blanc, le Merlot, hybride Cabernet franc x Magdeleine noire des Charentes, Le Merlot blanc, hybride Merlot x Folle Blanche, le Carménère, peu présent en France sauf dans le Libournais, issu du Cabernet franc x Gros Cabernet, Le Petit verdot, Le Saint Macaire. Tous ces cépages sont originaires du Bordelais et certains n'ont pas dépassé cette région.

Le Fer Servadou, cousin donc du Cabernet franc aurait été ramené au Moyen Âge du Pays Basque espagnol par des pèlerins de retour de Saint Jacques de Compostelle. La superposition de la carte des chemins de St Jacques avec celle de la diffusion du Fer Servadou est frappante. C'est sans doute un des cépages les plus anciens du Sud ouest. Il est aussi parent du Mauzac noir synonyme au Négret de castrais.

## **2-Zone de plantation :**

Il est utilisé dans toutes les régions viticoles du Sud ouest mais seule l'appellation Marcillac l'a conservé en cépage principal. La région de Gaillac est sans doute sa seconde patrie. Il est alors en assemblage avec le Mauzac et la Syrah N. Les autres régions d'appellation du Sud ouest l'ont un peu délaissé au profit du Tannat et des Cabernets au 20<sup>ème</sup> siècle, comme c'est le cas dans le vignoble du Madiran. Il fait aussi partir de l'encépagement des appellations Fronton, Béarn, Estaing, etc.

**3-Dénomination :** C'est un des cépages qui possède sans doute le plus de synonyme. Selon un descriptif des vins du Sud ouest, fer est la traduction française de « Hér » en occitan, dérivant de Ferus en latin qui signifie « Sauvage » mais on dit aussi que ce terme est employé car les bois sont durs et la peau des baies (pellicule) très épaisse. Servadou vient de la langue d'Oc servador, c'est-à-dire qui se conserve bien. Chaque région s'est approprié le cépage en rendant compte de ses aptitudes viticoles. Pinenc (caractérise la forme des grappes, coniques, en pomme de pin aux baies pignées) en Gascogne et surtout en Madiran. Couahort en Gascogne aussi, se rapporte au pédoncule épais des grappes, Carmirouch se réfère à la couleur rouge des pieds, Braucol viendrait de taureau en patois Girondin ou de l'Oc brasc (bois de vigne cassant). D'autres synonymes Mansois, Saumançois viennent de l'Oc Mansès ou Saumancès à rapprocher du latin Manus ou Manoir, désignant le cépage des Maîtres, donnant des vins de qualité. Il est aussi appelé Estronc, Chalamoncet, Herrant, Petit Morrastel, Scarcit, Servan, Arech, Morah et Queufort.

**4-Génétique :** Bien que cépages cousins, aucune filiation génétique n'a été trouvée entre le Fer Servadou et le Cabernet franc. Il semble que le Fer Servadou soit le descendant direct d'une lambrusque endémique du Piémont pyrénéen espagnol. Les vignes lambrusques ou *Vitis vinifera sylvestris* sont considérées comme une sous espèce du genre *Vitis* au même titre que la vigne cultivée qui en est issue après des millénaires de sélection *Vitis vinifera sativa*. Les Lambrusques sont considérées comme l'ancêtre ou le plus proche parent des vignes cultivées contemporaines et anciennes. Ce sont des végétaux rares désormais protégés.

Il y a 9 clones agréés dont les 420 et 421 qui sont recommandés à la plantation.

**5-Caractéristiques agronomiques :** C'est un cépage très rustique qui s'adapte à des conditions climatiques limites. Il a une petite résistance à l'oïdium ce qui lui a permis de remplacer le Menut (forme ancestrale de Cabernet Sauvignon) à Marcillac. Il a aussi une assez bonne résistance au mildiou et aux vers de la grappe. Par contre, il est très sensible aux cicadelles des grillures (insectes suceurs piqueurs ce qui, en cas de forte attaque peut entraîner un blocage de la maturité des raisins.

Le cycle végétatif du Fer est long avec un débourrement 6 jours après le Chasselas doré et une maturité de 2<sup>ème</sup> époque, tardive, 3 semaines après le Chasselas

C'est un cépage qui fait aussi des fasciations sur les tiges. Le Fer doit être taillé long du fait de la présence d'yeux non viables (yeux borgnes) sur la baguette de taille et d'autres présents ne débourrent pas. Compte tenu de ses problèmes physiologiques, la fertilité bien que bonne est quelque peu irrégulière. De plus, il est sensible à la coulure qui peut être importante et due à des mauvaises conditions de floraison ou à un excès de vigueur. Les grappes se conservent bien sur souche et ont un pédoncule qui se lignifie.

Compte tenu de sa répartition assez générale dans le Sud ouest, les sols peuvent être d'origine sédimentaire d'âge tertiaire et des sols d'alluvions de terrasses formées par les fleuves et leurs affluents au cours du quaternaire. Exception à cela, les vignobles du Nord est de la Gascogne, à la limite du Massif central, comme Marcillac, d'Entraygues et du Fel, d'Estaing, et des Côtes de Millau où la vigne est plantée sur des terrasses rocailleuses en grande partie constituées de schistes.

**6-Caractéristiques des vins :** Le Fer donne des vins d'une couleur rouge brillante dont l'intensité aromatique est aussi importante que leur complexité. Les vins sont souvent d'une très grande fraîcheur en bouche avec des arômes comparables à ceux des cabernets et notamment du Cabernet Sauvignon : La violette, la réglisse, le poivron et le zan mais aussi de cassis. Ces arômes évoluent en partie à l'élevage sur des notes toutes aussi fraîches comme le thym, le poivre gris. Les tanins sont en général fondus

Selon les terroirs et l'état de maturité, des arômes végétaux de type poivron vert liées à de fortes teneurs en IBMP (2 méthoxy-3-isobutylpyrazine). Selon le type et l'intensité de ces arômes végétaux, ils peuvent être considérés comme des critères de qualité négatifs (poivron vert) ou positifs arôme de cassis.

**Deux vins vont vous être présentés :**

**Un vin de Marcillac, pur Fer Servadou**

**Un vin d'un Vigneron d'Estaing, assemblage Fer Servadou et Gamay**

**7-Vin de Marcillac :**

**7.1-La cave coopérative et le vignoble :** Marcillac est situé au sud du Massif Central dans l'Aveyron à 20km au nord-ouest de Rodez. L'aire d'appellation s'étend sur une dizaine de communes. Le vignoble a été développé au X<sup>ème</sup> siècle par les moines de l'abbaye de Conques, joyau de l'art roman. Après avoir connu son apogée au XIX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble a été réhabilité au début des années 1960. En 1965, le vignoble a obtenu l'appellation d'origine VDQS (**Vin Déterminé de Qualité Supérieur**) « Vins de Marcillac » Au cours des

années 1980, les vignerons construisent leurs propres chais de vinification et obtiennent en 1990 l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) désormais AOP (Appellation d'Origine Protégée) Marcillac. L'AOC Marcillac se décline en rouge et en rosé. La cave a recruté un ingénieur viticole qui assure le suivi des adhérents et un œnologue intervient fréquemment

**7.2-Situation :** Les vignes sont situées à 400m d'altitude en moyenne sur des pentes escarpées. Les vignes sont plantées en terrasse pour avoir un bon ensoleillement en exposition sud (environ 2200h/an d'ensoleillement). Au plan climatique, la région est au point de rencontre de 3 zones, la zone atlantique, la zone continentale et la zone méditerranéenne avec des hivers quelquefois très rigoureux et des étés chauds et secs. Les sols sont de type rougier (riche en oxyde de fer), calcaire (causses) et argilo-calcaire

**7.3-Surface cultivée :** La surface du vignoble des adhérents de la cave est de 105 ha environ avec des vendanges manuelles et une moyenne de récolte sur les 4 dernières années de 3700hl (un peu plus de 35hl/ha, récolte d'un peu plus de 4500kg/ha).

#### **7.4-Caractéristiques du vin :**

**Teneur en alcool :**

**Couleur :** vin coloré

**Vivacité :**

**Matière et longueur en bouche :** Bouche fraîche et fruitée

**Caractéristiques des tanins :** Ce sont des vins tanniques et rustiques

**Arômes au nez :** Prédominance de fruits rouges ou noirs framboise, cassis

**Garde :**

#### **8-Vin d'Estaing :**

**8.1-Le domaine :** Le domaine de la Frayssinette est situé près d'Estaing (à proximité d'Espalion et à l'est de Figeac), au pied des monts d'Aubrac, dans la vallée du Lot et il produit un vin de pays. Le vignoble des vins de pays de l'Aveyron compte à peine plus de 25ha éparpillés dans le département.

Le vignoble d'Estaing compte quant à lui moins de 19ha et est implanté sur les pentes schisteuses et argilo-calcaire de la vallée du Lot. Le climat de cette vallée du Massif Central est d'influence méditerranéenne en été, fortement perturbée par l'influence montagnarde. Le vignoble d'Estaing constitue depuis 2011 la plus petite AOC de France.

**8.2-Situation :** Le vin de pays du domaine (vin de pays de l'Aveyron) est cultivé sur des terrasses aménagées avec des murs en pierres sèches qui sont accrochées aux pentes argilo-calcaires de la Vallée du Lot. L'altitude est de moins de 300m.

**8.3-Surface cultivée :** Elle est pour le domaine de moins de 1ha en vigne.

**8.4-Caractéristiques du vin :** Assemblage de Fer Servadou et de Gamay, assemblage principal des vins d'Estaing.

**Teneur en alcool :**

**Couleur :**

**Vivacité :**

***Matière et longueur en bouche :***

***Caractéristiques des tanins :***

***Arômes au nez :*** Fruits rouges et noirs cassis, framboise

***Garde :*** A boire jeune