

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Fiefs Vendéens’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0733-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Fiefs Vendéens’

2. Type d’indication géographique

AOP

IGP

3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée

France

4. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l’article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013

1. Vin

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

Vins blancs et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont des vins tranquilles blancs et rosés.

Les vins rosés présentent une robe offrant des nuances allant du rose pâle au rose saumon

Arôme/Nez

Fins et délicats, les vins blancs présentent généralement une belle minéralité et offrent une large gamme de notes florales et fruitées.

Les vins rosés offrent le plus souvent des arômes fruités.

Goût/Bouche

Les vins blancs présentent un équilibre plutôt orienté vers la fraîcheur.

Les vins rosés sont légèrement acidulés, marqués par la fraîcheur et le gras.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	14,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- Titre alcoométrique volumique naturel minimum : vins blancs 10 %, vins rosés 10,5 %, vins rouges 10,5 %
- Titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement : vins blancs 12 %, vins rosés 12 %, vins rouges 12,5 %

- Teneur maximale en acidité volatile : vins blancs 11 milliéquivalents par litre, vins rosés 11 milliéquivalents par litre, vins rouges 13 milliéquivalents par litre

- Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : vins blancs 3 grammes par litre, vins rosés 3 grammes par litre, vins rouges 2,5 grammes par litres

- Teneur maximale en acide malique : inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre pour les vins rouges.

Les teneurs en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique total acquis respectent les règles fixées par la réglementation communautaire.

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont des vins tranquilles rouges.

Pour les dénominations géographiques « Brem » et « Pissotte », ils présentent fréquemment une couleur rubis à grenat, tandis que les vins de « Mareuil », « Chantonay » et « Vix » peuvent être plus colorés.

Arôme/Nez

Les vins rouges se distinguent par leurs arômes fruités puissants, parfois accompagnés de notes d'épices douces, de cuir ou de réglisse.

Goût/Bouche

Pour les dénominations géographiques « Brem » et « Pissotte », les vins sont ronds et fins, tandis que les vins de « Mareuil », « Chantonay » et « Vix » peuvent offrir une bouche plus structurée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent les caractéristiques analytiques suivantes :

- Titre alcoométrique volumique naturel minimum : 11 %
- Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : 2,5 grammes par litres
- Teneur maximale en acide malique : inférieure ou égale à 0,4 g / litre pour les vins rouges.

Les teneurs en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique total acquis respectent les règles fixées par la réglementation européenne.

Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. Pratiques vitivinicoles

7.1. Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique
Pratique œnologique spécifique

Description

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, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : vins blancs 12%, vins rosés 12%, vins rouges 12,5%. Outre les dispositions présentées ci-dessus, les vins respectent, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant dans la réglementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique
Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,80 mètre et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,30 mètre. Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied : - soit en taille Guyot simple ou double, - soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied. La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte.

Pratique vitivinicole
Charbons

Type de pratique œnologique
Restriction applicable à l'élaboration

Description

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation dans la limite de 15 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs et rosés

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	62
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus

- Cabernet franc N
- Cabernet-Sauvignon N
- Chardonnay B
- Chenin B
- Gamay N
- Grolleau gris G
- Négrette N
- Pinot noir N
- Sauvignon B

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

1°-Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes du département de la Vendée ci-après énumérées, tel qu'approuvé par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

Auchay-sur-Vendée pour le seul territoire de la commune déléguée d'Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonay, Château-Guibert, La Couture, L'Île- d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Les Sables d'Olonne pour le seul territoire de la commune déléguée d'Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1°-Informations sur la zone géographique

a)-Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est positionnée entre, au nord, le bocage Vendéen, et au sud la plaine céréalière de Luçon. La bordure du Massif Armoricaïn s'étire d'ouest en est, depuis Les Sables-d'Olonne sur la côte Atlantique jusqu'à Fontenay-le-Comte. Le vignoble est implanté dans les secteurs où cette bordure est recoupée par le réseau hydrographique structurant, sur des pentes souvent comprises entre 3% et 5 % et orientées essentiellement sud/sud-ouest. Se succèdent les entités géographiques de « Brem » sur les alentours du marais d'Olonne, « Mareuil » et « Chantonay » le long des vallées du Lay et de l'Yon, « Vix » et « Pissotte » sur les coteaux de la rivière Vendée. Cette zone géographique est constituée du territoire de 18 communes du sud du département de la Vendée.

Sur le plan géologique, la zone géographique est relativement homogène, implantée sur le rebord du socle armoricaïn cristallin au contact de formations jurassiques calcaires. Le substratum géologique est composé surtout de schistes et de rhyolites,

parfois de gneiss et d'amphibolites, voire de calcaires pour la dénomination géographique « Vix ». Cependant, ces calcaires sont le plus souvent recouverts de dépôts sablo-graveleux fluviatiles de l'ère Tertiaire. Par conséquent, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent généralement des sols bruns acides comportant une forte proportion d'éléments grossiers. Ils se distinguent fondamentalement des terres limoneuses profondes du bocage, au nord, comme des sols argileux fertiles de la plaine plus au sud.

Le climat du sud vendéen, océanique tempéré, est significativement plus chaud que celui du bocage situé plus au nord. Il est surtout moins pluvieux et plus ensoleillé, avec un déficit de pluviosité durant l'été (les régions d'Olonne et de La Rochelle sont les plus ensoleillées de la côte Atlantique, avec plus de 2 300 heures de soleil sur l'année. La moyenne annuelle des températures varie entre 12,8°C et 13,5°C, avec des amplitudes thermiques plus marquées d'ouest en est, au fur et à mesure que l'altitude augmente et que l'influence maritime s'estompe.

Au fil des générations, les îlots les plus adaptés à la culture de la vigne, cultivés pour certains depuis le Moyen-Âge, ont été dénommés « *Fiefs* ». Ils ressortent sur les documents cadastraux avec une toponymie se rapportant à la vigne ou au vin et présentent un découpage en lanières du foncier. Traduisant les usages, l'aire parcellaire pour la récolte des raisins délimite strictement les parcelles qui présentent des sols sains, peu profonds et modérément fertiles, dotés d'une réserve en eau limitée.

b)– Description des facteurs humains contribuant au lien

De nombreux documents, faisant état des dîmes sur le produit des vignes versées aux abbayes et prieurés de la région, attestent du développement de la viticulture en Vendée au Moyen-Âge. A partir du XI^{ème} siècle, un négoce actif des vins de la dénomination géographique « Brem » s'instaure vers la Hollande.

Du XII^{ème} siècle au XV^{ème} siècle, les vins de la dénomination géographique « Mareuil » sont acheminés par chaland jusqu'aux ports de Saint-Benoist et de Moricq-sur-le-Lay, puis transitent par La Rochelle où ils sont embarqués à destination de l'Angleterre.

Il faut attendre les écrits de RABELAIS, qui séjourna à Fontenay-le-Comte et à Maillezais de 1520 à 1528, pour connaître les cépages utilisés autrefois. Aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, le cépage blanc le plus cultivé était déjà le chenin B (« *Franc Blanc* » à « Brem », « *Blanc d'Aunis* » à « Vix »), alors que l'encépagement des vins rosés et rouges était dominé par le pinot noir N et surtout la négrette N (appelée « *Pinot Rosé* » ou « *Bourgogne* » à « Brem », « *Ragoûtant* » à « Mareuil » et « Chantonay », « *Folle Noire* » à « Vix »). L'introduction du cépage cabernet franc N est datée du XVIII^{ème} siècle.

La viticulture vendéenne connaît un essor important au XIX^{ème} siècle et couvre 18000 hectares en 1880. Après l'attaque du phylloxera, les producteurs du sud de la Vendée se spécialisent et reconstituent le vignoble, sur les coteaux les

mieux exposés, avec des plants greffés des cépages traditionnels, auxquels s'ajoutent principalement les cépages gamay N, chardonnay B, cabernet-sauvignon N et, selon les secteurs, les cépages sauvignon blanc B (« Vix »), grolleau gris G (« Brem »).

Après la seconde guerre mondiale, les producteurs cherchent à fédérer les cinq pôles historiques de production. Le label « *Anciens Fiefs du Cardinal* » est créé en 1953, en référence à RICHELIEU, ordonné évêque de Luçon en 1608 et grand promoteur des vins de la dénomination géographique « Mareuil ». Les règles de production sont codifiées et resserrées, permettant à la qualité de s'améliorer tout en respectant les particularités locales d'encépagement. Les « *Vins des Fiefs Vendéens* » sont reconnus en appellation d'origine simple en 1965, puis en vins de pays en 1974 et en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1984. La démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée est initiée en 1991. En 2024, le vignoble en AOC couvre 337 hectares exploités par 12 récoltants, pour une production annuelle moyenne de 14 000 hectolitres sur les 5 dernières années, dont 38 % de vins rouges, 36 % de vins rosés et 26 % de vins blancs.

2° – *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins blancs présentent un équilibre plutôt orienté vers la fraîcheur. Fins et délicats, ils présentent généralement une belle minéralité et offrent une large gamme de notes florales et fruitées.

Les vins rosés présentent une robe offrant des nuances allant du rose pâle au rose saumon. Légèrement acidulés, marqués par la fraîcheur et le gras, ils offrent le plus souvent des arômes fruités.

Les vins rouges se distinguent par leurs arômes fruités puissants, parfois accompagnés de notes d'épices douces, de cuir ou de réglisse. Pour les dénominations géographiques « Brem » et « Pissotte », ils présentent fréquemment une couleur rubis à grenat, sont ronds et fins, tandis que les vins de « Mareuil », « Chantonay » et « Vix » peuvent être plus colorés et offrir une bouche plus structurée.

3° – *Interactions causales*

La tendance méridionale du climat sud vendéen, avec son ensoleillement généreux, associée à la présence de coteaux aux sols caillouteux et superficiels d'origine majoritairement schisteuse ou rhyolitique, ont conduit la viticulture de la zone géographique vers une longue tradition de production de vins principalement rosés et rouges, lesquels représentent en moyenne 74 % de la production de l'appellation d'origine contrôlée.

La situation géographique du vignoble, entre Val de Loire et Sud-Ouest, s'exprime aussi dans l'encépagement retenu au fil des générations. Ainsi, le vignoble présente un encépagement original qui mêle des influences ligériennes (chenin, cabernet franc, grolleau gris), continentales (pinot noir, gamay) et sud-occidentales (négrette,

cabernet-sauvignon). Dans tous les cas, le cépage chenin B domine dans les vins blancs. Les cépages pinot noir N et gamay N sont les cépages principaux des vins rosés, alors que les cépages pinot noir N, cabernet franc N et négrette N forment la base des vins rouges, assurant la typicité des produits.

Cependant, l'histoire singulière de chaque dénomination géographique rappelle que des circuits commerciaux distincts sont en place depuis longtemps. Ainsi, les vins de la dénomination géographique « Brem » transitaient par le port de Saint-Martin-de-Brem, ceux de « Mareuil » et de « Chantonay » par la vallée du Lay, ceux de « Vix » et « Pissotte » par l'embouchure de la Vendée. Compte tenu des variations des facteurs naturels (sol et climat), les producteurs se sont orientés localement, au fil du temps, vers des stratégies d'encépagement et des coutumes d'assemblage différentes, qui se traduisent par des nuances gustatives dans les vins et participent à la richesse des vins de l'appellation d'origine contrôlée. L'assemblage des vins des 5 entités géographiques n'a donc jamais été pratiqué et n'est toujours pas souhaité.

Depuis 1985, la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens » s'est fortement développée et les volumes commercialisés ont quasiment doublé. L'originalité, la fraîcheur et les arômes fruités des vins sont appréciés des vacanciers qui fréquentent le littoral vendéen. Leur diversité permettant de les associer, en toutes circonstances, à la gastronomie régionale.

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation d'origine protégée est complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes : - « Brem » ; - « Chantonay » ; - « Mareuil » ; - « Pissotte » ; - « Vix » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations dans le cahier des charges.

Le nom de l'appellation d'origine protégée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Vin de Loire » selon les règles fixées dans le cahier

des charges. Toute indication facultative est inscrite sur les étiquettes, 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 protégée. Les dimensions des caractères des dénominations géographiques complémentaires « Brem », « Chantonay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.

Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Vin de Loire » sont inférieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée. Les vins peuvent être présentés avec l'indication du millésime si les raisins mis en œuvre pour leur élaboration sont les seuls raisins de l'année considérée.

La mention facultative du ou des cépages figurant sur l'étiquette portant les mentions obligatoires se positionne en dessous de celle de l'appellation d'origine protégée, et est inscrite en caractères de même couleur et dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur et en épaisseur ne doivent pas dépasser les deux tiers de celles des caractères de l'appellation.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Fiefs Vendéens », peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve : qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré; que celui-ci figure sur la déclaration de récolte ; le nom du lieu-dit cadastré est mentionné immédiatement sous le nom de l'appellation, il est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine protégée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges