

I.N.A.O.	
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES	
AOC/AOP « Fiefs Vendéens »	
<i>Demande de modifications du cahier des charges Rapport de la commission d'enquête Opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition Vote du cahier des charges</i>	
2018- CN118	15 février 2018

DEMANDEUR : Syndicat de défense de l'appellation Fiefs Vendéens reconnu en ODG en date du 26 janvier 2011 pour l'AOC Fiefs vendéens.

I- Fiche de suivi

Etape	Date	Réf	Observations
Arrêté de Reconnaissance de l'AOVDQS « Fiefs Vendéens »	JORF du 27/10/1984	Arrêté du 24/10/1984	Reconnaissance de l'AOVDQS pour les vins blanc, rosés et rouges, sur 19 communes du département de la Vendée
Demande d'accession en AOC Rapport des experts pour mise à l'enquête (aire géographique et parcellaires)	11/02/2010	CN 2010-105	Approbation du rapport de la commission d'experts comprenant les critères de délimitation parcellaire, le projet d'aire parcellaire délimitée et le projet de délimitation de l'aire géographique. Décision de mise en consultation publique des projets d'aire parcellaire délimitée et d'aire géographique
Reconnaissance en ODG du syndicat	21/01/2011	2011-CP106	Avis favorable à la reconnaissance en ODG du Syndicat des Vignerons de Défense de l'Appellation Fiefs Vendéens.
Délimitation : proposition d'aires géographique et parcellaire définitive suite à l'examen des	10/02/2011	CN 2011-107	Approbation de l'aire géographique définitive et de l'aire parcellaire délimitée. Approbation de la mise en œuvre d'une tolérance de 10 ans pour les parcelles antérieurement revendiquées en AOVDQS mais non retenues en AOC Décision de dépôt définitif des plans de délimitation

réclamations			parcellaire dans les mairies concernées
Rapport final de la commission d'enquête nationale "accession" Projet de cahier des charges pour vote	10/02/2011	CN 2011-108	Approbation du rapport de la commission d'enquête et du projet de cahier des charges Approbation de la reconnaissance de l'AOC Fiefs Vendéens
Décret homologuant le cahier des charges de l'AOC Fiefs Vendéens	JORF du 11/09/2011	Décret 2011-1094	
Réflexion sur la révision du cahier des charges	2014 à 2016		Six réunions de travail avec l'ODG
Transmission d'une demande de révision du CDC	26/06/2016		Réception du dossier de révision du cahier des charges validé par le conseil d'administration de l'ODG en date du 24/05/2016
Etude de la demande par le CRINAO	15/11/2016	Note 920	Le CRINAO a demandé à l'ODG de modifier sa demande de révision de manière à ce que l'AOC conserve un cépage commun à l'ensemble de ces DGC et que chacune d'elle produise un vin d'assemblage.
Transmission d'une nouvelle demande de révision du CDC	03/03/2017		Réception du dossier de révision du cahier des charges validé par l'assemblée générale de l'ODG du 19/01/2017
Etude de la nouvelle demande par le CRINAO	14/03/2017		Avis favorable et unanime du CRINAO pour une transmission de la demande devant la CP sous réserve de retirer la demande d'autorisation d'indiquer les noms de cépages sur l'étiquette.
Courrier de l'ODG	15/03/2017		Retrait du point de demande relatif à l'autorisation d'indiquer les noms de cépages sur l'étiquette.
Présentation de la demande de révision du CDC	22/03/2017	2017-CP225	A l'unanimité, la commission permanente a jugé la demande recevable et a émis un avis favorable au lancement de son instruction. Elle a décidé de nommer une commission d'enquête composée de MM Bronzo (Président), Barillère, Schyler et Pellaton pour étudier la demande et a approuvé le projet de lettre de mission correspondant.
Réunion physique de la commission d'enquête et de l'ODG dans le vignoble	26/07/2017		La commission a donné un avis favorable aux demandes concernant l'encépagement, l'assemblage, le ban des vendange sous réserve d'augmenter le TAVN des vins blancs et rouges, l'acidité volatile, les mesures transitoire sur la densité de plantation, l'étiquetage du millésime, le report de la déclaration de renonciation à produire. Elle a demandé de revoir la proposition d'emploi du charbon œnologique pour les rosés, de recadrer la possibilité d'indiquer les lieux-dits. Elle a exprimé de fortes réserves sur la mise en place d'une déclaration de conditionnement prévisionnelle globale pour l'ensemble des opérateurs.

Courrier de l'ODG à la commission d'enquête	29/08/2017		L'ODG informe la commission d'enquête de son accord pour diminuer le pourcentage de rosé susceptible d'être traité au charbon (20 à 15%), pour augmenter le TAVN des vins blancs et rosés et pour retirer sa demande relative au déclaration de conditionnement.
Rapport final de la commission d'enquête	27/09/2017		Remise du rapport signé de la Commission d'enquête assorti d'une proposition de CDC.
Transmission d'un plan d'inspection	12/01/2018	PI AO 01 V 08	Transmission d'un plan d'inspection validé le 11/01/2018 par CERTIPAQ
Courrier de l'ODG	18/01/2017		Avis favorable sur le projet de cahier des charges validé par la commission d'enquête et sur le projet de plan d'inspection transmis par CERTIPAQ
Service contrôle			Avis favorable sur l'approuvabilité du plan de contrôle

II – Contexte de l'appellation et de la demande

Le vignoble des Fiefs Vendéens a été reconnu en appellation d'origine VDQS le 27 octobre 1984 pour ses vins blancs, rouges et rosés.

La demande syndicale de reconnaissance en AOC exprimée en 1991 a été examinée en mai 1995 par la commission d'enquête nationale en charge des dossiers d'accession en AOC. Suite à ses travaux et à ceux d'une commission de consultants puis d'experts, l'AOC Fiefs Vendéens a été reconnue le 09/09/2011 sur 20 communes du sud-vendéen à travers 5 dénominations géographiques complémentaires (DGC) : Brem, Chantonay, Mareuil, Pissote et Vix. L'appellation associe des cépages continentaux comme le Gamay N, Pinot noir N ou Chardonnay B et des cépages atlantiques comme les Cabernet (franc et sauvignon) ou le Chenin B, ainsi qu'un cépage minoritaire mais emblématique : la négrette. L'appellation compte une vingtaine de caves particulières, 3 petits négoce et la production totale actuelle de vin s'élève à environ 21 000 hl, dont 17 % de vin blanc, 46% de rosé et 37% de rouge.

Depuis la reconnaissance en AOC en 2011, une majorité de producteurs éprouve de grandes difficultés à respecter les conditions de production relatives à l'encépagement à l'exploitation et à l'assemblage des cépages dans les cuvées, et cela particulièrement pour les vins rouges et rosés (jusqu'à 4 pourcentages différents à respecter pour les vins rouges). Selon l'ODG, ces difficultés, mal évaluées lors de la reconnaissance en AOC, se poursuivront après la fin des mesures transitoires prévues en 2021, menaçant ainsi un quart de la production.

III – Présentation de la demande de l'ODG et des décisions

Dans le contexte présenté ci-dessus, l'objectif de l'ODG est :

- de simplifier les règles d'encépagement et d'assemblage tout en gardant à la fois une identité pour chaque Dénominations Géographiques Complémentaires (DGC), d'écrire l'impossibilité de production de vins mono-cépage et de définir une unité entre les différentes DGC de l'appellation.
- de s'ouvrir à des techniques vitivinicoles susceptibles de renforcer la qualité ;
- de régulariser des pratiques d'étiquetage relatives aux lieux-dits cadastrés.

Suite à d'importants travaux de réflexions menés par l'ODG de 2014 à 2017 et après deux présentations au CRINAO (novembre 2016 et 14 mars 2017), la commission permanente du 22 mars 2017 a jugé recevable la demande dont les principaux points sont listés et explicités ci-après :

Encépagement à l'exploitation

Vins rouges et rosés

L'ODG souhaite ne conserver que deux cépages obligatoires (1 principal et 1 complémentaire) par DGC là où il y en avait initialement 3 principaux. Le cépage principal représenterait 50% minimum de l'encépagement de chaque exploitation et le cépage complémentaire 10% minimum (au lieu de 80% pour l'ensemble des 3 cépages principaux, avec des proportions minimales respectives de 50%, 20% et 10%). Les cépages principaux et complémentaires seraient les suivants :

DGC	Vins rouges Cépage principal	Vins rouges Cépage complémentaire	Vins rosés Cépage principal	Vins rosés Cépage complémentaire
Brem	pinot noir N	Négrette N	pinot noir N	gamay noir N
Pissotte	pinot noir N	Négrette N	gamay noir N	pinot noir N
Chantonay	cabernet franc N	Négrette N	pinot noir N	gamay noir N
Mareuil	cabernet franc N	Négrette N	gamay noir N	pinot noir N
Vix	cabernet franc N	Négrette N	gamay noir N	pinot noir N

Vins blancs

Le chenin B reste le cépage principal des 5 DGC à hauteur de 60% minimum : il n'y a aucun changement pour « Chantonay », « Mareuil », « Pissotte » ; pour « Brem » et pour « Vix » le chardonay B devient l'unique cépage complémentaire à hauteur de 10% minimum. Le grolleau gris G à Brem et le Sauvignon B à Vix passent de la catégorie complémentaire à 10% à celle d'accessoire.

Assemblage des cépages

Vin rouges et rosés

Afin de prendre en compte les variations interannuelles de rendement, l'ODG demande que les cépages principaux ne soient présents qu'à hauteur de 40% minimum dans les assemblages des vins, (au lieu de suivre strictement la proportion fixée pour l'encépagement) et, que le pourcentage du cépage complémentaire soit le même que celui de l'encépagement, à savoir 10%.

Récolte et maturité des raisins

L'ODG demande la suppression du ban des vendanges.

Les bans des vendanges sont fixés par cépage et pour l'ensemble des DGC. Or, l'appellation possède de nombreux cépages (9 cépages), et présente une forte diversité pédoclimatique (bocage, bord de mer, marais) entre les différentes DGC.

Ces deux aspects de l'appellation rendent donc particulièrement difficile la fixation d'une date moyenne de récolte par cépage pour toute l'appellation.

Par ailleurs un suivi collectif de la maturité du raisin sera maintenu à travers le suivi d'un réseau de parcelles représentatif des différents cépages et situations pédoclimatiques de l'appellation et sera également utilisé dans le cadre de la procédure « enrichissement ».

Normes analytiques

La demande porte sur l'augmentation des seuils d'acidité volatile de 11 à 14.3 meq/l (environ 0.7 g/l H₂SO₄) pour les vins blancs et rosés et de 13 à 16.3 meq/l (environ 0.8 g/l H₂SO₄) pour les vins rouges. L'ODG justifie cette demande par :

- l'élévation des teneurs en acidité volatile (+0.10 à +0.20 g/l en H₂SO₄) résultant d'une part du développement de l'élevage en fûts (+ 10 à 20% des volumes) et d'autre part de l'augmentation de la durée d'élevage ;
- une erreur d'appréciation lors de la rédaction initiale du cahier des charges : les vigneron s'étaient basés sur les teneurs des vins observées après fermentation ; hors l'acidité volatile est contrôlée au moment des contrôles organoleptiques réalisés sur des lots au plus près de la mise en marché.

Pratiques œnologiques

Pour faire face, certaines années, aux défauts du vin résultant des attaques de botrytis, l'ODG souhaite supprimer l'interdiction d'utiliser les charbons œnologiques pour les vins rosés (environ de 46% des volumes des Fiefs vendéens).

Cette demande vise à autoriser leur utilisation à la dose de 60 g/hl, dans la limite de 20% du volume vinifié et uniquement sur moûts en fermentation afin d'éviter la décoloration des vins.

Mesures transitoires

Mode de conduite : La demande est d'inclure une disposition transitoire, afin qu'une vingtaine de parcelles représentant environ 14 ha et qui respectent les règles de densité minimale à la plantation (5000 pieds/ha) mais qui ne respectent pas la distance entre rangs (2.20m au lieu de 1.80 m), puissent bénéficier de l'appellation jusqu'à arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021.

Etiquetage

Mention des lieux-dits géographiques plus petits que la commune dans l'étiquetage

Comme cela se pratique dans d'autres appellations du Val de Loire, l'ODG souhaite rendre possible la mention d'unités géographiques cadastrées plus petites que la commune dans l'étiquetage des vins, avec une règle typographique limitant la taille des caractères à la moitié de celle utilisée pour le nom de l'appellation. Cette pratique existe dans le vignoble depuis très longtemps.

Indication du millésime

L'ODG souhaite supprimer la disposition imposant l'utilisation de 100% du raisin du millésime pour bénéficier de la règle communautaire du 85/15 afin de pouvoir changer de millésime de façon moins brutale et d'assembler des soldes de millésimes antérieurs sans impacter l'identité du produit.

Obligations déclaratives

L'ODG souhaite :

- repousser la date de déclaration de renonciation à produire du 31 janvier au 31 mai qui précède la récolte de façon à prendre compte les risques climatiques du printemps ;
- modifier les déclarations relatives au conditionnement en retenant une seule déclaration prévisionnelle et globale par an, au lieu d'une déclaration pour chaque conditionnement.

IV – Synthèse des avis et recommandations de la commission d'enquête

La Commission d'enquête s'est déplacée le 26 juillet 2017 dans le vignoble des Fiefs vendéens où elle a rencontré les représentants de l'ODG avec qui elle a pu largement échanger sur l'ensemble des points de la demande et vérifier, à travers une dégustation, l'appartenance des vins correspondant aux nouvelles dispositions demandées à la famille des Fiefs Vendéens. Aux termes de ces échanges, la commission d'enquête a transmis un rapport aux services de l'INAO dont le résumé suit.

Modification de l'encépagement

La commission a constaté que la demande ne remettait pas en question l'identité de chaque DGC (les cépages principaux de chaque DGC restant les mêmes et dans leur proportions initiales : 50% pour les vins rouges et rosés, 60% pour les blancs), permettait de conserver l'esprit « vin d'assemblage » de l'AOC à travers la présence d'un cépage complémentaire pour chaque DGC et chaque couleur, et

préservait un cépage commun à chaque DGC pour chaque couleur avec notamment la présence du cépage négrette N pour les rouges. En conséquence et après avoir dégusté les vins correspondant au projet, la commission a donné son aval à cette demande de modification.

- Assemblage des cépages pour les vins rouges et rosés

La commission a validé la proposition d'un pourcentage des cépages principaux dans les cuvées rouges et rosés légèrement différent de celui de l'encépagement parcellaire (40% vs 50%) afin de faire face aux aléas annuels de production.

- Suppression du ban des vendanges

La commission s'est prononcée favorablement pour cette mesure en contrepartie d'une augmentation respective des richesses minimales en sucres et TAVN des vins blancs et rouges de 10g/l et de 0.5%.

- Augmentation des seuils maximaux d'acidité volatile (blanc et rosé : de 13 à 16,3 meq/l ; rouge de 11 à 14,3 meq/l)

La commission a émis un avis favorable sur cette demande après avoir constaté que les seuils fixés initialement étaient faibles et de nature à écarter de l'AOC des vins gustativement très corrects.

- Suppression de l'interdiction d'utiliser des charbons œnologiques pour les vins rosés (pour 20% des volumes et à la dose de 60 g/hl).

La commission s'est montrée réservée sur cette demande, car elle craint que les volumes susceptibles d'être concernés par des mauvais goûts soient surévalués (20%) et que l'on prenne le risque d'un usage à fin de décoloration, ce qui n'est pas souhaitable. Aussi, après discussion, la commission a accepté cette évolution pour des volumes ramenés à 15%.

- Ajout d'une mesure transitoire jusqu'en 2021 pour 14 ha de vigne dont la densité de plantation de 5000 ceps/ha est respectée mais pas l'écartement entre les rangs (2.20 m au lieu de 1.80 m)

La commission est d'accord dans la mesure où la période transitoire n'excède pas 5 ans

- Etiquetage : autorisation de mentionner les lieux-dits cadastrés

La commission a donné son accord dans la possibilité d'indiquer les lieux-dits cadastrés uniquement dans la mesure où ces derniers sont mentionnés immédiatement sous le nom de l'appellation et de la DGC et en caractères dont la taille est inférieure de 50% à celle de l'appellation.

- Etiquetage : Suppression de la disposition imposant l'utilisation de 100% du raisin du millésime pour bénéficier de la règle communautaire du 85/15.

La commission donne un avis favorable à cette demande qui correspond à une possibilité générale offerte aux AOC.

- Modification d'obligations déclaratives : Repousser la date de déclaration de renonciation à produire du 31 janvier au 31 mai afin de pouvoir opter après les risques de gel.

La commission est d'accord pour cette modification qui ne fragilise pas les contrôles.

- Modification d'obligations déclaratives : permettre de faire une seule déclaration prévisionnelle annuelle de conditionnement au lieu d'une pour chaque conditionnement (faculté réservée actuellement aux opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an)

Suite aux observations de la commission d'enquête sur la fragilisation des contrôles induite par cette mesure, l'ODG a mené une réflexion collective aboutissant à un retrait de la demande.

Ainsi, la commission d'enquête approuve le projet de cahier des charges figurant en annexe.

V – Analyse des services

Sur le contenu de la demande

Concernant l'ajout d'une mesure transitoire jusqu'en 2021 relative au mode de conduite de la vigne, les services constatent que la demande est conforme au cadre de la révision des règlements européens qui prévoient que les mesures transitoires ne puissent excéder 5 ans, mais doutent de l'apurement en 3 ans d'une règle portant un point aussi pérenne que la densité de plantation. Quoiqu'il en soit l'ODG et les opérateurs concernés devront être vigilants dans l'accompagnement de cette transition.

Autres points

a. Désignation de l'aire géographique

Au point IV 1° du chapitre 1, la désignation des communes de l'aire géographique est actualisée selon les préconisations du service délimitation qui visent à donner une date certaine à la délimitation en rappelant la date d'approbation de l'aire par le comité national. Les modifications du nom des communes liées à des regroupements récents ont été effectuées.

b. Modifications rédactionnelles des PPC du cahier des charges

Dans le tableau des principaux points à contrôler (PPC) du cahier des charges, les outils servant à la méthodologie d'évaluation, qui relèvent du plan de contrôle, sont supprimés, ainsi que tous les autres points devenus inutiles en lien avec la demande de modifications du cahier des charges.

c. Autre modification des PPC

Lors des travaux d'élaboration du plan d'inspection et de la grille de traitement des manquements, les services ont constaté que trois PPC n'étaient pas contrôlables en l'état en raison d'erreurs rédactionnelles initiales : il s'agit du PPC « A2 » qui prévoit un contrôle documentaire et terrain pour la tenue du registre des vignes sous mesure transitoire, alors que le PI propose logiquement un contrôle uniquement documentaire, du PPC « B3 » sur l'hygiène des locaux qui prévoit un contrôle documentaire et terrain où le PI propose logiquement un contrôle sur site et enfin du PPC « B4 » qui prévoit un contrôle sur site pour des éléments purement déclaratif. Les modifications apportées apparaissent en grisée dans le CDC.

VI – Plan d'inspection

L'organisme de contrôle CERTIPAQ a transmis le 12 janvier 2018 un plan d'inspection du cahier des charges en annexe. Celui-ci a été jugé approuvable par les services de l'INAO le 24 janvier 2018.

VII - Avis de l'ODG

Le conseil d'administration de l'ODG s'est réuni le 15/01/2018 et a émis un avis favorable sur le projet de cahier des charges validé par la commission d'enquête ainsi que sur le plan d'inspection. Le courrier est joint au dossier.

VIII – Questions posées au comité national

Le comité national est invité à :

- **prendre connaissance du rapport de la commission d'enquête ;**
- **prendre connaissance de l'avis de l'ODG ;**
- **prendre connaissance de l'analyse des services ;**
- **prendre connaissance du projet de cahier des charges modifié ;**
- **se prononcer sur le lancement d'une Procédure Nationale d'Opposition sur le projet de cahier des charges**

Liste des annexes :

- Rapport de la commission d'enquête (avec lettre de mission en annexe)
- Projet de cahier des charges modifié
- Avis de l'ODG



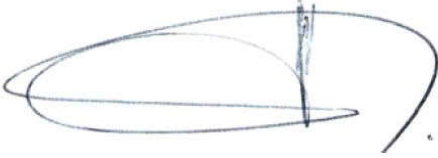
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE
RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS
ALCOOLISEES, ET DES EAUX-DE-VIE

Demande de révision du cahier des charges

« Fiefs vendéens »

Rapport de la Commission d'enquête

Membres de la commission

Michel BRONZO (Président) 	Yann SCHYLER 
Jean-Marie BARILLERE 	Philippe PELLATON 

Responsable de projet : Pascal CELLIER
Secrétaire de la commission : Alain JACQUET

Rapport approuvé par la Commission d'enquête le 27 09 2017

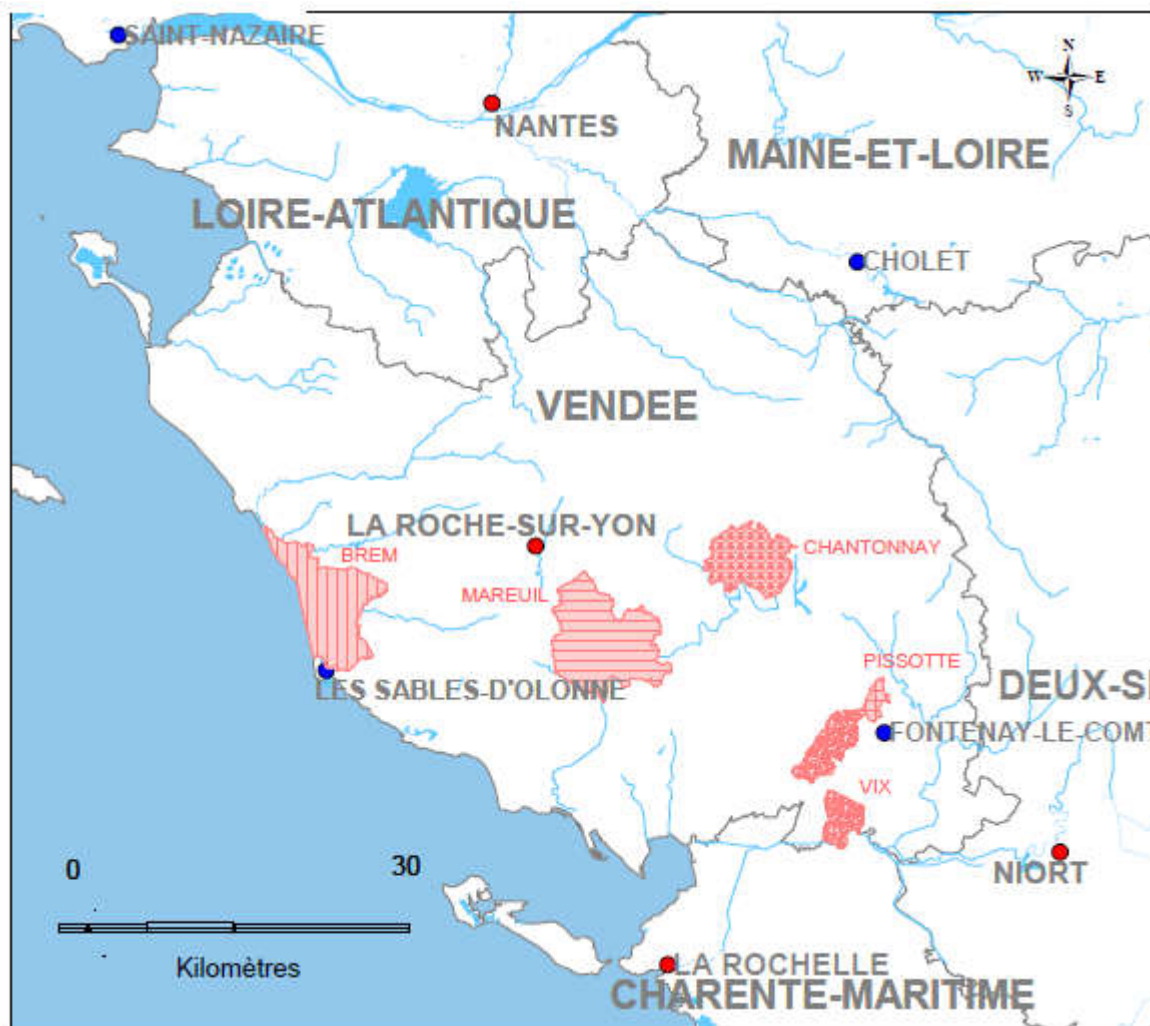
SOMMAIRE

Introduction	3
Présentation de la demande	4
Avis et décisions des instances de l'INAO	7
Déplacement et réunion de la commission d'enquête	7
Examen sensoriel des vins	7
Examen des demandes de modification	8
Conclusion	10

Introduction

Le vignoble des Fiefs Vendéens a été reconnu en appellation d'origine VDQS le 27 octobre 1984 pour ses vins blancs, rouges et rosés.

Suite aux travaux d'une commission d'enquête et d'experts conduits entre mai 1995 et l'été 2011, l'AOC Fiefs Vendéens a été reconnue le 09/09/2011 sur 20 communes du sud-vendéen à travers 5 dénominations géographiques complémentaires (DGC) : Brem, Chantonay, Mareuil, Pissotte et Vix. L'AOC Fiefs vendéens ne peut pas être utilisée sans être associée à l'une de ses DGC. La révision du tracé de l'aire délimitée a conduit à un recentrage du vignoble sur les coteaux les mieux exposés et entraîné une réduction importante des superficies classées qui sont passées de 2 814 hectares dans l'ancienne délimitation AO VDQS à 1 243 hectares.



L'appellation associe des cépages continentaux comme le Gamay N, Pinot noir N ou Chardonnay B et des cépages atlantiques comme les Cabernet (franc et sauvignon) ou le Chenin B, enfin la négrette N est présente en petite quantité dans tous les secteurs de l'aire géographique.

Lors de l'accession en AOC, la commission d'enquête, avait indiqué que la présence d'un « encépagement avec des bases communes associé à la pratique d'assemblages spécifiques assuraient une typicité des produits de l'AOC Fiefs Vendéens tout en préservant les spécificités de chaque secteur ».

La reconnaissance de ce vignoble en AOC a été pour le groupe humain des fiefs vendéens l'occasion de définir et privilégier l'identité de produits par des assemblages de cépages spécifiques à chaque DGC et pour chaque couleur au détriment d'une vinification et production traditionnelle par cépage

L'appellation compte aujourd'hui une vingtaine de producteurs, 430 hectares de vigne et la production totale actuelle de vin s'élève à environ 21 000 hl, dont 17 % de vin blanc, 46% de rosé et 37% de rouge. Les acteurs économiques principaux de la filière sont les caves particulières, deux négociants-vinificateurs locaux et un petit négoce de proximité ; il n'y a pas de coopérative. L'appellation bénéficie du flux massif du tourisme de la côte vendéenne où s'écoule la majeure partie de la production (environ 60%).

Présentation de la demande

1.Contexte

Depuis la reconnaissance en AOC en 2011, une majorité de producteurs éprouve de grandes difficultés à respecter les conditions de production relatives à l'encépagement à l'exploitation et à l'assemblage des cépages dans les cuvées, et cela particulièrement pour les vins rouges et rosés. Les règles de proportion d'encépagement à l'exploitation prévoient un pourcentage de cépages principaux d'au moins 80 % pour les vins rosés et rouges, 3 cépages obligatoires pour les vins rouges, 2 pour les vins rosés ; Les règles d'assemblage des vins sont définies avec des proportions identiques à celles prévues pour l'encépagement. Selon l'ODG, ces difficultés, mal évaluées lors de la reconnaissance en AOC, se poursuivront après la fin des mesures transitoires prévues en 2021, et se traduiront après 2021 par l'impossibilité pour un quart de la production d'être revendiquée en AOC.

2. Objectifs du syndicat

L'objectif de l'ODG est :

- de simplifier les règles d'encépagement et d'assemblage tout en gardant une identité pour chaque DGC et confortant la notion d'assemblage des cépages introduite lors du passage en AOC de ce vignoble ;
- de s'ouvrir à des techniques vitivinicoles susceptibles de renforcer la qualité ;
- de régulariser des pratiques d'étiquetage relatives aux lieux-dits cadastrés.

Une première demande a été présentée au CRINAO du 15 novembre 2016 suite à d'importants travaux de réflexions menés par l'ODG depuis 2014. Ce dernier a approuvé les demandes relatives aux évolutions des techniques vitivinicoles et de l'étiquetage. Concernant les demandes relatives aux modifications des règles d'encépagement à l'exploitation et d'assemblage des vins, le CRINAO s'est prononcé favorablement sur le principe de simplification tout en préservant et confortant cette notion d'assemblage de cépages. Il a aussi insisté sur le maintien d'une unité entre les différentes Dénominations Géographiques Complémentaires de l'appellation. En conclusion, il a donc demandé à l'ODG de retravailler son projet et de le représenter au CRINAO avant une éventuelle transmission aux instances nationales.

Conformément à cette demande, l'ODG a présenté un nouveau projet respectant pour chaque DGC et chaque couleur un assemblage spécifique de cépages et a également, et cela afin d'assurer une

unité des 5 DGC des fiefs vendéens, retenu l'idée d'un cépage commun obligatoire par couleur aux 5 DGC.

III – 2. Demande de modifications du cahier des charges

La demande de modifications figurant dans le cahier des charges porte sur les points listés et explicités ci-après :

a. Encépagement à l'exploitation

Vins rouges

L'ODG souhaite ne conserver que deux cépages obligatoires (1 principal et 1 complémentaire) par DGC là où il y en avait initialement 1 principal et deux complémentaires, le cépage complémentaire supprimé devenant accessoire. Le cépage principal représenterait 50% minimum de l'encépagement de chaque exploitation et le cépage complémentaire 10% minimum (au lieu de 80% pour l'ensemble des 3 cépages actuels, avec des proportions minimales respectives de 50%, 20% et 10%).

Les encépagements proposés sont les suivants :

DGC	Cépage principal (50%)	Cépage complémentaire (10%)	Cépage complémentaire à 20% devenant accessoire
Brem	pinot noir N	Négrette N	cabernet franc N
Pissotte	pinot noir N	Négrette N	cabernet franc N
Chantonay	cabernet franc N	Négrette N	pinot noir N
Mareuil	cabernet franc N	Négrette N	pinot noir N
Vix	cabernet franc N	Négrette N	pinot noir N

Vins rosés

L'ODG propose le maintien de deux cépages obligatoires par DGC (1 principal et 1 complémentaire) sans préciser qu'ils doivent former au minimum 80% de l'encépagement de chaque exploitation. Le cépage principal reste à 50% minimum tandis que le cépage complémentaire passe de 20% (Brem) ou 30 % (autres DGC) à 10% minimum.

Les encépagements proposés sont les suivants :

DGC	Cépage principal (50%)	Cépage complémentaire (10%)	
Brem	pinot noir N	gamay noir N	
Pissotte	gamay noir N	pinot noir N	
Chantonay	pinot noir N	gamay noir N	
Mareuil	gamay noir N	pinot noir N	
Vix	gamay noir N	pinot noir N	

Vins blancs

Le chenin B reste le cépage principal des 5 DGC à hauteur de 60% minimum et le Chardonnay devient le seul cépage complémentaire à hauteur de 10 % (aucun changement pour «Chantonay »,

« Mareuil », « Pissotte » ; pour « Brem » passage du cépage Grolleau gris en cépage accessoire et pour « Vix » passage du cépage Sauvignon gris en cépage accessoire.

b. Assemblage des cépages

Vin rouges et rosés

Afin de prendre en compte les variations interannuelles de rendement, l'ODG demande que les cépages principaux ne soient présents qu'à hauteur de 40% minimum dans les assemblages, au lieu de suivre strictement la proportion fixée pour l'encépagement.

c. Récolte et maturité des raisins

L'ODG demande la suppression du ban des vendanges.

Les bans des vendanges sont fixés par cépage et pour l'ensemble des DGC.

Or, l'appellation possède de nombreux cépages (9 cépages), et présente une forte diversité pédoclimatique (bocage, bord de mer, marais) entre les différentes DGC.

Ces deux aspects de l'appellation rendent donc particulièrement difficile la fixation d'une date moyenne de récolte par cépage pour toute l'appellation.

Par ailleurs un suivi collectif de la maturité du raisin sera maintenu à travers le suivi d'un réseau de parcelles représentatif des différents cépages et situations pédoclimatiques de l'appellation utilisé dans le cadre de la procédure « enrichissement ».

d. Normes analytiques

La demande porte sur l'augmentation des seuils d'acidité volatile de 11 à 14.3 meq/l (environ 0.7 g/l H₂SO₄) pour les vins blancs et rosés et de 13 à 16.3 meq/l (environ 0.8 g/l H₂SO₄) pour les vins rouges. L'ODG justifie cette demande par :

- l'élévation des teneurs en acidité volatile (+0.10 à +0.20 g/l en H₂SO₄) résultant d'une part du développement de l'élevage en fûts (+ 10 à 20% des volumes) et d'autre part de l'augmentation de la durée d'élevage ;
- une erreur d'appréciation lors de la rédaction initiale du cahier des charges : les vigneron s'étaient basés sur les teneurs d'acidité volatile des vins observées après fermentation du fait de l'ancien système d'agrément des produits réalisés juste après les fermentations et sur un lot moyen représentatif du chai alors qu'actuellement celle-ci est contrôlée sur des lots au plus près de la mise en marché, et notamment après les périodes d'élevage.

e. Pratiques œnologiques

Pour minimiser les effets du botrytis certaines années, l'ODG souhaite supprimer l'interdiction d'utiliser les charbons œnologiques pour les vins rosés (près de 46% des volumes des Fiefs vendéens).

Cette demande vise à autoriser leur utilisation à la dose de 60 g/hl, dans la limite de 20% du volume vinifié et uniquement sur moûts en fermentation afin d'éviter la décoloration des vins.

f. Mesures transitoires

Encépagement : Les mesures transitoires concernant les cépages sont supprimées en lien avec les modifications demandées.

Mode de conduite : La demande est d'inclure une disposition supplémentaire à la mesure transitoire existante (date butoir : 2021), pour une vingtaine de parcelles représentant environ 14 ha et qui respectent les règles de densité minimale à la plantation (5000 pieds/ha) mais qui ne respectent pas la distance entre rangs.

Cette modification permettrait à ces parcelles présentant un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2.20 mètres (au lieu des 1.80 m prévu par le CDC) et dont l'existence n'avait pas été prise en compte en 2011, d'être revendiquées en appellation. jusqu'à la récolte 2021

g. Etiquetage

Mention des lieux-dits géographiques plus petits que la commune dans l'étiquetage

Comme cela se pratique usuellement dans le vignoble depuis très longtemps (et cela sans que le cahier des charges ne le prévoit), l'ODG souhaite rendre possible la mention d'unités géographiques cadastrées plus petites que la commune dans l'étiquetage des vins, et cela en limitant la taille des caractères des lieux-dits à la moitié de celle utilisée pour le nom de l'appellation.

Indication du millésime

L'ODG souhaite supprimer la disposition imposant l'utilisation de 100% du raisin du millésime pour bénéficier de la règle communautaire du 85/15 afin de pouvoir changer de millésime de façon moins brutale et de permettre notamment pour les vins rouges des assemblages de millésimes antérieurs sans impacter l'identité du produit.

h. Obligations déclaratives

L'ODG souhaite :

- repousser la date de déclaration de renonciation à produire du 31 janvier au 31 mai afin de prendre en compte les risques climatiques du printemps ;
- modifier les déclarations relatives au conditionnement en retenant une seule déclaration prévisionnelle et globale par an, au lieu d'une déclaration pour chaque conditionnement.

Avis et décisions des instances de l'INAO

Cette demande a reçu l'avis favorable du CRINAO du 14 mars 2017 puis a été jugée recevable par la commission permanente du 21 mars 2017. Cette dernière a nommé une commission d'enquête composée de Messieurs Michel BRONZO (Président), Jean-Marie BARILLERE, Philippe PELLATON et Yann SCHYLER pour l'étudier (lettre de mission en annexe 1).

Déplacement et réunion de la commission d'enquête

La Commission d'enquête s'est déplacée le 26 juillet 2017 dans le vignoble des Fiefs vendéens où elle a rencontré les représentants de l'ODG avec qui elle a pu largement échanger sur l'ensemble des points de la demande et vérifier l'appartenance des vins correspondant aux nouvelles dispositions demandées à la famille des Fiefs Vendéens.

Examen sensoriel des vins

La commission a comparé deux à deux les vins suivants dont chaque couple provient du même producteur :

Assemblage AOC actuelle	Assemblage AOC projet
Pissote rosé : 60% gamay N, 30% pinot N, 10% cabernet franc N	Pissote rosé : 80% gamay et 20% pinot N
Le vin du projet a été jugé plus tannique, plus typé, moins vif	
Mareuil rosé : 55% gamay N, 40% pinot N, 5% négrette	Mareuil rosé : 80% gamay N, 20% pinot N

Le vin du projet a été jugé plus tannique, moins acide et moins « bonbon »	
Brem rouge : 65% pinot N, 30% cabernet franc N, 5% négrette	Brem rouge : 80% pinot N, 20% négrette
Le vin du projet a été jugé plus harmonieux, moins végétal	
Brem rouge : 70% pinot N, 20% négrette N, 5% cabernet franc N, 5% gamay N	Brem rouge : 60% pinot N, 20% négrette, 20% cabernet franc N
Les deux assemblages sont conformes à l'AOC actuelle	
Brem rouge : 60% pinot N, 20% négrette N, 10% cabernet franc N, 10% gamay N	Brem rouge : 80% pinot N, 20% négrette
Les deux vins sont très proches, avec plus d'intensité pour le vin du projet	
Vix rouge : 50% cabernet franc N, 25% pinot N, 15% cabernet sauvignon N, 10% négrette	Vix rouge : 80% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon, 10% négrette
Les tannins du vin du projet ont été jugés moins souples	
Mareuil rouge : 50% cabernet franc, 20% pinot N, 20% négrette N, 10% gamay N	Mareuil rouge : 70% cabernet franc N, 30% négrette N
Pas d'écart décelable	
Les différences notées pour chaque paire de vins sont peu importantes ; globalement, il est sorti de cette dégustation, que quelque soit la DGC et la couleur, il y a peu d'écart et les vins élaborés selon les règles proposées font bien partie de la famille Fiefs Vendéens.	

Examen des demandes de modification

Les avis de la commission d'enquête font suite aux débats riches et constructifs avec les membres de l'ODG dont la commission a apprécié l'accueil chaleureux ; la commission a par ailleurs constaté que chaque demande était l'expression unanime de l'ensemble des membres de l'ODG.

• Modification de l'encépagement

La commission a constaté que la demande :

- consistait à ne conserver qu'un seul cépage complémentaire à 10% et à supprimer le deuxième cépage complémentaire à 20% (tous les rouges) ou à 10% (pour les blancs de 2 DGC).
- ne remettait pas en question l'identité de chaque DGC, les cépages principaux de chaque DGC restant les mêmes et dans leur proportions initiales (50% pour les vins rouges et rosés, 60% pour les blancs)
- permettait de conserver l'esprit « vin d'assemblage » de l'AOC à travers la présence d'un cépage complémentaire pour chaque DGC et chaque couleur,
- préservait un cépage commun à chaque DGC pour chaque couleur, notamment la présence du cépage négrette N pour les rouges. La commission souligne que ce cépage emblématique des Fiefs vendéens est assez présent pour que chaque opérateur puisse respecter la règle d'encépagement.

En conséquence et après avoir dégusté les vins correspondant au projet (voir plus haut), la commission a donné son aval à cette demande de modification.

• Assemblage des cépages pour les vins rouges et rosés

La commission a trouvé logique que le pourcentage des cépages principaux dans les cuvées rouges et rosés ne suive pas exactement celui de l'encépagement parcellaire. La proportion de 40% au lieu de 50% lui a semblé raisonnable pour les viticulteurs se situant près du seuil des 50%

d'encépagement dans leur exploitation afin de faire face aux aléas annuels de production assez réguliers ces dernières années.

- Suppression du ban des vendanges

La commission s'est prononcée favorablement pour cette mesure après s'être assurée que les raisins étaient régulièrement récoltés à des TAVN supérieurs aux seuils fixés dans le cahier des charges et dans la mesure où les TAVN et richesses minimales en sucres étaient augmentés comme suit :

Couleur des vins	Richesse minimale en sucre des raisins (g/l)	Titre Alcoométrique Volumique minimum
Vins blancs	161 170	10 % 10,5%
Vins rouges	180 190	10,5 % 11%
Vins rosés	170	10,5 %

Les représentants de l'ODG présents à la réunion ont accepté cette modification confirmée par la suite par courrier (annexe 2).

- Augmentation des seuils maximaux d'acidité volatile (blanc et rosé : de 13 à 16,3 meq/l ; rouge de 11 à 14,3 meq/l)

La commission indique qu'il n'est pas très habituel de trouver une règle concernant l'acidité volatile dans les CDC.

Elle admet que les seuils fixés initialement sont faibles et de nature à écarter de l'AOC des vins gustativement très corrects.

En conséquence, elle émet un avis favorable sur cette demande.

- Suppression de l'interdiction d'utiliser des charbons œnologiques pour les vins rosés (pour 20% des volumes et à la dose de 60 g/hl).

La commission s'est montrée réservée sur cette demande, car elle craint que les volumes susceptibles d'être concernés par des mauvais goûts soient surévalués (20%) et que l'on prenne le risque d'un usage à fin de décoloration, ce qui n'est pas souhaitable.

L'ODG a indiqué que la Vendée subissait un climat favorable au botrytis et qu'il s'était inspiré de CDC ayant cette règle.

Ce point a été mis en suspens en attendant que l'ODG apporte une nouvelle proposition et/ou les références et justifications précises sur lesquelles il s'appuie pour maintenir sa demande.

L'ODG a transmis par courrier du 29/08/2017 une nouvelle proposition limitant à 15% les vins susceptibles d'être traités aux charbons œnologiques (annexe 2).

Au vu de cette nouvelle proposition légèrement mieux-disante, et de l'avis favorable initial du CRINAO du Val de Loire pour cette demande¹, la commission n'émet pas d'objection à l'encontre de cette évolution.

¹ Actuellement l'ensemble des cahiers des charges des vins de Loire interdit l'utilisation des charbons œnologiques pour les vins rosés, néanmoins ce sujet a déjà été abordé lors de précédents CRINAO pour d'autres appellations et est en cours de réflexion au sein de plusieurs ODG.

- Ajout d'une mesure transitoire jusqu'en 2021 pour 14 ha de vigne dont la densité de plantation de 5000 ceps/ha est respectée mais pas l'écartement entre les rangs (2.20 m au lieu de 1.80 m)

La commission est d'accord dans la mesure où la période transitoire n'excède pas 5 ans

- Etiquetage : autorisation de mentionner les lieux-dits cadastrés

La commission qui a porté une attention particulière sur ce point a relevé que la grande majorité des bouteilles qui lui ont été présentées faisait figurer le nom de l'appellation et de la DGC en petits caractères sur la contre-étiquette, alors que les noms de marques de domaine figuraient en gros sur une étiquette plus grande.

La commission considère que cette pratique n'est pas favorable au développement de la notoriété du nom collectif de la jeune AOC.

C'est pourquoi, en accord avec l'ODG, elle soutiendra la possibilité d'indiquer les lieux-dits cadastrés uniquement dans la mesure où :

- ces derniers sont mentionnés immédiatement sous le nom de l'appellation et de la DGC et en caractères dont la taille est inférieure de 50% à celle de l'appellation.

Enfin, la commission note que les risques de confusion avec les DGC sont atténuées pour cette AOC, car contrairement au cas général, le nom de l'appellation d'origine « Fiefs vendéens » ne peut s'utiliser sans être accompagné d'une DGC.

- Etiquetage : Suppression de la disposition imposant l'utilisation de 100% du raisin du millésime pour bénéficier de la règle communautaire du 85/15.

La commission donne un avis favorable à cette demande qui correspond à une possibilité générale offerte aux AOC.

- Modification d'obligations déclaratives : Repousser la date de déclaration de renonciation à produire du 31 janvier au 31 mai afin de pouvoir opter après les risques de gel.

La commission est d'accord pour cette modification qui ne fragilise pas les contrôles.

- Modification d'obligations déclaratives : permettre de faire une seule déclaration prévisionnelle annuelle de conditionnement au lieu d'une pour chaque conditionnement (faculté réservée actuellement aux opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an)

La commission rappelle que ces déclarations ont pour but de permettre le contrôle des produits dans les meilleures conditions possibles et d'éviter que les prélèvements de l'organisme de contrôle n'interviennent qu'après commercialisation totale d'un lot susceptible de nuire à l'appellation (risque généralement moins grand pour ceux qui embouteillent de manière très rapprochée).

En conséquence la commission demande à l'ODG et aux services² de ré-analyser les risques avant de se positionner.

Suite aux observations de la commission d'enquête, l'ODG a mené une réflexion collective aboutissant à un retrait de la demande (annexe 2).

Conclusion

La CE est donc favorable aux demandes de l'ODG telle qu'issues des échanges qui précèdent.

² Une première analyse montre que système déclaratif actuel de l'AOC Fiefs vendéens est assez équilibré puis qu'il se situe entre un groupe d'AOC qui ne fait qu'une déclaration annuelle quel que soit le nombre d'embouteillage et un autre qui soit fait une déclaration à chaque conditionnement quel que soit le nombre de lot, où une déclaration mensuelle récapitulative pour ceux qui dépasse 12 conditionnements par an.

Dans la mesure où le comité national se prononcerait favorablement sur ces propositions, la commission d'enquête indique que les modifications pourront être mises en PNO dès qu'un nouveau plan de contrôle approuvable sera transmis aux instances.

Le comité national est invité à :

- **prendre connaissance du présent rapport ;**
- **se prononcer sur les propositions de la commission d'enquête ;**
- **se prononcer sur les modifications du cahier des charges proposées.**

Annexe 1

 le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête AOC « Fiefs Vendéens » Modification du cahier des charges	Page 1/1
---	---	---------------------

Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie : séance du 22 mars 2017.

Membres de la commission d'enquête :

- M. Bronzo (Président)
- M. Barillère
- M. Schyler
- M. Pellaton

Description de la mission principale :

Examiner les différentes demandes de modifications du cahier des charges concernant les conditions de production, les règles d'étiquetage et les obligations déclaratives.

Résultat à obtenir :

Rédaction d'un rapport exposant les résultats de l'analyse de la demande et présentation de ce rapport aux membres du comité national.

Echéancier souhaitable :

Les membres de la commission d'enquête doivent rendre aux services de l'INAO un rapport signé au plus tard le **15 janvier 2018**.

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

Le responsable de l'avancement du projet :
Pascal CELLIER (p.cellier@inao.gouv.fr)

Le secrétaire de la commission d'enquête :
Alain JACQUET (a.jacquet@inao.gouv.fr)

Site INAO d'Angers
16 Rue du Clon
49 000 ANGERS
Tél. : 02 41 87 33 36

Fait à Montreuil, le 29 MARS 2017

Le Directeur de l'INAO


Jean-Luc DAIRIEN

Annexe 2



**Monsieur le Président de la
commission d'enquête de l'INAO
INAO
16 rue du clon
49 000 Angers**

Monsieur le Président,

Suite à la venue de la commission d'enquête de l'INAO que vous présidez, le 26 juillet dernier, l'ODG de l'AOC Fiefs Vendéens vous propose ce qui suit :

- Concernant la demande de suppression de l'interdiction d'utiliser des charbons œnologiques pour les vins rosés (pour 20% des volumes et à la dose de 60 g/hl). La nouvelle proposition est la suivante : « pour 15% des volumes et à la dose de 60 g/hl »
- Concernant la demande de modification d'obligations déclaratives : permettre de faire une seule déclaration prévisionnelle annuelle de conditionnement au lieu d'une pour chaque conditionnement. La nouvelle proposition est de supprimer cette demande.
- Concernant la demande de suppression du ban des vendanges, les TAVN modifiés sont les suivants :

Couleur des vins	Richesse minimale en sucre des raisins (g/l)	Titre Alcoométrique Volumique minimum
Vins blancs	161 170	10 % 10,5 %
Vins rouges	180 190	10,5 % 11 %
Vins rosés	170	10,5 %

Je me tiens à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments distingués.

**Le Président,
Frantz Mercier**

Version n°6 du 13 septembre 2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « FIEFS VENDÉENS » homologué par le décret n° 2011-1094 du 9 septembre 2011, JORF du 11/09/2011

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens », initialement reconnue en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure par l'arrêté du 24 octobre 1984, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°-Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « Brem » ;
- « Chantonnay » ;
- « Mareuil » ;
- « Pissotte » ;
- « Vix ».

2°-Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°-Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes 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 : Auchay-sur-Vendée pour le seul territoire de la commune déléguée d'Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Chaillé-sous-les-Ormeaux, Le Champ-Saint-Père, Chantonnay-Saint-Philbert-du-Pont-Charraut, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois, Le Tablier, Vairé, Vix.**

2°-Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire délimitée telle

qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 10 février 2011. L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées auprès des mairies des communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« Brem »	Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, L' Île d'Olonne, Olonne-sur-Mer, Vairé.
« Chantonay »	Chantonay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault.
« Mareuil »	Chaillé-sous-les-Ormeaux , Le Champ-Saint-Père, Château-Guibert, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rives de l'Yon , Rosnay, Saint Florent des Bois , Le Tablier.
« Pissotte »	Pissotte.
« Vix »	Auchay-sur-Vendée pour le seul territoire de la commune déléguée d' Auzay, Longèves, Le Poiré-sur-Velluire, Vix.

V. – Encépagement

1°-Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	CEPAGES
Vins blancs	
« Brem »	-cépage principal : chenin B ; -cépage complémentaire : chardonnay B, grolleau gris G -cépage accessoire : grolleau gris G
« Chantonay », « Mareuil », « Pissotte »	-cépage principal : chenin B ; -cépage complémentaire : chardonnay B
« Vix »	-cépage principal : chenin B ; -cépage complémentaire : chardonnay B, sauvignon B. -cépage accessoire : sauvignon B.
Vins rouges	
« Brem », « Pissotte »,	-cépage principal principaux cabernet franc N, négrette N, pinot noir N ; -cépage complémentaire : négrette N, -cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, gamay N, cabernet franc N,

« Chantonay », « Mareuil », « Vix »	-cépage principal cabernet franc N, négrette N, pinot noir N ; -cépage complémentaire : négrette N , -cépages accessoires : pinot noir N cabernet-sauvignon N, gamay N
Vins rosés	
« Brem »	-cépage principal principaux : gamay N , pinot noir N ; -cépage complémentaire : gamay N , -cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau gris G, négrette N.
« Chantonay », « Mareuil », « Vix », « Pissotte »	-cépage principal principaux : gamay N , pinot noir N ; -cépage complémentaire : gamay N , -cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, négrette N.
« Mareuil », « Vix », « Pissotte »	-cépage principal: gamay N , -cépage complémentaire : pinot noir N . -cépages accessoires : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, négrette N,

2°-Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins blancs	
« Brem », « Vix »	-La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % ; -La proportion des cépages complémentaires est supérieure ou égale à 10 %
« Brem », « Vix » « Chantonay », « Mareuil », « Pissotte »	-La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 60 % ; -La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10 %
Vins rouges et rosés	
« Brem », « Pissotte » « Chantonay », « Mareuil », « Vix »	-La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50% -La proportion du cépage complémentaire est supérieure ou égale à 10 % - des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% pinot noir N est supérieure ou égale à 50 % ; La proportion du cépage

	cabernet franc N est supérieure ou égale à 20 % ; La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 10 %
« Chantonay », « Mareuil », « Vix »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% cabernet franc N est supérieure ou égale à 50 % ; La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 20 % ; La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 10 %
Vins rosés	
« Brem »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% 80 % ; La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 50 % ; La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 20 %.
« Chantonay », « Mareuil », « Pissotte », « Vix »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% à 80 % ; La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 50 % ; La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 30 %

VI. – Conduite du vignoble

1°-Modes de conduite

a) -Densité de plantation

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.

b) -Règles de taille

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.

c) -Règles de palissage et de hauteur de feuillage

-Pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

-Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) -Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare.

e) -Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) -Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°-Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. – Récolte, transport et maturité du raisin

1°-Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité. ~~La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.~~

2°-Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	161 170	10 % 10,5%
Vins rouges	180 190	10,5 % 11%
Vins rosés	170	10,5 %

VIII. – Rendements, entrée en production

1°-Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins blancs, vins rosés	60	66
Vins rouges	55	62

2°-Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au-cours de laquelle la plantation a été réalisée **en place** avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au-cours de laquelle le greffage

sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

-des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que ces parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1^o-Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) -Réception et pressurage

Les vins rosés sont obtenus par pressurage direct.

b) -Assemblage des cépages

~~Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.~~

Vins blancs

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans les mêmes proportions que celles prévues pour l'encépagement.

Vins rosés et rouges

Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le cépage principal est présent à au moins 40% et le cépage complémentaire à au moins 10%.

c) -Fermentation malolactique

La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique des vins rouges est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

d) -Normes analytiques

~~Les vins présentent après fermentation :~~

Les vins présentent, au stade du conditionnement :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR MAXIMALE EN ACIDITE VOLATILE (milliéquivalents par litre)
Vins blancs, vins rosés	3	14 14.3
Vins rouges	2,5	13 16.3

e) -Pratiques œnologiques et traitements physiques

~~- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange~~

dans des préparations, est interdite

- 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.

-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 :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Vins blancs, vins rosés	12 %
Vins rouges	12,5 %

f) -Matériel interdit

Les pressoirs continus sont interdits.

g) – Capacité de la cuverie de vinification

Le chai dispose d'un volume en cuverie de vinification au moins équivalent à 1,3 fois le volume moyen vinifié au cours des 5 dernières années.

h) -Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène)

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°-Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- l'analyse réalisée avant ou après le conditionnement. Les résultats d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°-Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés.

4°-Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) -Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) -Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins circulent entre entrepositaires agréés au plus tôt le 20 novembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

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 Armoricaire 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 49 communes du sud du département de la Vendée.

Sur le plan géologique, la zone géographique est relativement homogène, implantée sur le rebord du socle armoricaire 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 fluviaux 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 1430 heures de soleil en moyenne sur 6 mois de juin à septembre). La moyenne annuelle des températures varie entre 12°C et 12,5°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 2009, le vignoble couvre 480 hectares exploités par environ 40 récoltants, pour une production annuelle moyenne de 27000 hectolitres, dont 45 % de vins rosés, 40 % de vins rouges et 15 % 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 85 % 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.

XI. – Mesures transitoires

1°-Aire parcellaire délimitée

Les parcelles de vigne en place à la date du 10 février 2011, exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale et leur superficie, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

2°-Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et règles d'assemblage dans les vins

Les mesures transitoires relatives aux règles de proportion à l'exploitation et d'assemblage des vins définies ci-dessous concernant la dénomination géographique complémentaire « Vix » s'appliquent uniquement aux raisins provenant des vignes de la commune de Vix.

a) -Les exploitations ne disposant pas, à la date d'homologation du présent cahier des charges, des proportions entre cépages à l'exploitation telles que définies au point V 2°, peuvent bénéficier pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, sous réserve de respecter l'échéancier suivant :

~~-A compter de la récolte 2011 et jusqu'à la récolte 2015 incluse :-~~

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION ET D'ASSEMBLAGE
Vins blancs	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 50 %
Vins rouges et rosés	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 %

-A compter de la récolte 2016 et jusqu'à la récolte 2021 incluse :

COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION ET D'ASSEMBLAGE
--	--

COMPLEMENTAIRES	
Vins blancs	
« Brem », « Pissotte », « Mareuil », « Vix »	La proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 55 %
Vins Rouges	
« Brem », « Pissotte »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 30 % ; La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 10 % ; La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 5 %.
« Mareuil », « Vix »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; La proportion du cépage cabernet franc N est supérieure ou égale à 30 % ; La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 10 % ; La proportion du cépage négrette N est supérieure ou égale à 5 %.

Vins rosés	
« Brem »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; La proportion du cépage pinot noir N est « Brem » supérieure ou égale à 30 % ; La proportion du cépage gamay N est supérieure ou égale à 10 %.
« Mareuil », « Pissotte », « Vix »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % ; La proportion du cépage gamay N est « Mareuil », « Pissotte », « Vix » supérieure ou égale à 30 % ; La proportion du cépage pinot noir N est supérieure ou égale à 15 %

b) - Les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée complétée par la dénomination géographique complémentaire « Pissotte », peuvent être issus du cépage melon B au titre de cépage **accessoire complémentaire**, dans une proportion à l'exploitation et à l'assemblage inférieure ou égale à 20 % jusqu'à la récolte 2021 incluse.

3°-Modes de conduite

a - Les parcelles de vigne en place, à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité à la plantation comprise entre 4500 pieds par hectare et 5000 pieds par hectare, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.

b - **Les parcelles de vigne en place, à la date d'homologation du présent cahier des charges présentant un écartement entre rangs supérieur à 1.80 mètre et inférieur ou égal à 2.20 mètres, bénéficient pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse, sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges.**

XII. – Règles de présentation et étiquetage

1°-Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°-Dispositions particulières

a) - 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 contrôlée.

b) - 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 contrôlée.

c) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val 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 contrôlée.

d) - **L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « 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.**

Toute indication d'un nom de cépage est interdite sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires.

~~e) - 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.~~

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion **et de l'organisme de contrôle** avant le **31 janvier 31 mai** qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée. ~~L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.~~

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la mise en circulation des vins, au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte. Cette déclaration précise :-le nom et l'adresse du demandeur,-le numéro EVV ou SIRET du demandeur,-l'appellation d'origine contrôlée revendiquée et la dénomination géographique,-le volume de vin revendiqué,-le lieu d'entrepôt du vin. Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte ou de la déclaration de production. Les acheteurs de raisins et de moûts adressent un extrait de leur comptabilité matière à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant toute commercialisation en vrac des vins, au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte.

3. Déclaration préalable de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur d'un vin non conditionné

Tout opérateur destinant un lot de vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé **et de l'organisme de défense et de gestion** dans un délai de 10 jours ouvrés avant la transaction. Cette déclaration précise :-l'identité de l'opérateur,-son numéro EVV ou SIRET,-l'identification du lot et du (ou des) contenant(s),-le volume du lot,-la date prévue de transaction ou de mise en marché à destination du consommateur.

4. Déclaration préalable de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un lot de vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de contrôle agréé **et de l'organisme de défense et de gestion** dans un délai de 10 jours ouvrés avant le conditionnement. Cette déclaration précise :-l'identité de l'opérateur,-son numéro EVV ou SIRET,-l'identification du lot et du (ou des) contenant(s),-le volume du lot. Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an peuvent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé **et à l'organisme de défense et de gestion** dans un délai de 10 jours ouvrés avant le premier conditionnement.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès **de l'organisme de défense et de gestion** et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 10 jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois suivant ce déclassement.

II. – Tenue de registres

1. Registres de chai

a) -Tout opérateur vinifiant, élaborant ou stockant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à

jour un plan de cave permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients vinaires.

b) -Tout opérateur vinifiant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de vinification indiquant pour chaque contenant ou lot :

- l'identification du contenant ou du lot,
- le volume du contenant ou du lot,
- la date de remplissage du (ou des) contenant(s),
- la richesse en sucre du moût avant le début de la fermentation alcoolique,
- le titre alcoométrique volumique naturel du lot.

c) -Tout opérateur conditionnant des vins d'appellation d'origine contrôlée tient à jour un cahier de conditionnement indiquant pour chaque lot :

- l'identification du (ou des) contenant(s) de provenance du vin,
- le volume du lot (en hectolitres ou en nombre de cols),
- la date de conditionnement,
- le numéro du lot conditionné.

2. Registres des vignes bénéficiant de mesures transitoires

Tout opérateur concerné par une (ou plusieurs) mesure(s) transitoire(s) tient à disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé un inventaire des parcelles concernées indiquant :

- la référence cadastrale de la parcelle,
- la mesure transitoire visée.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 -Appartenance des parcelles plantées à l'aire parcellaire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 -Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, densité de plantation, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour, déclaration, registre) et contrôle sur le terrain (sauf pour suivi mesures transitoires)

A3 -Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage (localisation des chais dans l'aire géographique)	Contrôle documentaire (déclaration d'identification)
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 -Conduite du vignoble (charge maximale moyenne à la parcelle, état cultural de la vigne)	Contrôle sur le terrain (examen visuel, comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet)
B2 -Récolte et Maturité du raisin (maturité du raisin, date de récolte)	Contrôle documentaire sur site (registres de chai) et contrôle sur le terrain (prélèvements de 200 baies et mesures par réfractométrie)
B3 -Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage (état d'entretien du chai et du matériel, pratiques œnologiques)	Contrôle documentaire (registres de chai) et contrôle sur site (examen visuel)
B4 -Déclaration de récolte et déclaration de revendication (manquants, rendement autorisé, déclaration de revendication)	Contrôle documentaire (déclarations, registres, dérogations éventuelles) et contrôle sur site
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés destinés à une transaction ou à une mise en marché à destination du consommateur	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex Tél : (33) (0)1.73.30.38.00 Fax : (33) (0)1.73.30.38.04 Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.



Syndicat de Défense de l'Appellation Fiefs Vendéens > Maison de l'agriculture - 21 Boulevard Réaumur - 85013 La Roche Sur Yon Cedex

■ Tél : 02 51 36 82 09 - Fax : 02 51 36 81 22 - accueil@fiefs-vendeens.org - www.fiefsvendeens.com ■

2017

La Roche sur Yon, le 23 janvier

**Monsieur Le Délégué territorial
INAO
16 rue du Clon
49000 Angers**

Monsieur le Délégué Territorial,

Les membres du conseil d'administration du syndicat de défense de l'appellation Fiefs Vendéens se sont réunis ce jour, le 23 janvier 2018.

Ils ont émis un avis favorable à l'unanimité sur :

- le projet de cahier des charges version 6 du 13 septembre 2017,
- le plan d'inspection version 8 du 23 janvier 2018,
- la grille de traitement des manquements version du 23 janvier 2018.

Veuillez agréer, Monsieur le Délégué Territorial, l'expression de mes sentiments distingués.

Le Président,

Frantz Mercier



Syndicat de Défense de l'Appellation Fiefs Vendéens > Maison de l'agriculture - 21 Boulevard Réaumur - 85013 La Roche Sur Yon Cedex

■ Tél : 02 51 36 82 09 - Fax : 02 51 36 81 22 - accueil@fiefs-vendeens.org - www.fiefsvendeens.com ■

La Roche sur Yon, le 23 janvier 2018

**Monsieur Le Délégué territorial
INAO
16 rue du clon
49 000 Angers**

Monsieur le Délégué Territorial,

Les membres du conseil d'administration du syndicat de défense de l'appellation Fiefs Vendéens se sont réunis ce jour, le 23 janvier 2018. Ils ont émis un avis favorable à l'unanimité sur le projet de cahier des charges version 6 du 13 septembre 2017 ainsi que le plan d'inspection version 8 du 23 janvier 2018.

Veuillez agréer, Monsieur le Délégué Territorial, l'expression de mes sentiments distingués.

Le Président,

Frantz Mercier