

I.N.A.O.	
COMITE REGIONAL DU VAL DE LOIRE 2017/1	
Réunion du 14 mars 2017 à Angers (49)	
AOC FIEFS VENDEENS Demande de modifications du cahier des charges	
NOTE : 929	DATE : 14 mars 2017

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

Cette note a pour but de présenter la demande de modification du cahier des charges de l'AOC « Fiefs vendéens ». La demande, transmise une première fois en juin 2016, a été présentée au CRINAO du 15 novembre 2016, qui avait alors demandé à ce que le dossier soit retravaillé puis représenté au CRINAO avant son éventuelle transmission à la commission permanente. L'ODG a fourni un nouveau dossier de demande complété en date du 03 mars 2017.

I- Fiche de suivi

Instance / Date	Texte / Note	Résumé des décisions prises
JORF 27/10/1984	Arrêté	Reconnaissance de l'AOVDQS « Fiefs vendéens »
CN 11/02/10	2010-105	AOVDQS « Fiefs Vendéens » - Accession en AOC « Fiefs Vendéens » - Définition des critères de délimitation – Projet d'aire géographique et projet d'aire parcellaire délimitée pour mise à l'enquête - Rapport de la commission d'experts - Le comité national a approuvé le rapport des experts comprenant les critères de délimitation parcellaire, et décidé la mise à l'enquête des projets d'aire géographique et d'aire parcellaire proposés.
CP 21/01/2011	2011-CP106	AOVDQS Fiefs Vendéens - Avis sur la reconnaissance en Organisme de défense et de gestion (ODG) du syndicat La commission permanente a rendu un avis favorable à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du Syndicat de défense de l'appellation fiefs vendéens pour l'appellation « Fiefs vendéens ».

CN 10/02/2011	2011-107	Fiefs Vendéens - Délimitation parcellaire- Délimitation géographique- Examen des réclamations- Rapport des experts Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'experts comportant la proposition de délimitation définitive pour l'aire géographique et l'aire parcellaire délimitée du projet d'AOC « Fiefs Vendéens ». A cette occasion, le comité national a rappelé l'importance de la délimitation parcellaire dans la caractérisation du potentiel de production d'une appellation. A ce titre, cette délimitation doit pouvoir s'affranchir, autant que de possible, des contraintes liées à la pression de l'urbanisation. Le comité national a approuvé le rapport des experts et décidé du dépôt définitif des plans de délimitation parcellaire dans les mairies, une fois le décret d'homologation publié. Le comité national s'est prononcé favorablement à la mise en place de tolérance de production de 10 ans pour les parcelles antérieurement classées en AO VDQS mais non retenues en AOC lors du passage de l'AO VDQS Fiefs Vendéens en AOC.
CN 10/02/2011	2011-108	Fiefs Vendéens – Demande d'accession en AOC - Projet de cahier des charges pour vote - Rapport final de la commission d'enquête Le Comité national a pris connaissance du dossier et de l'avis favorable de l'ODG, il a approuvé le rapport de la commission d'enquête. Il a approuvé le projet de cahier des charges définitif comprenant le lien à l'origine, et a proposé la reconnaissance en AOC « Fiefs Vendéens ». Le cahier des charges sera transmis pour homologation une fois le plan de contrôle approuvé.
09/09/2011	Décret 2011-1094	Décret homologuant le cahier des charges de l'AOC Fiefs Vendéens Parution au JORF du 11/09/2011
2014 à 2016		Six réunions de travail avec l'ODG
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
CRINAO 15/11/2016	920	Présentation de la demande l'ODG. 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.
03/03/2017		Réception du dossier de révision du cahier des charges validé par l'assemblée générale de l'ODG du 19/07/2017.

II –Contexte de l'appellation

Le vignoble des Fiefs Vendéens qui produit principalement des vins rosés et rouges, 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 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. L'appellation compte une vingtaine de producteurs 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.

III – Présentation de la demande de l'ODG

III – 1. Objectifs du syndicat

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 vignerons semblent ne pas pouvoir respecter les pourcentages des différents cépages établis (4 pourcentages différents à respecter notamment 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.

Aussi l'objectif de l'ODG est :

- de simplifier les règles d'encépagement et d'assemblage tout en gardant une identité pour chaque DGC ;
- 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 techniques vitivinicoles et à l'étiquetage. Concernant la demande initiale relative aux cépages, le CRINAO s'est prononcé favorablement et à l'unanimité sur la simplification des pourcentage des cépages dans l'assemblage des vins sans pour autant laisser la possibilité de faire des mono-cépages. Il a aussi insisté sur le maintien d'une unité entre les différentes Dénominations Géographiques Complémentaires de cette appellation. En conclusion, il a donc demandé à l'ODG de retravailler son projet et de le représenter au CRINAO avant éventuelle transmission aux instances nationales.

Conformément à cette demande du CRINAO, l'ODG a retravaillé son projet afin d'interdire le mono-cépage dans chaque couleur de chaque DGC, et réinscrit un cépage commun à chaque DGC. Cette demande modifiée a été approuvée par l'AG de l'ODG du 19/01/2017..

III – 2. Demande de modifications du cahier des charges

La demande de modifications figurant dans le cahier des charges en annexe 1 porte sur les points listés et explicités ci-après :

a. 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 troisième cépage 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 principaux, avec des proportions minimales respectives de 50%, 20% et 10%). Les cépages principaux 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, aucun changement pour « Chantonay », « Mareuil », « Pissotte », et pour « Brem » et « Vix » le chardonnay 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.

Le cahier des charges est impacté au 1° et 2° du point V du chapitre 1.

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.

Le cahier des charges est impacté au 1°b du chapitre IX

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.

Le CRINAO du 15/11/2016 avait donné un avis favorable à cette demande.

Le cahier des charges est impacté au 1° du point VII du chapitre 1.

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 ;
- le développement du volume des vins élaborés sous le label agriculture biologique (près de 40% des volumes concernés d'ici un ou deux ans) ;

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.

Le CRINAO du 15/11/2016 avait donné un avis favorable à cette demande.

Le cahier des charges est impacté au 1°d. du point IX du chapitre 1.

e. 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 (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.

Le CRINAO du 15/11/2016 avait donné un avis favorable à cette demande.

Le cahier des charges est impacté au 1^{er} du point IX du chapitre 1.

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.

L'ODG demande à ce que ces parcelles dont l'existence n'avait pas été prise en compte en 2011 et présentant un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2.20 mètres (au lieu des 1.80 m prévu par le CDC) puissent bénéficier de l'appellation jusqu'à arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021.

Le CRINAO du 15/11/2016 avait donné un avis favorable à cette demande.

Le cahier des charges est impacté au 3^o du point XI du chapitre 1.

g. 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, moyennant 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.

Nom de cépage sur l'étiquette

La demande porte sur la suppression de l'interdiction d'indiquer les noms des cépages sur l'étiquette.

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'écouler des soldes de millésimes antérieurs sans impacter l'identité du produit.

Le CRINAO du 15/11/2016 avait donné un avis favorable à cette demande.

Le cahier des charges est impacté au 2^o du point XII du chapitre 1er.

h. Obligations déclaratives

L'ODG souhaite :

- repousser la date de déclaration de renonciation à produire du 31 janvier au 31 mai qui précède la récolte pour pouvoir opter à l'issue des 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.

Le cahier des charges est impacté au 2^o du point XII du chapitre II.

IV – Alertes et avis des services

IV- 1. Sur le contenu de la demande

a. Encépagement à l'exploitation

Suite à la décision du CRINAO de novembre 2016, l'ODG a revu sa demande conformément aux recommandations faites en instance. Les modifications proposées vont dans le sens d'une simplification des règles de pourcentage des cépages sans que la production de vins monocépages soit possible, et semblent à priori maintenir une identité à chacune des DGC à travers la mise en avant d'un cépage principal à hauteur de 50% ou 60% minimum selon la couleur.

Le maintien d'une unité entre les différentes Dénominations Géographiques Complémentaires de l'appellation est assuré par la présence systématique de la négrette N à hauteur de 10% pour les vins rouges, du Chenin B et du Chardonnay B pour les vins blancs et du gamay N et du pinot noir N pour les vins rosés.

b. Assemblage des cépages

Même observation que pour le point précédent. La minoration du pourcentage du cépage principal dans les assemblages (de 50% à 40%) pour les vins rouges et rosés permettra d'éviter un certain nombre de demandes de dérogations annuelles associées aux incidents climatiques qui frappent plus spécifiquement les cépages concernés.

c. Ban des vendanges

Les services n'ont pas d'objection à formuler sur ce point facultatif des cahiers des charges (D 145-6 du CRPM). La difficulté de fixer un ban des vendanges pour 9 cépages soumis à des conditions pédoclimatiques variables est réelle. Le réseau de parcelles test continuera de fonctionner dans le cadre de l'enrichissement, permettant de maintenir des repères pour déclencher les vendanges.

d. Normes analytiques

Les valeurs d'acidité volatile proposées par l'ODG restent en deçà des maxima fixés par la réglementation communautaire (annexe IC du R(CE) n° 606/2009). D'autre part, les vins dont la teneur dépassait le seuil d'acidité selon les résultats d'analyses, ont été considérés comme conformes du point de vue organoleptique lors des contrôles effectués ces dernières années. Ce point n'appelle pas de remarque particulière de la part des services.

e. Pratiques œnologiques

La dose maximale de charbons à usage œnologique proposée par l'ODG (60 g/hl) est en dessous de la dose maximale réglementaire limitée à 100 g/hl (point 9. annexe I A du R(CE) n°606/2009). 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.

f. Mesures transitoires

Une des mesures transitoires relative à l'encépagement étant arrivée à échéance en 2015, elle est retirée du cahier des charges.

L'autre mesure transitoire relative à l'encépagement est modifiée en conséquence de la demande de modification des règles d'encépagement. Dans le cas d'une éventuelle nomination de commission d'enquête, cette mesure transitoire pourra être revue selon les futures décisions qui seront prises concernant les règles d'encépagement.

Concernant l'ajout d'une mesure transitoire relative au mode de conduite de la vigne, cette disposition concernerait 14 ha sur les 412 ha de l'appellation (soit 3%) et 6 opérateurs.

Par ailleurs, les services rappellent que les demandes concernant les mesures transitoires présentées auprès de la commission européenne doivent être particulièrement étayées, et que dans le cadre de la révision des règlements européens, il est prévu que les mesures transitoires ne puissent excéder 5 ans.

g. Etiquetage

Mention des lieux-dits cadastrés

Les services n'ont pas d'objection à formuler sur ce point, cette pratique est inscrite dans les CDC des autres appellations du Val de Loire.

Néanmoins il est souligné qu'il ne faudrait pas que la possibilité de mentionner des lieux-dits introduise une confusion avec les noms des dénominations géographiques complémentaires de l'AOC.

Nom de cépage sur l'étiquette

Le cahier des charges actuel interdit la mention de nom de cépage sur l'étiquette, l'ODG souhaite supprimer cette interdiction afin que seules les réglementations nationale et européenne s'appliquent (article 3 du décret n°2012-655 dit « décret étiquetage » et article 62 du R(CE) n°607/2009.

Ce point n'appelle pas de remarque particulière de la part des services.

Indication du millésime

De la même façon que pour le point précédent, l'ODG souhaite assouplir les règles d'étiquetage concernant l'indication du millésime, et propose de se conformer aux réglementations nationale et européenne (règle des 85/15).

Ce point n'appelle pas de remarque particulière de la part des services.

h. Obligations déclaratives

Ce point n'appelle pas de remarque particulière de la part des services.

IV – 2. Points annexes

a. 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.

Un document de contrôlabilité a été fourni, il indique que le plan d'inspection devra être modifié.

b. Autre modification rédactionnelle

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 noms des communes liées à des regroupements récents sont les suivantes:

- l'ancienne commune de Auzay subsiste sous forme de commune déléguée au sein de la nouvelle commune de Auchay-sur-Vendée.
- suppression des communes « Chaillé-sous-les-Ormeaux » et « Saint-Florent-des-Bois » qui ont fusionné dans la commune nouvelle de « Rives de l'Yon », « Chantonay-Saint-Philbert-du-Pont-Charraut » qui n'a jamais été un nom de commune, mais l'agglomération du nom de deux anciennes communes datant d'avant leur fusion en 1972, est remplacé par « Chantonay » qui correspond à l'entité territoriale mise à l'enquête et validée en 2011. L'emploi de ce terme dans le CDC résultait de l'emploi fautif d'une survivance langagière locale.

En conséquence, le nombre de commune figurant au 1.a) du X du chapitre 1er est ramené à 18 au lieu de 19.

Au point VIII 2° du chapitre 1, le terme « en place » est supprimée, sa présence résulte vraisemblablement d'une « coquille » rédactionnelle.

Au point XI du chapitre 1^{er} (mesures transitoires), le cépage Melon B passe de la catégorie « complémentaire » à celle « d'accessoire » (correction d'une erreur manifeste de vocabulaire) : le melon B n'a jamais été un cépage complémentaire, et n'a jamais fait l'objet de demande d'intégration à ce titre dans le cahier des charges de l'AOC Fiefs Vendéens.

IV - Avis de l'ODG

L'Assemblée générale de l'ODG s'est réunie le 19/01/2017 et a émis un avis favorable sur la demande. Le courrier est joint au dossier.

V – Questions posées au CRINAO

Le CRINAO Val de Loire est invité à :

- prendre connaissance du dossier
- donner son avis sur les demandes de modifications du cahier des charges de l'AOC Fiefs vendéens, et le cas échéant décider de sa transmission à la commission permanente.

Annexes :

- Annexe 1 : courrier de demande de l'ODG
- Annexe 2 : projets de CDC
- Annexe 3 : Note de présentation et de motivation de l'ODG
- Annexe 4 : compte-rendu de l'AG de l'ODG

La Roche sur Yon, le 3 mars 2017

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

Monsieur le Délégué Territorial,

Veillez trouver, ci-joint, notre dossier de demande de révision du Cahiers des Charges de l'AOC Fiefs vendéens.

Celui-ci comprend :

- Le cahier des charges modifié,
- la décision de l'assemblée générale de l'ODG du 19 janvier 2017,
- le document de contrôlabilité,
- la note de présentation et de motivation de la demande incluant un point technique et économique.

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

Le Président,

Frantz Mercier



**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 » ;
-« Chantonay » ;
-« 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, Chantonay-**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-Charraut.
« 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 », « Chantonnay », « 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 %
« Chantonnay », « 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 %.
« Chantonnay », « 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	10 %
Vins rouges	180	10,5 %
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°-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	11 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 20 % 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 Maillezaïs 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 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 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 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 plusieurs** 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
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.

Extrait

Procès verbal de l'Assemblée Générale du 19 janvier 2017

INTERVENTION D'ALAIN JACQUET DE L'INAO

Voir détails dans le dossier

Le syndicat des Fiefs Vendéens a demandé des modifications du cahier des charges. Les principales propositions concernent les règles d'assemblage à savoir un seul cépage principal.

- Le cépage principal des vins rouges et rosés représenterait 50% minimum de l'encépagement de chaque exploitation. Les cépages principaux seraient les suivants :

- pour les vins rouges des secteurs de Brem et Pissotte : pinot N, pour Chantonnay, Mareuil et Vix : cabernet franc N
- pour les vins rosés des secteurs de Mareuil, Vix et Pissotte : gamay N et pour ceux de Brem et Chantonnay : pinot N.
- les cépages complémentaires seraient les suivants :
 - pour les vins rouges : 10% minimum à l'exploitation et à l'assemblage de négrette pour tous les secteurs.
 - pour les vins rosés : 10% minimum à l'exploitation et à l'assemblage pinot noir pour Mareuil, Vix et Pissotte et gamay pour Brem et Chantonnay.

Les autres cépages entreraient dans la catégorie des cépages accessoires. Afin de prendre en compte les variations interannuelles de rendement, les cépages principaux ne devront être présents qu'à hauteur de 40% minimum dans les assemblages.

- Pour les vins blancs, le chenin serait toujours le cépage principal à hauteur de 60% minimum dans l'encépagement et dans les assemblages. Le cépage complémentaire (10% minimum à l'exploitation et à l'assemblage) serait toujours le chardonnay et le grolleau gris deviendrait un cépage accessoire.

A ce jour, des discussions sont en cours entre l'ODG et l'INAO afin que le dossier puisse passer au prochain CRINAO pour la seconde fois. Le CRINAO est favorable à l'unanimité à la simplification des pourcentages des cépages dans l'assemblage des vins sans pour autant laisser la possibilité de faire des mono-cépages. Il insiste sur le maintien d'une unité entre les différentes Dénominations Géographiques Complémentaires de cette appellation.

Les autres demandes sont les suivantes :

- supprimer le ban des vendanges,
- augmenter les seuils d'acidité volatile,
- pouvoir utiliser le charbon à usage œnologique dans la limite de 20% du volume vinifié et de 60g/hl,
- inclure dans les mesures transitoires (date butoir : 2021), les parcelles dont les écartements entre rangs seraient supérieurs à 1.80 mètre,
- respecter la règle des 85-15 de l'indication du millésime,
- supprimer l'interdiction d'indication d'un nom de cépage sur l'étiquette portant l'ensemble des mentions obligatoires,
- ajouter un paragraphe pour permettre de faire apparaître l'indication d'une unité géographique plus petite sur l'étiquetage des vins.

Le CRINAO a remarqué que la liste de suppression des règles est importante. Il faudra modifier l'argumentaire en regroupant les demandes au sujet de l'étiquetage par exemple.

Le prochain CRINAO aura lieu en mars. Il faudra rendre le dossier fin février.

Les vignerons n'ont pas de remarques.