

**Dénominations de vins existantes – fiche technique****I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Fiefs Vendéens (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense de l'Appellation Fiefs Vendéens
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Les groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	- Boulevard Réaumur 85013 LA ROCHE SUR YON France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)2.51.36.82.06
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0)2.51.36.81.22
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	sbeauquin@fdsea85.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1107886D CDC Fiefs vendéens BO.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1094 du 9 septembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Fiefs vendéens publié au journal officiel de la République française du 11 septembre 2011
--------------------------	--

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Fiefs Vendéens (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 73, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin
--------

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS**

<i>Caractéristiques analytiques</i>
<p>Les vins sont des vins tranquilles blancs, rosés et rouges.</p> <p>Les vins présentent les caractéristiques analytiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Titre alcoométrique volumique naturel minimum : vins blancs 10 %, vins rosés 10,5 %, vins rouges 10,5 %</li> <li>- Titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement : vins blancs 12 %, vins rosés 12 %, vins rouges 12,5 %</li> <li>- Teneur maximale en acidité volatile : vins blancs 11 milliéquivalents par litre, vins rosés 11 milliéquivalents par litre, vins rouges 13 milliéquivalents par litre</li> <li>- Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : vins blancs 3 grammes par litre, vins rosés 3 grammes par litre, vins rouges 2,5 grammes par litres</li> <li>- Teneur maximale en acide malique : inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre pour les vins rouges.</li> </ul> <p>Les teneurs en acidité totale, en anhydride sulfureux total et le titre alcoométrique total acquis respectent les règles fixées par la réglementation communautaire.</p>
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>

Les vins blancs présentent un équilibre dominé par 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.

### 3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

#### a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
-----------------------------

Appellation d'origine contrôlée
---------------------------------

#### b. Point b)

Clos
------

Château
---------

### 4. PRATIQUES VITIVINICOLES

#### a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.</p> <p>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 %.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : vins blancs 12%, vins rosés 12%, vins rouges 12,5%.</p> <p>Outre les dispositions présentées ci-dessus, les vins respectent, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant dans la réglementation communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

<i>Type de pratique</i>
-------------------------

Pratique culturelle
---------------------

<i>œnologique:</i>	
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds par hectare.</p> <p>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.</p> <p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit en taille Guyot simple ou double,</li> <li>- soit en taille courte à courson avec un maximum de 5 coursons par pied.</li> </ul> <p>La taille est achevée avant le 31 mai de l'année de la récolte.</p>	

#### b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
<p>Les rendements sont les suivants : vins blancs 60 hectolitres par hectare, vins rosés 60 hectolitres par hectare, vins rouges 55 hectolitres par hectare.</p> <p>Les rendements butoirs sont les suivants : vins blancs 66 hectolitres par hectare, vins rosés 66 hectolitres par hectare, vins rouges 62 hectolitres par hectare.</p>

### 5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Vendée : Auzay, Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, Chaillé-sous-les-Ormeaux, Champ-Saint-Père, Chantonay-Saint-Philbert-du-Pont-Charrault, Château-Guibert, La Couture, L'Île d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Olonne-sur-Mer, Le Poiré-sur-Velluire, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois, Le Tablier, Pissotte, Vairé, Vix.

#### a. Zone NUTS

FR515	Vendée
FR51	Pays de la Loire
FR	FRANCE

#### b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

## 6. RAISINS DE CUVE

### a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

### b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Negrette N
Chardonnay B
Chenin B
Grolleau Gris
Gamay N
Sauvignon B
Cabernet-Sauvignon N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N

### c. Autres variétés

--

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur la zone géographique:*

#### Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est positionnée entre, au nord, le bocage Vendéen, et au sud la plaine céréalière de Luçon. La bordure du Massif Armoricaïn s'étire d'ouest en est, depuis Les Sables-d'Olonne sur la côte Atlantique jusqu'à Fontenay-le-Comte. Le vignoble est implanté dans les secteurs où cette bordure est recoupée par le réseau hydrographique structurant, sur des pentes souvent comprises entre 3% et 5 % et orientées essentiellement sud/sud-ouest. Se succèdent les entités géographiques de « Brem » sur les alentours du marais d'Olonne, « Mareuil » et « Chantonay » le long des vallées du Lay et de l'Yon, « Vix » et « Pissotte » sur les coteaux de la rivière Vendée. Cette zone géographique est constituée du territoire de 19 communes du sud du département de la Vendée.

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

dénomination géographique « Vix ». Cependant, ces calcaires sont le plus souvent recouverts de dépôts sablo-graveleux fluviatiles de l'ère Tertiaire. Par conséquent, les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent généralement des sols bruns acides comportant une forte proportion d'éléments grossiers. Ils se distinguent fondamentalement des terres limoneuses profondes du bocage, au nord, comme des sols argileux fertiles de la plaine plus au sud. Le climat du sud vendéen, océanique tempéré, est significativement plus chaud que celui du bocage situé plus au nord. Il est surtout moins pluvieux et plus ensoleillé, avec un déficit de pluviosité durant l'été (les régions d'Olonne et de La Rochelle sont les plus ensoleillées de la côte Atlantique, avec 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.

#### 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<sup>ème</sup> siècle, un négoce actif des vins de la dénomination géographique « Brem » s'instaure vers la Hollande. Du XII<sup>ème</sup> siècle au XV<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> siècle. La viticulture vendéenne connaît un essor important au XIX<sup>ème</sup> siècle et couvre 18000 hectares en 1880. Après l'attaque du phylloxera, les producteurs du sud de la Vendée se spécialisent et réhabilitent 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, nommé 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.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Les vins blancs présentent un équilibre dominé par 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.

#### *Lien causal:*

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.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- « Brem » ;</li> <li>- « Chantonay » ;</li> <li>- « Mareuil » ;</li> <li>- « Pissotte » ;</li> <li>- « Vix »</li> </ul> <p>pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations dans le cahier des charges.</p> <p>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 cahier des charges.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	



l'appellation d'origine contrôlée.

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

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.

## ***9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:***

### **a. Autre(s) document(s):**

*Description:*

Note à la Commission sur la modification de la liste E-Bacchus

**VI. AUTRES INFORMATIONS****1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1.49.55.49.55
<i>Télécopieur:</i>	Néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

**2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:****3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_somm_37.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_somm_37.pdf</a>
--------------	---

**4. LANGUE DE LA DEMANDE:****5. LIEN VERS E-BACCHUS**