

Fiefs Vendéens Mareuil blanc

Vin tranquille

LE PRODUIT

Cette AOP désigne des vins tranquilles blancs, rosés ou rouges dont le nom sur les étiquettes doit être complété de l'une des mentions géographiques suivantes : Brem, Chantonnay, Mareuil, Pissotes ou Vix. Ce sont des vins d'assemblage issus majoritairement du chenin pour les blancs, du gamay pour les rosés, et du pinot noir, du cabernet franc et de la négrette pour les rouges.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs présentent une belle vivacité, un nez riche minéral et/ou floral avec parfois une note saline et iodée. Les rouges se distinguent par de subtils arômes de fruits rouges, parfois accompagnés de notes d'épices douces. Les rosés quant à eux sont légèrement acidulés et évoquent les fruits frais.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'appellation est limitée au nord par le bocage vendéen, et au sud par la plaine céréalière de

Luçon. Elle s’étire d’ouest en est, depuis Les Sables-d’Olonne sur la côte Atlantique jusqu’à Fontenay-le-Comte. Les 5 mentions complémentaires sont produites au sein de cette zone : Brem autour du marais d’Olonne, Mareuil et Chantonnay le long des vallées du Lay et de l’Yon, Vix et Pissotte sur les coteaux de la rivière Vendée.

UN PRODUIT RECONNU

Depuis leur reconnaissance en appellation d’origine en 1965, la notoriété des Fiefs vendéens s’est continuellement développée. La diversité des vins ainsi que leur fraîcheur et leurs arômes fruités sont appréciés autant des visiteurs du littoral vendéen que des restaurateurs qui les associent à leurs créations.

> ### Le saviez-vous
> Avec 18 000 ha, la Vendée était au XIXème siècle l'un des plus grands vignobles départementaux de France. En 1953, après la 2ème Guerre mondiale, pour fédérer les 5 pôles historiques de production ayant résisté à la crise phylloxérique, les producteurs ont créé le label « Anciens Fiefs du Cardinal », en référence à Richelieu, nommé évêque de Luçon en 1608 et grand promoteur des vins de « Mareuil ».

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le vignoble des Fiefs Vendéens a été reconnu en AOC en septembre 2011. La zone géographique où se fait la récolte des raisins, la vinification et l’élaboration des vins comprend 19 communes du Sud du département de la Vendée.
Ces communes sont réparties en 5 sous régions : Brem, Chantonnay, Mareuil, Pissotte et Vix correspondant aux 5 dénominations géographiques du cahier des charges AOC.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense de l'Appellation Fiefs Vendéens

Maison de l'Agriculture
21 boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex

N°SIRET : 43339581100014
Président(e) : ORION Vincent **Contact :** BEAUQUIN Sophie (chargée d'études)
Tél. : 02 51 36 82 09 ou 02 51 36 82 06
Mél. : accueil@fiefs-vendeens.org

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon
49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384
Tél. : 02 41 87 33 36
Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

ASSVAS

Siège
73 rue Plantagenet
49052 ANGERS CEDEX 02

N°SIRET : 33426945300026
Président(e) : ALONSO AUDREY **Contact :** Mauvais Gaelle
Tél. : (33) 02 41 20 09 10
Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/fiefs-vendeens-mareuil-blanc-25307*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_FiefsVendeens_G_201111.pdf
2. mailto:accueil@fiefs-vendeens.org
3. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
4. mailto:responsable.technique@assvas.com