

Confrérie des vins des fiefs vendéens

Adresse Mairie - 85320 Mareuil-sur-Lay-Dissais

Sites <https://cvfv.wordpress.com/les-fiefs-vendeens/>

Courriel confrerie.fiefsvendeens@gmail.com

Date de création 07/02/1990 **Nombre de Membres** **F** **H** **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Xavier COIRIER	☎	06 29 57 63 55	@	confrerie.fiefsvendeens@gmail.com
Président	Alain JACQUES	☎	06 29 57 63 55	@	confrerie.fiefsvendeens@gmail.com
Secrétaire	Anne GUYON	☎		@	confrerie.fiefsvendeens@gmail.com
Trésorier	Patrice GUYON	☎		@	confrerie.fiefsvendeens@gmail.com

Historique

La confrérie des vins des fiefs vendéens, créée en 1990 par Marcel Marsaud, a pour mission, au pays où vécut Rabelais, de « faire connaître et apprécier les grands vins des Fiefs Vendéens en France et à l'étranger, de contribuer à leur vente active et de les faire apprécier de tous ». Présidée par le grand maître Gérard Thibaudeau, la confrérie tenait son assemblée générale, ce samedi, à la ferme-auberge du Moulin-Migné, à Cheffois. Cinq zones viticoles constituent les fiefs vendéens : Brem, Mareuil, Vix, Pissotte et Chantonay. Philippe Orion a présenté les fiefs de Vendée, présidés par Mathieu Coirier. Vingt exploitations sur 414 ha ont produit 22 300 hl en 2018, et obtenu 35 médailles, pour des vins répartis en 39 % de rouge, 41 % de rosé et 20 % de blanc. La confrérie participe activement aux chapitres des autres confréries et tiendra son propre chapitre le 28 juillet 2023, à la Grange Relay de Mareuil-sur-Lay. Ce sera l'occasion pour des défilés et de nouvelles intronisations.

Produits et Traditions

Au XVIIe siècle, le cardinal de Richelieu fait don de ses terres viticoles de l'évêché de Luçon aux paysans. Il en reste le nom de « Fiefs du Cardinal », dénomination qui perdure jusqu'à sa labellisation appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Constitué de cépages non nobles, le vignoble vendéen n'est alors pas structuré ni réputé. La consommation de ses vins se limite aux campagnes. Il faut consulter les écrits de François Rabelais, qui séjourna à Fontenay-le-Comte et à Maillezaix de 1520 à 1528, pour connaître les cépages utilisés autrefois. Aux XVIe et XVIIe 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 » à « Folle Noire » à « Vix » - Le phylloxéra touche les fiefs vendéens en 1875. Les 500 hectares classés dans l'appellation produisent 30 000 hectolitres (2012). Le terroir de Mareuil arrive en tête, avec 330 ha, suivi de Brem avec 80 ha, puis de Vix, de Chantonay et de Pissotte avec respectivement 40 ha, 25 ha et 24 ha. En général, ces vins se boivent jeunes. Dans la zone de Mareuil, les cépages sont le Gamay, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Pinot noir. L'assemblage donne des vins fruités avec un fort arôme de baies. Les vins blancs sont le plus souvent élaborés à partir de Chenin blanc et Chardonnay. L'aire de Brem est situé au bord de l'Atlantique. Avec une légère saveur de pomme, les vins blancs sont issus des cépages Grolleau gris et Chenin blanc. La part du chenin doit être d'au moins 50 %. Les rosés légers et les rouges sont à base de Pinot noir (proportion d'au-moins 50 %), Gamay, Cabernet franc, Négrette et Cabernet Sauvignon.

Vos Chapitres	Dernier week-end de juillet	Lieu	Mareuil-sur-Lay-Dissais
Vos Manifestations		Lieu	

Fonction Nom et Prénom *Président JACQUES Alain* **Date** 01/12/2023

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations