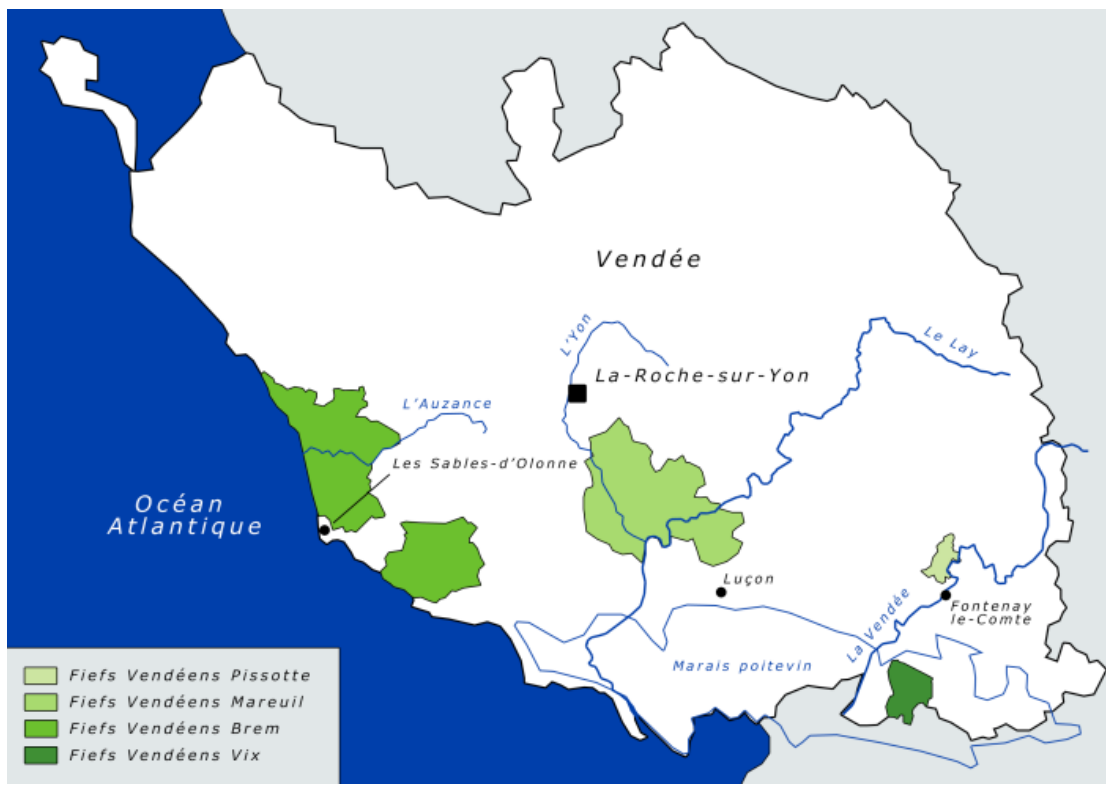


Jeudi 10 décembre 2015



Vins du Fief Vendéen Vix





Vignoble

Fiefs-vendéen de l'[AOVDQS](#). L'aire de production [Chantonnay](#) n'y apparaît pas encore (apparue lors du passage en [AOC](#) en février 2011).

Il se situe entre 50 et 100 km au sud de l'estuaire de la Loire, à mi-chemin entre [Nantes](#) et [La Rochelle](#).

Présentation

Le vignoble s'étend sur cinq aires de production distinctes du département de la Vendée : [Mareuil](#), [Brem](#), [Pissotte](#), [Vix](#) et [Chantonnay](#) (arrivée avec l'[AOC](#)) qui regroupent vingt communes^{7,2}.

- **Fiefs-vendéens Mareuil**, concerne les communes de [Bessay](#), [Chaillé-sous-les-Ormeaux](#), [Le Champ-Saint-Père](#), [Château-Guibert](#), [Corpe](#), [La Couture](#), [Mareuil-sur-Lay-Dissais](#), [Rosnay](#), [Saint-Florent-des-Bois](#) et [Le Tablier](#) ;
- **Fiefs-vendéens Brem**, concerne les communes de [Brem-sur-Mer](#), [Brétignolles-sur-Mer](#), [Île-d'Olonne](#), [Olonne-sur-Mer](#), [Vairé](#) et [Talmont-Saint-Hilaire](#) ;
- **Fiefs-vendéens Vix**, commune de [Vix](#) ;
- **Fiefs-vendéens Pissotte**, commune de [Pissotte](#) ;
- **Fiefs-vendéens Chantonnay**, commune de [Chantonnay](#).

Historique

L'histoire du Vignoble remonte à l'époque gallo-romaine. La colline argilo-calcaire sur laquelle nos vignes sont plantées était autrefois une île. En visitant le domaine, vous remarquerez que depuis la cave, on profite d'un point de vue exceptionnel sur l'ensemble du marais poitevin, autrefois recouvert par la mer.

Maintenant, c'est une petite colline qui culmine à 29 m, d'où l'on aperçoit la Forêt de Mervent. La famille Mercier exploite le domaine depuis 1890. Une activité pépiniériste viticole mondialement reconnue est implanté depuis l'origine. Elle propose une sélection de 150 cépages .

Terroir et climat...

...un potentiel exceptionnel

Les vignes sont plantées sur les terrasses argilo-calcaires, avec des affleurements de silex sur la commune de Vix dans le Sud Vendée (région des Pays de la Loire). Le climat de la région est de type océanique tempéré chaud et confère au Vignoble le plus grand potentiel de maturité de Vendée.

Ce terroir d'exception permet notamment l'élaboration de grands vins rouges puissants, généreux, élégants et marqués par le fruit.

Pour les blancs, des expositions Nord plus froides sont privilégiées afin d'obtenir des arômes subtils, précis et tendus.

Présentation du domaine, mode cultural et cépages

Le domaine s'étend sur 45 ha autour de Vix et 10 ha sur Fontenay le comte. 50 ha sont en production et 5 ha viennent juste d'être plantés.

On y pratique une culture raisonnée sous le label Terra Vitis dans une recherche de qualité pour une gamme de prix accessible.

Taille en guyot double, amendement tous les 3 ans.

Rendement : 50 à 55hl à l'hectare.

Age de la vigne : 45 ans pour les plus anciennes, 35 ans pour les autres (potentiel optimum entre 23 et 24 ans).

4 cépages blancs :

- Chardonnay
- Chenin
- Gewurtztraminer
- Sauvignon

5 cépages rouges :

- Cabernet franc
- Cabernet Sauvignon
- Pinot noir
- Gamay
- Négrette



Vinifications



Blancs : Cuvée M Grande Sélection 2014

Vinification :

Tri de la vendange systématique.

Macération pelliculaire de 4 à 6 heures sur les Chenins avant pressurage.

Pressurage avec séparation des jus pour chaque cépage.

Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Pas de fermentation malolactique.

Elevage sur lie de 2 à 3 mois selon les cépages.

Assemblage définitif décidé en Janvier.

Affinage d'1 mois en cuve avant mis en bouteille.

Mise en bouteille en une fois au Domaine de l'ensemble du millésime pour une régularité optimale.

Prix de vente



Cuvée M Les Arums 2014

AOC Fiefs Vendéens – Vix

Vinification :

Tri de la vendange systématique.

Macération pelliculaire de 4 à 6 heures sur les Chenins avant pressurage.

Pressurage avec séparation des jus pour chaque cépage.

Vinification en barrique spéciale du type chauffe blanche de deux et trois vins des Chenins suivi d'un élevage sur lies fines de 6 mois. Les Chenins ainsi vinifiés sont ensuite assemblée avec le Chardonnay vinifié en Cuve Inox pour apporter complexité et nervosité à cette cuvée.

Les Chenins ainsi vinifiés sont ensuite assemblés avec le Chardonnay vinifié en Cuve Inox pour apporter complexité et nervosité à cette cuvée.

Affinage d'1 mois en cuve avant mis en bouteille.

Prix de vente



Cuvée M ADDICT Blanc 1/2 Sec 2014

Vin de France

Issus des plus belles parcelles du Domaine, les **Cuvées M** expriment ce que nous avons de meilleur et véhiculent notre savoir-faire viti-vinicole. Toutes les Cuvées M sont exclusivement disponibles en bouteilles et réservées aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

Vinification :

Vendange manuel des Gewurztraminer et plus tardive des Chenins.

Tri de la vendange systématique.

Pressurage direct avec séparation des jus de presse.

Pas de fermentation pelliculaire.

Fermentation partielle avec contrôle des températures sur les deux cépages afin de conserver un sucre résiduel d'environ 25 grammes par litres.

Les fermentations sont stoppées par le froid suivi d'une filtration serrée afin de limiter l'apport en soufre indispensable à toute reprise des fermentations.

Affinage d'1 mois en cuve avant mis en bouteille. Mis en bouteille en une fois au Domaine de l'ensemble du millésime pour une régularité optimale.

Prix de vente

Nos Effervescents



Cuvée M Le Lys Blanc Brut
Méthode Traditionnelle

Vinification :

Vendange manuelle des Pinot Noir. Tri systématique de la vendange. Pressurage direct avec séparation du jus de presse. Vinification par cépage en cuve inox avec contrôle des températures. Elevage sur lies fines de 5 mois avant assemblage. Pas de fermentation malolactique.

Elaboration à façon d'un pied de cuve pour acclimater les levures à la fermentation en bouteille. Mise en bouteille pour la prise de mousse par lots de 15 000 bouteilles. Les bouteilles sont ensuite conservées sur lattes pendant 12 mois avant remuage et dégorgement à la volée par nos soins. Dosage à 3 grammes par litres.

Cépages :

85% Chardonnay et 15 % Pinot Noir.

Prix de vente



Cuvée M Le Lys Rosé Brut
Méthode Traditionnelle

Vinification :

Vendange Manuel.

Tri de la vendange systématique.

Pressurage direct avec séparation des jus de presse.

Vinification en cuve Inox avec contrôle des températures.

Elevage sur lies fines de 5 mois avant assemblage.

Pas de fermentation malolactique.

Elaboration à façon d'un pied de cuve pour acclimater les levures à la fermentation en bouteille. Mise en bouteille en une seule fois de l'intégralité du lot. Les bouteilles sont ensuite conservées sur lattes pendant 12 mois avant remuage et dégorgement à la volée par nos soins. Dosage à 6 grammes par litres.

Cépages :

100% Pinot Noir.

Prix de vente



Cuvée M Le Lys Blanc de Blanc Millésimé 2013 Extra Brut
Méthode Traditionnelle

Vinification :

Tri de la vendange systématique.

Blanc Base 100% Chardonnay sélection Champenoise.

Pressurage direct avec séparation des jus de presse et contrôle des températures.

Elevage sur lies fines de 5 mois sans fermentation malolactique. Levures indigènes.

Elaboration à façon d'un pied de cuve pour acclimatée les levures à la fermentation en bouteille.

Mise en bouteille pour la prise de mousse. Production de 3 000 bouteilles. Les bouteilles sont ensuite conservées sur lattes pendant une durée exceptionnelle de 18 mois avant un double remuage et un dégorgement à la volée par nos soins.

Dosage à 1 gramme par litres. Cuvée Extra Brut.

Assemblage :

100% Chardonnay.

Prix de vente

Les vins sélectionnés pour la dégustation :***3 blancs :***

- Grande sélection blanc 2014 : Chenin, Chardonnay, Sauvignon.
- Blanc « Les arums » 2014 : Chenin et Chardonnay. Elevage en barrique.
- Addict blanc demi sec : Chenin et Gewurtz. 35 g de sucre résiduel.

3 effervescents en méthode traditionnelle :

- Le lys blanc brut 2014 : Chardonnay et Pinot noir.
- Le Lys rosé brut 2014 : Pinot noir
- Le Lys blanc de blanc extra brut 201 : Chardonnay.