

ÉDITION  
2026



# Au cœur des vignes *vendéennes*

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES **VIGNERONS PASSIONNÉS**  
ET DES MEILLEURES **ADRESSES GOURMANDES** LE LONG  
DE LA ROUTE DES VINS EN VENDÉE.

AOC *Fiefs*  
VENDÉENS  
La Loire inattendue

# La Loire *inattendue*

Il existe une Loire discrète et lumineuse qui s'égare jusqu'en Vendée pour y révéler des vins baignés d'influences océaniques.

Entre Bocage, Marais, Océan, les Grands cépages de la Loire trouvent une expression fraîche, élégante et profondément ancrée dans des terroirs singuliers.

AOC *Fiefs*  
VENDÉENS

[www.fiefsvendeens.com](http://www.fiefsvendeens.com)



# Sommaire

<i>L'AOC Fiefs Vendéens</i>	4
<i>Les Offices de Tourisme</i>	7
<i>Domaine de la Vrignaie</i>	10
<i>Domaine Coirier</i>	12
<i>Château de Rosnay</i>	14
<i>Vignoble Mercier</i>	16
<i>Vignobles Mourat</i>	18
<i>L'Orée du Sabia</i>	20
<i>Fabien Murail</i>	22
<i>Domaine des Granges</i>	24
<i>Domaine de la Barbinière</i>	26
<i>Domaine de Pierre Folle</i>	28
<i>Domaine Prieure de la Chaume</i>	30
<i>Domaine des Jumeaux</i>	31
<i>Domaine Eric Sage</i>	32
<i>Domaine du Lux en Roc</i>	33
<i>Domaine Saint Nicolas</i>	34
<i>Domaine du Vieux Pressoir</i>	35

Entre océan Atlantique, marais et bocage verdoyant, la Vendée offre une mosaïque de paysages propices à la découverte et à la détente. Terre d'accueil et de traditions, elle séduit par son patrimoine, sa gastronomie et son art de vivre. Au cœur de ce territoire authentique s'épanouissent le vignoble des Fiefs Vendéens, où des vigneron passionnés élaborent des vins de caractère, reflets d'un terroir unique. Une invitation à parcourir la Vendée autrement, à la rencontre de ses paysages, de ses saveurs et de ses vins.

14  
domaines

337  
hectares

5  
fiefs (terroirs)

Brem  
Chantonnay  
Mareuil  
Pissotte  
Vix

## L'AOC Fiefs Vendéens

La présence de vignes en Vendée est reconnue depuis l'époque gallo-romaine. Mais c'est au Duc de Richelieu, Armand Jean de Plessis, que l'on doit la valorisation des vignes et du vin. Depuis, la production n'a cessé de croître jusqu'à la fin du XIXe.

Les vigneron se regroupent en 1953 sous la bannière « Anciens Fiefs du Cardinal » puis finalement optent pour « Fiefs Vendéens » en 1965.

Depuis 2011, Les **Fiefs Vendéens sont désormais une Appellation d'Origine Contrôlée.**

Les vignes se situent dans la partie nord-ouest et sud du département, dans 5 terroirs distincts : Brem, Chantonnay, Mareuil, Pissotte et Vix.

**L'AOC Fiefs Vendéens, c'est aujourd'hui 14 domaines avec des vigneron qui prennent à cœur de dynamiser l'appellation.**



## Les vigneron

Nous sommes des vigneron profondément ancrés à nos terroirs, nos vignes et nos racines.

Nous accordons un soin tout particulier à notre faune et flore environnantes.

Venez vivre une expérience unique et laissez vous porter par ses vins d'une **Loire inattendue.**

**Dans ce guide, chaque dégustation est une rencontre avec un vigneron.**

Découvrez également **nos coups de cœur de la région** (balades, sites culturels, restaurants, caves à vins,...).

# La diversité géographique vendéenne et son terroir

La Vendée offre une mosaïque de charme et d'authenticité. Des rives de l'Atlantique où niche Brem-sur-Mer, aux marais de Vix, s'écoule le Lay entre les coteaux de Mareuil et Chantonay et passe par la forêt de Mervant abritant Pissotte.

## Nos vins

Sur un terroir singulier, entre la Loire et l'Atlantique, les vins des Fiefs Vendéens sont identitaires, riches d'histoire et sauront vous séduire.

*A chaque moment, son fief.*

**La Vendée** : une région avec une culture de la convivialité et de la gastronomie, dotée de valeurs fortes et d'un riche patrimoine dont la viticulture fait partie. Entre bocage, marais et océan, nous vous offrons des vins frais, riches et intenses.



## Une diversité de cépages

Dominance de Chenin, Négrette, Pinot Noir et Cabernet Franc.

## Palette de couleurs



### Les blancs

Toujours secs, où le Chenin domine, les blancs de l'AOC peuvent vous offrir plusieurs visages en fonction de l'élevage et des terroirs. Les blancs de l'année se distinguent par une robe cristalline et font preuve d'une grande élégance et de beaucoup de fraîcheur. On les apprécie à l'apéritif, ou avec des poissons, coquillages et autres fruits de mer. Elevés avec patience, ils surprennent par leur complexité, profondeur et intensité. Ils possèdent également de très belles aptitudes à la garde.

### Les rouges

Dans l'AOC, nous avons la chance de pouvoir travailler plusieurs grands cépages de la Loire. Les rouges à dominance de Pinot Noir sont particulièrement fins et élégants dans leur jeunesse. Avec de l'élevage, ils gagnent en complexité et peuvent épater les amateurs de Pinot Noir les plus exigeants. Côté Cabernet, le profil diffère également selon l'élevage et le terroir. Jeunes, ils apparaissent croquants et friands, acceptant même un léger rafraîchissement l'été. Des cuvées plus construites offrent une formidable aptitude à la garde.

### Les rosés

En Vendée, le rosé occupe une place à part entière : c'est l'indispensable de l'été, souvent associé à l'apéritif et aux moments de convivialité. Les rosés de l'AOC offrent un profil fruité et sec, avec beaucoup de fraîcheur. Ils se distinguent par une complexité rare parmi les vins de Loire en raison de l'assemblage de plusieurs grands cépages. Si beaucoup les considèrent comme une boisson synonyme de soleil et de fête, ils n'en restent pas moins élaborés avec sérieux et passion.

*Entre Bocage, Marais  
et Océan,  
les Fiefs Vendéens  
invitent à la flânerie  
et à la découverte.*



Ici, les paysages se savourent autant que les vins, et chaque rencontre avec un vigneron devient un moment de partage.

Poussez la porte de nos domaines, laissez-vous guider par nos coups de cœur et prenez le temps de goûter l'âme de ce territoire. Les vignerons des Fiefs Vendéens seront toujours heureux de vous y accueillir !

Le  
samedi  
13 juin  
2026



# La journée estivale des **vigherons**



**Portes ouvertes communes**  
pour venir nous rencontrer  
et vous faire partager  
la passion de notre métier !

**DÉGUSTATIONS  
VISITES  
ANIMATIONS**

Programme à retrouver prochainement  
sur [www.fiefsvendeens.com](http://www.fiefsvendeens.com)



# Offices de *Tourisme*



les Sables  
d'Olonne...

Le vin, le sel et la pêche ont fait l'histoire et la réputation nationale du port des **SABLES D'OLONNE**. C'est cette histoire que nos vignerons, nos sauniers et nos marins pêcheurs continuent aujourd'hui avec passion, à faire vivre !

Venez goûter au terroir iodé sablais !

[www.lessablesdolonne.fr](http://www.lessablesdolonne.fr)



PAYS DE SAINT GILLES  
CROIX DE VIE  
TOURISME

Au **PAYS DE SAINT GILLES CROIX DE VIE**, le vignoble de Brem-sur-Mer est l'un des rares vignobles vendéens à s'épanouir si près de l'océan.

Un terroir confidentiel où les vignerons cultivent avec passion des vins uniques entre terre et mer.

Une invitation à savourer toute la richesse gourmande de la destination.

[www.payssaintgilles-tourisme.fr](http://www.payssaintgilles-tourisme.fr)



Pays de  
Chantonnay  
Communauté de communes

Au cœur d'un territoire d'eau, de nature et de patrimoine, le **PAYS DE CHANTONNAY** offre un terroir authentique où les vignobles des Fiefs Vendéens dévoilent leurs caractères uniques.

[www.paysdechantonnay.fr](http://www.paysdechantonnay.fr)



VENDÉE  
Marais  
Poitevin

En **VENDÉE MARAIS POITEVIN**, la découverte se savoure à son rythme. Ici, on prend le temps d'explorer les villages, de regarder le paysage et de rencontrer les vignerons.

Une destination où l'on partage volontiers un moment autour d'une dégustation.

[www.vendee-maraispoitevin.com](http://www.vendee-maraispoitevin.com)



RETROUVEZ LES AUTRES VIGNERONS NON PRÉSENTS DANS CETTE BROCHURE EN LIGNE OU SUR DEMANDE DANS LES OFFICES DE TOURISME.



Na

V



Saint-Gilles-Croix-de-Vie



*Brem*

Océan Atlantique



Les Sables d'Olonne

AOC *Fiefs*  
VENDEËNS  
La Loire inattendue



*Brem*  
Chantonmay  
Mareuil  
Pissotte  
Vix

antes

# Vendée



Vendée

La Roche-sur-Yon

Mareuil

Chantonnay

onne

Luçon

Pissotte

Fontenay-le-Comte

Mareuil  
Marais  
Portevin

Vix

La Rochelle



MAREUIL

# Domaine *de la Vrignaie*



## DOMAINE DE LA VRIGNAIE

La Noue  
85310 LE TABLIER  
07 60 02 09 63

contact@  
domainedelavrignaie.com

### Horaires

Du mardi au samedi  
sur rendez-vous

[www.domainedelavrignaie.com](http://www.domainedelavrignaie.com)



Le Domaine de la Vrignaie, propriété familiale de 50 ha à Rosnay et Le Tablier en AOC Fiefs Vendéens Mareuil, exploité depuis 4 générations, produit quatre gammes de vins authentiques et de qualité, en maîtrisant toutes les étapes de la production dans le respect de l'agriculture durable. Le domaine se situe à proximité du chaos de Piquet, des plages, des Sables d'Olonne et du Puy du Fou.



Portrait  
*de vigneron*  
DANIEL BRISSON

En 1989, Daniel Brisson rejoint l'exploitation aux côtés de Rachel Daviet, vigneron de la 3<sup>e</sup> génération. Plus tard, Lydia Brisson, 4<sup>e</sup> génération,

vient compléter cette équipe familiale en travaillant avec son mari Daniel et son père Rachel.



Notre cuvée coup de coeur



## Coups de cœur du vigneron

### Chaos de Piquet & Vallée de l'Yon

balade paisible à deux pas si tu aimes la randonnée, le calme, la nature et le grand air.

Le **Chaos de Piquet** est décrit comme « le site le plus pittoresque de la vallée de l'Yon », avec une rivière qui serpente entre des blocs de granit.

On y trouve les traces d'une ancienne filature (XIX<sup>e</sup> siècle), avec vestiges et ruines.

Plusieurs sentiers de randonnée autour de la vallée permettent de découvrir la nature, la rivière, les rochers, la forêt... c'est idéal pour se ressourcer.

## Cuvée Molinum rouge Dominant

Notre cuvée **Molinum rouge Dominant**, tout comme le rosé Dominé et le blanc soumis, est issu de nos parcelles du "Chétif Champ" sur les hauteurs de Rosnay.

Sous la Révolution, les trois moulins qui dominaient ces parcelles furent incendiés. Avec le temps, les vignes s'installèrent à leurs places.

Ces parcelles forment une colline, on peut aujourd'hui penser que les vestiges sont toujours présents.

Ce sont les moulins qui nous ont inspirés le nom de nos cuvées Molinum (Moulin en latin).

## Restaurants à proximité

€ € Le **Petit Prince**, restaurant traditionnel.  
*Bel Air, Route de Luçon,  
85000 La Roche-sur-Yon*

€ € € Le **Petite Taverne**, restaurant gastronomique, cuisine moderne.  
*8 Rte des Ponts,  
85320 Moutiers-sur-le-Lay*



# Domaine Coirier



## DOMAINE COIRIER

La Petite Groie,  
15 rue des Gélinières  
85200 PISSOTTE

02 51 69 40 98

[contact@domainecoirier.fr](mailto:contact@domainecoirier.fr)

### Horaires

Mardi, jeudi, vendredi,  
samedi :  
10h à 12h - 14h30 à 18h

[www.domainecoirier.fr](http://www.domainecoirier.fr)



Le vignoble de Pissotte est constitué de 20 ha en agriculture biologique. L'accueil chaleureux au cœur du domaine, près du cèdre centenaire, est une expérience à ne pas manquer !



Portrait  
*de vigneron*  
MATHIEU COIRIER

Issu d'une famille de vignerons depuis 1895, Mathieu Coirier, seul vigneron de cette appellation sur Pissotte, perpétue un savoir-faire transmis de génération en génération.



Notre cuvée coup de coeur



## Cuvée Rouge Mélusine

*Quantités disponibles* : 2500 cols

*Appellation* : AOC FIEFS VENDÉENS PISSOTTE

*Millésime* : 2023

*Nature du sol* : Argilo-silicieux sur schistes

La femme serpent de la légende, qui bâtit la tour de Vouvant au coeur du massif forestier de Mervent en Vendée, présente cette sélection parcellaire de pinot noir (90%).

Aussi atypique que cette Fée Mélusine, vin confidentiel et élevé 12 mois en fûts de chêne (400L) de la forêt de Mervent-Vouvant.

Robe brune et légère. Nez de raisin fraîchement vendangé, rappelant le bourgeon de cassis, complexité du pinot noir, tout en finesse.

Suave et rond, délicate texture de myrtilles sauvages et de prunes, concentration et note toastée. Tannins veloutés, légèrement granuleux, fondants et enveloppants. A préférer sur des volailles fermières, viandes rôties et fromages.

## Coups de coeur du vigneron



**Festival « Juste Eclos »**, 6 à 8 dates de avril à juillet sur place au domaine, dans la salle de « La Petite Groie », spectacles vivants et variés, pour tous les âges.

### Balades en forêt de Mervent.

Les parcours de **randonnées pédestres** vous emmènent au coeur du plus grand massif forestier de Vendée. Entre sentiers ombragés et balades le long du lac de Mervent, chaque itinéraire révèle une nature préservée, vallonnée et des panoramas surprenants.

## Restaurants à proximité

- € € **L'Auberge de Maître Pannetier**, cuisine traditionnelle et inventive au coeur de la cité médiévale.  
8 Pl. du Corps de Garde, 85120 Vouvant
- € € **L'Ardoisine**, restaurant gastronomique de cuisine traditionnelle (présente le rouge Mélusine à sa carte).  
6 Rue des Halles, 85200 Fontenay-le-Comte
- € € **Le Rabelais**, une cuisine évolutive aux saveurs du terroir.  
19 Rue de l'Ouillette, 85200 Fontenay-le-Comte

## Cave à vins

- € € **Caséo-vino**, cave & fromagerie.  
10 Rue des Halles, 85200 Fontenay-le-Comte



MAREUIL

# Château de Rosnay



## CHÂTEAU DE ROSNAY

5 rue du Perrot  
85320 ROSNAY  
02 51 30 59 06

[contact@chateau-de-rosnay.fr](mailto:contact@chateau-de-rosnay.fr)

### Horaires

Du lundi au samedi :  
9h à 12h - 14h à 18h

*Fermé les dimanches  
et jours fériés*

*Groupe et œnotourisme  
sur rendez-vous*

[www.chateau-de-rosnay.com](http://www.chateau-de-rosnay.com)



Nous vous accueillons dans les caves du 19<sup>ème</sup> siècle pour vous faire découvrir les cuvées du domaine. Situé en plein cœur de l'appellation AOC Fiefs Vendéens Mareuil sur le village de Rosnay, commune la plus grande de part sa surface de vigne en appellation AOC.

Domaine familial depuis 1948, celui-ci est transmis de père en fils depuis 4 générations.

Le domaine se compose de 90 hectares de vignes classé en AOC Fiefs Vendéens Mareuil et en IGP Val de Loire Vendée.



Portrait  
de vigneron  
OLIVIER JARD

Olivier est la 4<sup>ème</sup> génération sur le domaine. Après des études de viticulture et des expériences en Val de Loire et en Suisse, il reprend, en 2007, le flambeau du domaine familial.

Au côté de son père, il continue l'aventure familiale et développe ses gammes de vins alliant tradition, innovation et plaisir de partager.



Notre cuvée coup de cœur



## Cuvées Villa des Blénieres

En 2014, la famille rachète cet ancien relais de vigneron pour continuer à faire prospérer la vigne déjà implantée depuis de nombreuses années. Sur des terrains schisteux et bien drainés, les vignes implantées en blanc, rosé et rouge y trouvent un sol et une exposition propice à la culture de la vigne.

Les vins sont gras, profonds avec une belle longueur, une belle cuvée pour les amateurs de vins de Vendée.



## Coups de cœur du vigneron

**Vallée de l'Yon** à 2kms pour ses paysages.

**Randonnées** dans le vignoble pour ses paysages variés (Piquet, La Baffardière, le barrage du Marillet, le Pont Eiffel...).

**Balade à cheval** dans les vignes avec le Haras du Plessis et dégustation au château.

**Conservatoire de la Négrette.**

**Nombreux circuits de pêche.**

## Restaurants à proximité

€ **La Guinguette de l'Aubraie**  
6 Rue du Pont Eiffel,  
85320 Péault

€ € **Le Petit Prince**  
Bel Air, Route de Luçon,  
85000 La Roche-sur-Yon

€ € € **La Mère Elotine**, Maître Artisan  
Zone d'activité les 4 Chemins,  
2 Rue des Quatre Vents,  
85400 Sainte-Gemme-la-Plaine

## Cave à vins

€ € **Cave Les Pépites**  
1 bis Rue de la Garenne,  
85540 Moutiers-les-Mauxfaits

€ € **Comptoir des Vins**  
15 Rue des Blés d'Or,  
85400 Luçon





# Vignoble Mercier



## VIGNOBLE MERCIER

Chemin des Vignes  
85770 VIX

02 51 00 60 87

[contact@mercier-vins.com](mailto:contact@mercier-vins.com)

### Horaires

Du lundi au Vendredi :  
9h à 12h30 - 14h à 18h30

Le samedi :  
9h30 à 12h30 - 15h à 18h

*Fermeture les dimanches  
et jours fériés*

[www.mercier-vins.com](http://www.mercier-vins.com)



Nous produisons des Vins de Loire - Vendée en AOC Fiefs Vendéens, IGP et des Méthodes Traditionnelles uniques en Vendée. Nos vignes sont plantées sur l'un des plus beaux terroirs du Val de Loire. Il s'agit d'une ancienne île argilo-calcaire riche en silice, aux portes du Marais Poitevin. C'est d'ailleurs le terroir le plus au Sud de la Loire. Nous profitons d'un climat océanique chaud et tempéré offrant le meilleur potentiel de maturation de la région. Un vent d'ouest marin traverse le marais pour venir caresser nos vignes en permanence : en plus de favoriser l'état sanitaire, nous le soupçonnons d'être à l'origine des notes salines à certaines de nos Grandes Cuvées. Le Domaine fait partie du Groupe Mercier qui est mondialement reconnu pour la production de plants de vigne à destination des vignerons français et étrangers. Le végétal occupe ainsi une place essentielle. Loin des clichés, nous avons construit une approche culturelle faite de bon sens et de respect.



Portrait  
de vigneron  
FRANTZ MERCIER

Frantz représente la 4<sup>ème</sup> génération de la famille Mercier. Avec lui, le Domaine a connu un nouvel essor. Il est notamment à l'origine des Méthodes Traditionnelles. Le Lys qui sont toujours intégralement élaborées

par les équipes du Domaine de façon artisanale. Conformément aux valeurs du Groupe Mercier, il est convaincu que le végétal occupe une place essentielle. C'est à la vigne que se dessine les Grands Vins.

Notre cuvée coup de cœur



## Cuvée M Tête de Crabe

**Appellation :** AOC Fiefs Vendéens - Vix

**Dénomination commerciale :** Cuvée M

Tête de Crabe (l'un des surnoms du Chenin Blanc, cépage emblématique de la Loire).

**Terroir :** Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

**Cépages :** Chenin, Chardonnay et Sauvignon Blanc.

Ce blanc sec fait preuve d'une belle complexité et d'un nez très aromatique. Il s'agit d'une cuvée emblématique du Domaine particulièrement complexe, aromatique et très appréciable en été au moment de l'apéro ou avec des fruits de mer. A découvrir absolument si vous appréciez les Blancs Secs de la Loire.

## Coups de cœur du vigneron



**Fontenay-le-Comte**, ancienne capitale du Bas-Poitou, aujourd'hui labellisée *Ville d'Art et d'Histoire* et classée

parmi les *Plus Beaux Détours de France*, est une ville vendéenne au patrimoine riche et souvent méconnu.

Amateurs d'histoire et de vieilles pierres apprécieront la vieille ville, ses ruelles pavées et ses bâtisses en pierre témoignant de son passé, ainsi que les promenades le long de la rivière Vendée qui la traverse.

Parmi les sites remarquables figurent la **Fontaine des Quatre-Tias**, l'**Eglise Notre-Dame**, le **château de Terre-Neuve** et les **arcades de la Place Belliard**.

Incontournable, le **parc Baron** offre une vue imprenable sur les toits de la vieille ville.

## Restaurants à proximité

€ Guinguette Ô P'tit Marais, pour une pause au bord de la rivière. Marais Drapelle, 85770 Vix

€€ L'Echauguette, cuisine gourmande au pied de l'abbaye de Maillezais. 39 rue du Grand Port, 85420 Maillezais

€€ Le Marais, spécialités locales et cave à vins. 8 rue de la Garnauderie, 85420 Damvix

€€€ L'Auberge de la Rivière, restaurant gastronomique. 2 rue du Port de la Fouarne, 85 770 Velluire

## Cave à vins

€€ L'Echoppe du Marais  
4 Pl. des Peupliers,  
85420 Le Mazeau





MAREUIL

# Vignobles Mourat



## VIGNOBLES MOURAT

Route de la Roche sur Yon  
85320 MAREUIL SUR LAY

02 51 97 24 98

contact@mourat.com

### Horaires

Du lundi au samedi :  
9h30 à 12h30 - 14h à 19h

*Ouvert toute l'année  
(sauf jours fériés)*

[www.vignobles-mourat.fr](http://www.vignobles-mourat.fr)

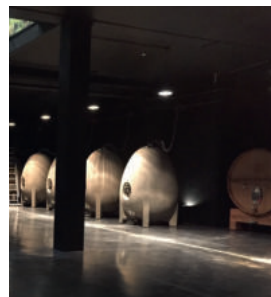


Les **Vignobles Mourat** sont une référence en Vendée grâce à une approche authentique du terroir, un style novateur et une recherche constante d'excellence. Le domaine compte désormais 130 hectares de vignes en 2026, situés sur les coteaux des Fiefs Vendéens dans la vallée du Lay. La maison Mourat continue d'écrire son histoire à travers des projets ambitieux et une vision tournée vers l'avenir.



Portrait  
*de vigneron*  
JÉRÉMIE MOURAT

Jérémie Mourat, discret mais passionné, animé par l'innovation, la convivialité, conduit l'exploitation familiale depuis plus de 20 ans avec une équipe engagée.



Notre cuvée coup de cœur



## Cuvée Clos Saint André

**Le clos Saint-André**, c'est avant tout le rêve de gosse de Jérémie MOURAT : partir de la page blanche, sur un terroir viticole historique, autrefois propriété de la famille Taittinger, et complètement endormi sous un épais manteau de ronces et de genêts depuis 1968.

Du fait de la composition de son sous-sol en méta-rhyolites, le Clos Saint-André est dédié quasi uniquement à la production d'un vin blanc de grande expression.



## Coups de cœur du vigneron

**Le Moulin Blanc** est l'un des plus beaux sites du vignoble. Situé sur la commune de Rosnay, ce moulin chargé d'histoire fut détruit pendant les guerres de Vendée avant d'être restauré en 2011. Aujourd'hui, il est devenu un lieu emblématique où patrimoine et art de vivre se rencontrent. Durant la saison estivale, les vignobles Mourat y organisent des balades à travers les vignes, à vélo ou en voiture, offrant aux visiteurs une immersion au cœur du terroir. Ces moments conviviaux se prolongent autour du moulin, où les clients partagent un repas et profitent pleinement de la beauté et du charme de ce lieu unique.

## Restaurants à proximité

- € **Le 12/14**, restaurant convivial. Restauration en buffet et plats traditionnels en formule.  
2 Chemin de Marans, 85400 Luçon
- € € **L'Ardoise Gourmande**, de belles et bonnes assiettes pour une cuisine simple et inventive à partir des produits du marché.  
52 rue Georges Clémenceau  
85400 Luçon
- € € **La Bastide**, une cuisine soignée dans un cadre convivial et raffiné.  
89bis rue du Président de Gaulle  
85400 Luçon



BREM

# L'Orée du Sabia



## L'ORÉE DU SABIA

1A rue du Sablais  
85470 BREM-SUR-MER

02 51 96 30 61

[contact@loreedusabia.com](mailto:contact@loreedusabia.com)

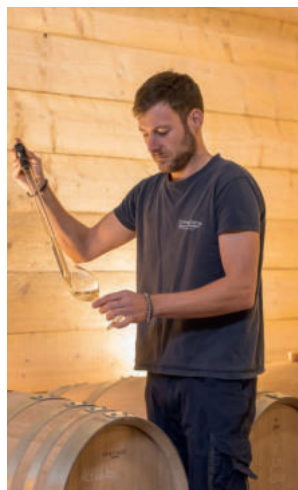
### Horaires

Du mardi au samedi :  
10h à 12h30 - 15h à 18h (hiver)  
- 18h30 (été)

[www.loreedusabia.com](http://www.loreedusabia.com)



L'Orée du Sabia est un domaine de 9 hectares, cultivé en agriculture biologique et biodynamique depuis sa création en 2017. Bastien Mousset et son équipe s'attachent à exprimer la singularité de chaque terroir à travers des accords précis entre cépages et sols. Bénéficiant de la proximité de l'océan Atlantique, d'un travail minutieux de la vigne au chai et d'élevages en cuves béton et en barriques, les vins se caractérisent par leur finesse, leur fraîcheur et une subtile note iodée. L'équipe vous accueille avec plaisir au chai, à Brem-sur-Mer, pour une découverte de ses vins.



## Portrait de vigneron BASTIEN MOUSSET

Bastien Mousset, profondément attaché à ses racines vendéennes, grandit entre terre, mer et vignes avant que deux années en Angleterre ne révèlent sa passion pour le vin. De retour en France, il se forme à la viticulture et à l'œnologie, puis forge son expérience dans des maisons prestigieuses du Val de Loire, de Saint-Émilion et à l'international, en Afrique du Sud et au Chili.

En 2017, il revient en Vendée pour créer à Brem-sur-Mer, un domaine à taille humaine, engagé et profondément ancré dans son territoire. À L'Orée du Sabia, trois valeurs fondatrices guident son travail : l'écologie, la précision et le lien social. Un domaine qui exprime le terroir, la transmission et l'élégance de vins élaborés avec conscience.

Notre cuvée coup de cœur



## Cuvée L'Orée Rouge

La cuvée L'Orée Rouge est issue de l'assemblage de Pinot Noir et de Négrette qui proviennent de différentes parcelles du domaine.



## Coups de cœur du vigneron

Les **marais salants** sont un coup de cœur grâce à l'équilibre entre pédagogie, patrimoine et immersion en pleine nature. Les visites guidées dévoilent le fonctionnement précis des salines, la patience du travail des sauniers et l'importance du sel dans l'histoire vendéenne. L'ensemble forme une expérience authentique, où chaque étape révèle la beauté simple et essentielle de ce milieu unique.

## Restaurants à proximité

€ € **Rocheteau** est une adresse idéale pour déguster des fruits de mer face à l'océan.  
7 rue du Bargeouri  
85100 Les Sables-d'Olonne

€ € € **Les Genêts 1\* Michelin.** Dans le parc des Genêts, le chef Nicolas Coutand vous accueille dans cette ancienne maison de maître.  
21 Bis rue de l'Océan  
85470 Brem-sur-Mer

## Bar à huitres et à vins



€ **La Cabane**, en plein cœur des marais d'Olonne, ancienne cabane ostréicole dans un cadre unique.  
Ile de la Chabossière  
85470 Brem-sur-Mer



# Fabien Murail



## FABIEN MURAIL

La Tudelière  
85320 LA COUTURE

02 51 30 58 56

[contact@fabienmurail.com](mailto:contact@fabienmurail.com)

### Horaires

*Horaires variables  
selon les saisons,  
se référer à la page Google :  
Fabien Murail Vigneron*

[www.fabienmurail.com](http://www.fabienmurail.com)



Vignoble familial de 20ha en appellation Fiefs Vendéens  
Mareuil



## Portrait de vigneron

FABIEN MURAIL

Diplômé en viticulture œnologie et doté d'une riche expérience dans différents vignobles de France, Fabien Murail, les pieds sur terre, façonne cette terre depuis 25 ans. Proche de la nature qu'il affectionne particulièrement,

ce perfectionniste travaille méticuleusement de la vigne à la bouteille.

Le partage de sa passion se fait en toute simplicité et en toute convivialité autour d'un verre.



Notre cuvée coup de coeur



## Cuvée Les Grands Versants

90% chenin - 10% Chardonnay

Raisins issus d'une maturité poussée



## Coups de coeur du vigneron

L'écosystème riche et varié de MAREUIL est à découvrir lors de balades à pied, à vélo, à cheval et en canoë, en traversant le marais, la plaine et le bocage, en diction de la vallée du Lay et du Yon, à la découverte d'une faune et d'une flore très variée. Sans oublier le conservatoire de la Négrette Vendéenne.

## Restaurants à proximité

€ **La Guinguette de l'Aubraie**  
6 rue Pont Eiffel, 85320 Péault

€ € **Maison Desamy**  
2 rue Hervé de Mareuil,  
85320 Mareuil Sur Lay

## Cave à vins

€ € **Que du Vin - Les Pépites**  
Rue de la Garenne  
85540 Moutiers les Mauxfaits

€ € **Le Comptoir des Vins**  
15 rue des Blés d'Or  
85400 Luçon





# Domaine des Granges



## DOMAINE DES GRANGES

15 rue des Granges  
Olonne sur Mer  
85340 LES SABLES D'OLONNE

02 51 33 45 01

06 01 71 64 21

domainedesgranges85@  
gmail.com

### Horaires

Juillet/Août :

Lundi au samedi :

10h30 à 12h00 - 16h à 18h

Dimanche : 10h30 à 12h

Basse saison :

Samedi :

10h30-12h - 16h30 à 18h

sur rdv en semaine (sous 48h)

*Portes ouvertes : week-end  
de l'ascension et 2e week-  
end de décembre*

*Fermeture les jours fériés*

[www.domainedesgranges.fr](http://www.domainedesgranges.fr)



Jardin viticole en Agriculture biologique face à l'Océan et côtoyant les marais salants, Christian & Delphine aiment à vous partager avec passion, sincérité leurs vins en signature de terroir vendéen.

Cette Loire océanique qui offre à leur vignoble singularité, minéralité, énergie et magie. Un terroir unique où les vignes s'enracinent et s'épanouissent.



## Portrait de vigneron

CHRISTIAN & DELPHINE NOBIRON

4<sup>ème</sup> génération, Christian grandit dans l'ambiance et l'amour vigneronne.

De rencontres et de voyages en contrées viticoles se confirment dans le désir d'un réel retour à ses racines vendéennes.

C'est en 2011 avec envie, passion, amour, sincérité que nous décidons ensemble de révéler des parcelles familiales abandonnées à nos bons souvenirs afin de faire renaître le vignoble.



Notre cuvée coup de coeur



## Cuvée Les Petites Violières

Cuvée parcellaire riche de notre histoire familiale, là où les vignes sont bercées par les embruns puissants ses expressions de terroir.

## Coups de cœur du vigneron



**Plage des Granges** : Très belle plage de sable où vous pourrez goûter à la tranquillité et au plaisir des bains de mer. Elle se situe au prolongement de la plage de Sauveterre à Olonne sur Mer, elle a su garder son petit côté sauvage et est propice aux activités nautiques.

**Les balades Forêt d'Olonne** : Loin de l'agitation du monde extérieur, la forêt domaniale des Sables d'Olonne vous offre un havre de paix idéal. Laissez-vous guider par les sentiers sinueux et profitez de cet instant privilégié à seulement quelques minutes des plages de Sables d'Olonne.

**Les Halles** (pour ses producteurs et les produits locaux) : Niché entre le port et la grande plage des Sables d'Olonne, à deux pas de l'église Notre Dame de Bon Port, le marché des Halles Centrales régale vos papilles.

Les étals régaleront toutes vos envies ! Il se refait actuellement une beauté, aussi, retrouvez tous les producteurs et commerçants dans le Marché éphémère, en coeur de ville !

## Restaurants à proximité

€ € **La Table Vertime**, saveurs authentiques aux produits ultra-frais  
12 Bd de l'île Vertime,  
85180 Les Sables-d'Olonne

€ € **Braise**, cuisine au feu de bois.  
17 route de la Gachère,  
85340 Les Sables-d'Olonne

€ € € **Les Genêts**, restaurant gastronomique.  
21 bis rue de l'Océan,  
85470 Brem-sur-Mer

## Bar à vins

€ € **Bistrot des Copains**  
Marché Arago  
85100 Les Sables-d'Olonne





CHANTONNAY

# Domaine *de la Barbinière*



## DOMAINE DE LA BARBINIÈRE

10 rue de la Barbinière

85110 CHANTONNAY

02 51 34 39 72

contact@

domainedelabarbiniere.com

### Horaires

Dégustation-vente  
du lundi au vendredi :  
14h30 à 18h30

Le samedi :  
10h à 12h30 - 14h30 à 18h

Fermé le dimanche.

*Visite mensuelle  
et sur rendez-vous.*

*Animations tout au long  
de l'année.*

[www.domainedelabarbiniere.com](http://www.domainedelabarbiniere.com)



Le Domaine de la Barbinière se situe au cœur du bocage vendéen sur les coteaux du Lay de Chantonnay. Enraciné sur une faille carbonifère, le domaine compte une diversité de terroirs permettant d'élaborer des vins identitaires et singuliers en AOC Fiefs Vendéens.

En agriculture biologique, la vigne est conduite manuellement afin de respecter les équilibres naturels.

Au chai, un travail délicat s'effectue sur chaque cépage, au rythme des saisons



## Portrait *de vigneron*

ALBAN & VINCENT ORION

Guidés par leur passion commune, les deux frères, Alban et Vincent ont repris le domaine familial après un parcours dans différents vignobles français et étrangers.

Profondément attachés à leurs terroirs et traditions, ils valorisent la richesse et la diversité du bocage chantonnaisien dans le respect de la faune et flore environnantes.



Notre cuvée coup de coeur



## Cuvée Gneiss rouge 2023

Assemblage de trois cépages caractéristiques des Fiefs Vendéens sur des sols de Gneiss et d'Orthogneiss. Cette cuvée reflète la diversité et l'identité de nos terroirs chantonnaisiens. Vin soyeux aux notes de fraises des bois, tout en gourmandise et tanins fondus.

*Suggestion* : Magret de canard, mûres au vin et épices, carottes de couleur rôties et gel mûre - Restaurant L'Auberge du Donjon.

## Coups de cœur du vigneron



Fondé en 1200, le **Prieuré de Grammont** (Saint-Prouant) est un ancien monastère de l'ordre des Grandmontains qui reste l'un des mieux conservés de France. Visite possible en juillet-août.

Ce lieu chargé d'histoire est ancré dans le patrimoine de notre bocage vendéen.

**Randonnée découverte** : "Sentier de la voie ferrée" (5,6 km) au départ de Saint-Philbert-du-Pont-Charrault (Chantonnay).

Petit aperçu de la faille de Chantonnay, de son bassin calcaire et de ses paysages bocagés en passant par l'ancienne voie de chemin de fer.

Pour les plus curieux, découvrez la **perte du Beignon** et le **lavoir de la Solissonnière**.

## Restaurants à proximité

€ € **Le Clemenceau**, Maître restaurateur depuis 2019 avec une cuisine de produits frais et de saison.  
44 avenue Georges Clémenceau, 85110 Chantonnay

€ € **La Morlière**, cuisine traditionnelle et de produits locaux au bord du lac de Rochereau.  
La Morlière, 85110 Sigournais

€ € € **L'Auberge du Donjon**, cuisine épicurienne avec des produits frais et de saison.  
28 rue de la Poste, 85390 Bazoges-en-Pareds

## Cave à vins

€ € **Cave de l'Arquignon**  
49 Av. Georges Clemenceau, 85110 Chantonnay





MAREUIL

# Domaine de Pierre Folle



## DOMAINE PIERRE FOLLE

6 Follet 85320 ROSNAY

François : 06 10 60 82 90

Maguy : 06 11 28 15 63

tessierbrunier@gmail.com

### Horaires

Sur rendez-vous

[www.domainedepierrefolle.fr](http://www.domainedepierrefolle.fr)



Domaine de Pierre Folle doit son nom aux deux menhirs dressés devant son chai. Jean-François, Maguy & François y exploitent 42 hectares de vignes dans la commune de Rosnay.

C'est en 1937 que Louis Brunier plante sa première parcelle de vigne au domaine. Quelques années plus tard, à la fin des années 1950, son fils Guy le rejoint. Ils développent au fil du temps de plus en plus de parcelles et agrandissent le domaine.

À la fin des années 90, le vignoble s'étend sur 16 hectares. Le domaine obtient la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) en 2020.



## Portrait de vigneron FRANÇOIS TESSIER

Jean-François et Maguy reprennent l'exploitation en 1993. A cette époque le domaine compte 16 hectares de vignes.

Le vignoble s'agrandit progressivement pour atteindre une trentaine d'hectare en 2010.

Porté par la même passion

que ses parents, François choisit naturellement la même voie. Après l'obtention d'un bac professionnel option vigne et vin, il rejoint l'exploitation en 2018. Avec énergie et ambition, il contribue à moderniser et à étendre encore le vignoble, qui couvre 42 hectares.



Notre cuvée coup de coeur



## Cuvée Le Menhir Rosé

Le Menhir Rosé reflète l'expression des Fiefs Vendéens.

Issu d'un assemblage de Pinot Noir, Gamay et Cabernet, il séduit par sa fraîcheur, son équilibre et ses notes de petits fruits rouges.

Cette cuvée a été distinguée par une étoile au Guide Hachette 2026, récompensant sa qualité et son identité.



## Coups de cœur du vigneron

Les **deux menhirs** dressés devant le chai sont classés monuments historiques depuis 1984. Datant de 3000 ans avant Jésus-Christ, ils pèsent respectivement 11 et 15 tonnes et proviendraient de la vallée de l'Yon, située à plus de 2 kilomètres. Selon la légende, le géant Gargantua aimait venir en Bas-Poitou pour jouer aux palets. Lors d'une partie à Rosnay, après avoir écrasé des moutons et été mordu par les chiens du troupeau, il lança deux palets qui se figèrent dans la terre, donnant naissance aux Pierres Folles de Follet.

## Restaurants à proximité

- € **Les 4 Routes**, restaurant traditionnel, buffet à volonté.  
1 Rte de Luçon,  
85320 Moutiers-sur-le-Lay
- € € € **Maison Desamy**, restaurant gastronomique, 1\* Michelin.  
2 rue Hervé de Mareuil,  
85320 Mareuil-sur-Lay-Dissais

## Cave à vins

- € € **Cave Bregeon**  
117 Rue de l'Église,  
85140 Saint-Martin-des-Noyers





# Domaine *Prieure la Chaume*



## DOMAINE PRIEURE DE LA CHAUME

35 chemin de la Chaume  
85770 VIX

02 51 00 49 38

Christian Chabirand :  
06 08 51 70 44

Sylvie Saint Cyr :  
06 61 89 44 08

[contact@la-chaume.net](mailto:contact@la-chaume.net)

### Horaires

Caveau ouvert du lundi  
au samedi :  
10h à 12h30 - 14h30 à 18h30

*Activités œnotouristiques :*  
*festivals d'hiver et d'été,*  
*visites et dégustations*  
*toute l'année*

[www.prieure-la-chaume.com](http://www.prieure-la-chaume.com)



Au coeur de 45 ha de nature préservée, le vignoble PRIEURE LA CHAUME a été créé ex-nihilo sur une ancienne île du Marais Poitevin il y a une vingtaine d'années. Un terroir unique, un vignoble bio, une vinification Nature pour des vins singuliers et de grande pureté. Des vins à capacité de garde élevée appelés "vins de mémoire" désormais présents sur les plus belles tables gastronomiques. Chaque été, le vignoble devient aussi scène culturelle avec le festival "Les Arts par Nature", organisé dans un théâtre antique au coeur des vignes, où gastronomie et création artistique dialoguent dans un cadre unique.



## Portrait *de vigneron*

CHRISTIAN CHABIRAND

Originaire du pays, Christian devient œnologue après un parcours international et des responsabilités dans plusieurs interprofessions

viticoles. En 1997, il lance la création du vignoble PRIEURE LA CHAUME sur une ancienne île du Marais Poitevin.





MAREUIL

# Domaine *des Jumeaux*



---

## DOMAINE DES JUMEAUX

30 rue de la mairie  
Chaillé sous les Ormeaux  
85310 RIVES DE L'YON

02 51 46 70 15

Jean-Marc Tard :

06 75 41 19 34

Anna Goter :

06 45 84 35 94

domainedesjumeaux@  
gmail.com

## Horaires

Saison :

Vendredi et samedi :

10h30 à 18h

Hors saison :

Jedi : 12h30 à 18h

Vendredi : 10h30 à 18h

Samedi : 9h à 12h30

*Horaires mises à jour  
régulièrement sur la fiche  
Google, ne pas hésiter à la  
consulter*

*Visite possible la semaine,  
sur rendez-vous*

[www.domainedesjumeaux.fr](http://www.domainedesjumeaux.fr)



Le Domaine des Jumeaux, implanté dans la vallée de l'Yon en Vendée, s'étend sur 11 hectares cultivés en biodynamie par Jean-Marc Tard, adhérent à la charte Vins S.A.I.N.S (Sans Aucun Intransit Ni Sulfites ajoutés). Les sols sont travaillés en traction animale avec leur cheval de trait, Valdy, afin de préserver l'équilibre des sols et la biodiversité du vignoble.

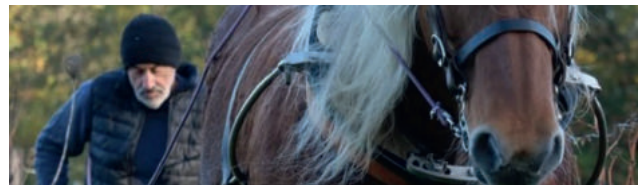
Reconnu pour ses cuvées naturelles qui expriment pleinement le terroir de schistes et de quartz, le domaine poursuit son développement dans la continuité de ses valeurs depuis sa reprise en 2024 par le vendéen Thierry Guignard. Jean-Marc continue d'assurer la conduite des vignes. Désormais retraitée, Maryline a transmis les missions administratives et commerciales à Anna Goter, qui accompagne aujourd'hui le développement du domaine.



Portrait  
*de vigneron*  
JEAN-MARC TARD

En 2009, après une carrière de sommelier en Angleterre, en Espagne et aux Antilles, Jean-Marc revient à ses racines viticoles. Marqué depuis l'enfance par les odeurs du

chai de son grand-père, il décide de reprendre un petit vignoble isolé sur les coteaux du Yon, un environnement préservé où la biodiversité est particulièrement riche.





# Domaine *Eric Sage*



## DOMAINE ERIC SAGE

3 rue du Pont de Brem  
85470 BRETIGNOLLES  
SUR MER

06 37 75 08 99

06 37 68 36 07

ericsagevigneron  
@gmail.com

### Horaires

Juillet/août :

Du mardi au samedi :

11h à 12h30 - 17h30 à 19h30

Reste de l'année :

Vendredi : 17h à 19h

et samedi : 10h à 12h30

*En dehors des horaires*

*d'ouverture :*

*sur rendez-vous*



Situé tout proche de l'Océan, à Brem-sur-Mer, les vignes cultivées biologiquement donnent des vins minéraux, frais et salins.



Portrait  
*de vigneron*  
ERIC SAGE

Après avoir travaillé en Touraine et à Sancerre, Eric Sage est revenu dans sa Vendée natale en 2016.





BREM

# Domaine *du Lux en Roc*



## DOMAINE DU LUX EN ROC

5 impasse Richelieu  
85470 BREM-SUR-MER

06 25 70 47 62  
02 51 90 56 84

luxenroc-richard  
@orange.fr  
berangeremaurin2  
@gmail.com

### Horaires

En saison :  
Lundi au samedi :  
9h à 13h - 15h à 19h30  
Dimanche :  
9h à 13h

Hors saison :  
lundi au samedi :  
10h à 13h - 15h à 19h30

*Accueil groupe, initiation  
à la dégustation : sur RDV  
(anglais parlé)*



C'est au bord de l'océan, bercé par le roulis des vagues, que le domaine de 3ha50a a ancré ses racines.

Depuis près de 2 siècles, les mains de cette famille bremoise oeuvrent, guidées par les maîtres mots que sont authenticité, saveur, nature, partage et humain. En vigneron passionnés, ils vous invitent à venir découvrir, sentir et écouter leurs vins vivants.



## Portrait *de vigneron* BÉRANGÈRE MAURIN ET JEAN-PIERRE RICHARD

Voilà 30 ans que Bérangère n'a pas uniquement rencontré Jean-Pierre, mais s'est aussi liée à la vigne. De là est née sa passion pour la

culture du vin, et aujourd'hui elle reprend le domaine afin de continuer à raconter son histoire.





# Domaine *Saint Nicolas*



## DOMAINE SAINT NICOLAS

Chai :

Les Clous  
85340 L'ILE D'OLONNE  
02 51 33 13 04

Boutique :

20T rue de l'Océan  
85470 BREM-SUR-MER  
02 51 22 03 68

contact@

domainesaintnicolas.com

## Horaires

**Chai :**

Basse saison :  
Du lundi au samedi :  
9h30 à 12h30 - 14h à 18h

Haute saison :  
Du lundi au samedi :  
9h30 à 12h30 - 14h à 19h

**Boutique :**

Basse saison :  
Mardi, jeudi, vendredi :  
9h à 12h30 - 14h30 à 18h  
Mercredi : 9h à 12h30

Haute saison :  
Lundi au vendredi :  
9h à 12h30 - 14h30 à 19h  
Samedi : 9h à 12h30

[www.domainesaintnicolas.com](http://www.domainesaintnicolas.com)



Le Domaine Saint Nicolas c'est avant tout une histoire de famille. Entre terre et mer, marais et forêt, le vignoble bénéficie d'un microclimat idyllique entre la commune de l'île d'Olonne et celle de Brem-sur-Mer. 32 hectares de vignes s'épanouissent au bord des marais salants sur des sols de schiste avec une partie d'argile et beaucoup de quartz. Le Vignoble Michon, est en Biodynamie certifié en 1995.



## Portrait *de vigneron*

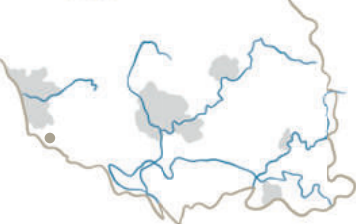
PATRICE MICHON

En 1960, Patrice Michon s'installe à Brem-sur-Mer sur quelques hectares de vignes appartenant à son père. Vingt-cinq ans plus tard, à l'île d'Olonne, il construit une cave moderne dédiée à la vinification. C'est en hommage au lieu de son enfance, Saint Nicolas de

Brem, que le Vignoble a pris le nom de Saint Nicolas.

En 1984, Patrice est rejoint par ses deux fils, Eric et Thierry. Rejoint à son tour par ses deux fils, Antoine et Mickaël, Thierry continue de préserver la vie du sol de manière à obtenir une qualité optimale.





# Domaine *du Vieux Pressoir*



## DOMAINE DU VIEUX PRESSEUR

1431 avenue de l'Atlantique  
85440 TALMONT ST HILAIRE  
02 51 22 10 89

### Horaires

Cave ouverte toute l'année

*Nous contacter  
par téléphone pour  
connaître les horaires*

[www.producteur-vins-vendee.fr](http://www.producteur-vins-vendee.fr)

Créé en 1996, le domaine s'étend sur 19 ha en IGP Val de Loire Vendée, à proximité des marais du Payré, sur sols argilo-calcaires et argilo-sableux. L'exploitation, composée de 3 personnes, produit des vins blancs (Chardonnay sec et moelleux), rosés (Pinot Noir, Gamay), rouges (Cabernet Franc, Merlot, Négrette) et effervescents, vendus au caveau en bouteilles, bag-in-box et vrac.



Portrait  
*de vigneron*  
THIERRY FERRE

À la fin de ses études en polyculture-élevage, une opportunité de relancer le vignoble talmonçais, qui tendait à disparaître, s'est présentée au moment de son installation.

Il a tout d'abord loué 1,80

hectare de vigne, puis a planté progressivement de nouvelles parcelles, tout en créant le chai et les infrastructures nécessaires au développement de la vente directe.



AOC *Fiefs*  
VENDÉENS  
La Loire inattendue

[www.fiefsvendeens.com](http://www.fiefsvendeens.com)



**Impression**

Mars 2026 - 4500 exemplaires chez Imprimerie LIO - Luçon

**Conception graphique**

Agence Nous Voilà !

**Crédits Photos**

Freepik, A. Lamoureux / Vendée Expansion, J. Gazeau, Mehdi Média,  
AOC Fiefs Vendéens, D. Herbreteau / CC Pays de Fontenay-Vendée,  
Vendée du Sud Attractivité

