

DU 18 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2025

# FOIRE AUX VINS BIO

**Soirée découverte des vins**

jeudi 25/09 à partir de 19h30

La Basse-Cour, Rennes

Gratuit

[www.scarabee-biocoop.coop](http://www.scarabee-biocoop.coop)

**biocoop**

| Scarabée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# NOS VINS BIO

## FACE AU DÉFI CLIMATIQUE

Aujourd'hui, le changement climatique pose un défi majeur à la filière viticole, bouleversant la vigne et ses pratiques par des sécheresses prolongées, des vendanges précoces, des pics de chaleur et une recrudescence des maladies.

**Pourtant, dans les terroirs, les réponses émergent, concrètes et inspirantes.**

### Des cépages pour demain

Pour gagner en résilience et réduire les traitements, certains viticulteurs optent pour des **cépages plus résistants à la chaleur et aux maladies**, qu'ils soient anciens, venus d'ailleurs ou issus de croisements naturels.

### Un sol vivant comme allié

La **biodynamie et les couverts végétaux** entre les rangs de vigne préservent les sols, stimulent la vie microbienne et atténuent le stress hydrique. Certains viticulteurs vont plus loin avec la **vitiforestierie**, en replantant des arbres pour favoriser la biodiversité, l'ombrage et un microclimat plus équilibré.

### Une adaptation jusque dans la cave

Face à la surmaturité liée à la chaleur, certains vigneron expérimentent des **macérations plus courtes**, donnant naissance à des rouges plus légers, fruités, et rafraîchissants.

**Ces vins incarnent une viticulture en transition, engagée pour le climat, ancrée dans son terroir et porteuse d'un modèle agricole durable que vous soutenez à chaque bouteille.**



## NOS ENGAGEMENTS

### DES VINS RÉDUITS EN SULFITES

Biocoop propose, depuis longtemps, des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à deux fois inférieurs à la réglementation européenne.

**Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin :**

Type de vin	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liqueureux	300/400	270/370	200	250/360

Biocoop va encore plus loin et propose de plus en plus de vin sans aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture à la conservation).



### DES VINS EN BIODYNAMIE

La biodynamie est un ensemble de pratiques viticoles permettant de préserver la vie du sol et de stimuler les capacités de défense de la plante.



### DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI

Le réemploi consiste à réutiliser un emballage en verre pour un usage identique pour réduire la quantité de déchets liée aux emballages.



Qu'est-ce qu'un cépage résistant ?



Ce sont des cépages sélectionnés pour garder :

- **97 % de Vitis Vinifera**, la vigne la plus couramment utilisée pour produire le vin qui regroupe la quasi-totalité des cépages et apporte les caractéristiques gustatives
- **3 % de variétés résistantes**



Ainsi, on obtient des variétés plus **résistantes aux maladies** ce qui permet de limiter grandement le recours au cuivre et donc de limiter encore plus l'impact de la viticulture sur l'environnement.



### Et pour les amateurs de fromages :

Rendez-vous en page 42 pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Garde



Accords mets et vins

# VINS ROUGES

Vallée du Rhône

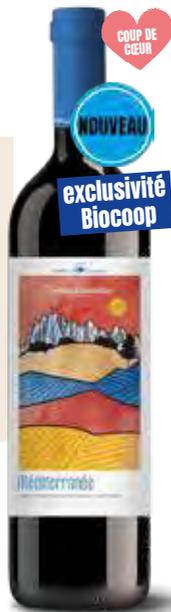


4,85 €

la bouteille de 75 cl soit  
6,47 € le litre

4,61 €

prix de vente adhérent soit  
6,14 € le litre



## IGP MÉDITERRANÉE TERRE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 14,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Lasagne, grillade,  
gratin de légumes.  
comté, morbier, flore  
des prés.

**Belle robe rouge cerise bigarreau. Un nez de framboises, de fruits rouges très frais et de poivre. La bouche est tendre, croquante et étonnamment longue. Les tanins sont fondus.** Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.

# VINS ROUGES

Vallée du Rhône



7,65 €

la bouteille de 75 cl soit  
10,20 € le litre

7,27 €

prix de vente adhérent soit  
9,69 € le litre



## IGP MÉDITERRANÉE MON P'TIT CAMION

Vignobles Simian

Merlot noir, Caladoc noir,  
Alicante Bouschet noir,  
Syrah noir • 13°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Légume farci, cuisine  
indienne ou réunionnaise.  
Fromage de brebis,  
cantal, emmental.

**Un nez au fruité-épicé intense, aux parfums de fruits noirs sauvages frais, de garrigue et de poivre blanc. Bouche friande et croquante de fruits rouges, finale gourmande et ronde sur des tanins soutenus mais soyeux et fondus.** Dès 1994 ce domaine prend conscience des déséquilibres créés par l'agriculture intensive. Dès lors, il cherche à réduire l'impact de ses pratiques sur l'environnement, jusqu'à obtenir en 2011 la labellisation en biodynamie. Sa devise pourrait être « On ne commande la nature qu'en lui obéissant ».

Vallée du Rhône



6,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
9,27 € le litre

6,60 €

prix de vente adhérent soit  
8,80 € le litre



## AOP CÔTES DU RHÔNE MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE

Domaine  
Saint Julien

Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Ample puissant  
et corsé



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge, plat en  
sauce, tatin de navet.  
Fromage affiné, flore des  
prés.

**Un nez complexe, mêlant des fruits noirs et des nuances plus épicées. En bouche, une structure tannique et une acidité équilibrée.** Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié. Soucieux de la préservation de l'environnement, les vignerons plantent des haies, mettent en place des abris à insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies.



## VINS ROUGES

Vallée  
du Rhône

9,50 €

la bouteille de 75 cl soit  
12,67 € le litre

9,03 €

prix de vente adhérent soit  
12,03 € le litre



### AOP CÔTES DU RHÔNE CAIRANNE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 15°



Ample puissant  
et corsé



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Plat de viande en sauce,  
risotto, dessert au chocolat.  
Fromage à pâte molle.

**Un vin gourmand, onctueux, fruité et équilibré.** Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.

## VINS ROUGES

Vallée  
du Rhône

9,20 €

la bouteille de 75 cl soit  
12,27 € le litre

8,74 €

prix de vente adhérent soit  
11,65 € le litre



### AOP VENTOUX « LES RIBES »

Château Juvénal

Grenache, Syrah • 15°



Suave et onctueux



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Magret de canard aux  
girolles, côte de bœuf et  
carré d'agneau au miel.

Au pied du Graveyron, des vignes baignées de soleil et préservées du redoutable mistral, une majestueuse demeure de plus de cent vingt ans, bordée de vignes et d'oliviers centenaires. **Un vin rouge suave, onctueux et concentré sur des notes de groseille fraîche et de fruits rouges.** Une jolie complexité aromatique et des tanins croquants pour une finale poivrée.

Vallée  
du Rhône

11,90 €

la bouteille de 75 cl soit  
15,87 € le litre

11,31 €

prix de vente adhérent soit  
15,07 € le litre



### AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES L'ODYSSÉE

Domaine Duseigneur

Grenache, Syrah • 14°



Ample et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Terrines de viandes, volaille,  
agneau, chili, daube  
provençale ou ragoût de  
bœuf aux épices.

**Au nez, il dévoile une grande finesse avec des arômes de fruits rouges** comme la framboise, de fleurs printanières, d'épices et parfois des notes de pins ou de menthol, reflétant l'expression de la garrigue. En bouche, il se caractérise par une élégance, une suavité, une puissance et une ampleur, avec des tanins fins et désaltérants, offrant une belle longueur.

Vallée  
du Rhône

12,90 €

la bouteille de 75 cl soit  
17,20 € le litre

12,26 €

prix de vente adhérent soit  
16,34 € le litre



### AOP COSTIÈRES DE NÎMES « BIEN LUNÉ »

Domaine Terre  
de Chardons

Grenache, Syrah, Cinsault • 13,5°



Fruité et charnu



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes rouges, viandes  
blanches grillées, thon  
rouge et poivron grillé,  
charcuterie, pizza.

Vignoble blotti sur le plateau des Costières à Bellegarde sur un terroir argilo-calcaire. **Robe rubis éclatante avec des nuances violettes**, un nez de fruits rouges, de fruits noirs, de violette, de réglisse, de cuir et de minéral fumé et une bouche charnue et juteuse avec des saveurs de fruits noirs.

## VINS ROUGES

Vallée  
du Rhône

14,30 €

la bouteille de 75 cl soit  
19,07 € le litre

13,59 €

prix de vente adhérent soit  
18,11 € le litre

demeter



### AOP COSTIÈRES DE NÎMES « MARGINAL »

Domaine Terre  
de Chardons

Syrah, Grenache • 13,5°



Fruité et épicé



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Bavette à l'échalotte,  
côte d'agneau, daube de  
taureau, tajines, fromages à  
pâte pressée non cuite.

Vignoble blotti sur le plateau des Costières à Bellegarde sur un terroir argilo-calcaire. **Au nez, ce vin développe des arômes complexes de fruits rouges, d'épices, de fleurs et de notes subtiles de fumé.** En bouche, il est épicé, animal, avec des notes d'olive noire et une belle structure, tout en conservant une fraîcheur marquée.

## VINS ROUGES

Vallée  
du Rhône

8,40 €

la bouteille de 75 cl soit  
11,20 € le litre

7,98 €

prix de vente adhérent soit  
10,64 € le litre



### VIN DE FRANCE SALAMANDRE

Château  
Saint-Cyrgues

Syrah noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande rouge grillée,  
carré d'agneau.  
Mont d'or,  
reblochon.

**Robe pourpre, nez aux arômes de cassis, de myrtilles et d'épices, un joli volume en bouche avec de la matière, une belle rondeur et un fruit frais.** Domaine situé près de Nîmes, face à la Petite Camargue et à la Méditerranée, offrant ainsi les conditions idéales pour la culture de la vigne. Depuis son acquisition en 2014, le domaine est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique.

Vallée  
du Rhône

6,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
9,27 € le litre

6,60 €

prix de vente adhérent soit  
8,80 € le litre

demeter



### VIN DE FRANCE AMOUR CINSULT

Château Beaubois

Cinsault noir • 11,5°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, assiette de  
charcuteries et fromage,  
buffet. Comté, fromage  
de chèvre, beaufort.

**Nez de petits fruits rouges, framboise et grenadine. Bouche gourmande de fruits frais et de poivre.** Au XIII<sup>e</sup> siècle, les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui, Fanny et François Boyer sont la quatrième génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 hectares de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

Provence

16,80 €

la bouteille de 75 cl soit  
22,40 € le litre

15,96 €

prix de vente adhérent soit  
21,28 € le litre



### AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

Famille Négrel

Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Barbecue,  
daube marinée.  
Fromage affiné ou à pâte  
dure, tomme de brebis.

**Vin à la robe cardinale qui possède un parfum puissant, porté sur les fruits noirs et les épices. Ce vin structuré et savoureux dévoile un bel équilibre en bouche avec une finale sublimée par des tanins soyeux.** Le vignoble se compose de 60 hectares de vigne. S'y ajoutent 20 hectares de céréales et bois qui participent à préserver la biodiversité. La famille Négrel a l'intime conviction que la culture biologique est le moyen le plus approprié pour exprimer la minéralité et les nuances de son terroir.

## VINS ROUGES

Sud-Ouest



8,90 €

la bouteille de 75 cl soit  
11,87 € le litre

8,46 €

prix de vente adhérent soit  
11,27 € le litre



COUP DE CŒUR

NOUVEAU

### IGP CÔTES DU LOT COCORICOT

Château Croisilles

Malbec, Merlot • 12°



Fruité et gourmand



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritifs, cocktails  
d'antipasto ou casse-croûte  
entre ami-es.

Ce vin se caractérise par une robe rubis, des arômes de fruits noirs, d'épices et parfois de yaourt aux fruits noirs ou de bonbon anglais, avec une bouche ronde, pulpeuse et gourmande.

Sud-Ouest



9,60 €

la bouteille de 75 cl soit  
12,80 € le litre

9,12 €

prix de vente adhérent soit  
12,16 € le litre



exclusivité  
Biocoop

### AOP GAILLAC BRAUCOL DURAS

Château  
Les Vignals

Braucol, Duras • 13,5°



Léger et porté  
sur le fruit



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Barbecue, carpaccio  
de bœuf, salade de quinoa  
et asperges vertes.  
Petit chèvre.

Un nez et une bouche de fruit intense, sensation de canneberges et de myrtilles confiturées, le tout équilibré avec des notes mentholées légèrement fumées. Authenticité du terroir et originalité des cépages. À servir légèrement frais. Le Château des Vignals est au cœur du vignoble gaillacois. Le respect du terroir, des personnes qui travaillent dans les vignes et la transmission du savoir-faire sont le socle de la philosophie des Vignals.

## VINS ROUGES

Sud-Ouest



12,75 €

la bouteille de 75 cl soit  
17,00 € le litre

12,11 €

prix de vente adhérent soit  
16,15 € le litre



### VIN DE FRANCE TAN NAT

Domaine Labranche  
Laffont

Tannat noir • 12,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuterie, plat épicé,  
dessert chocolaté.  
Tomme de brebis au  
piment d'Espelette.

Un nez de cassis, réglisse, mûre. La bouche est charnue, généreuse et juteuse. La trame tannique est douce, la finale fraîche et épicée. Un tannat vu autrement. Vin à carafier pour éliminer le gaz carbonique naturel. Christine Dupuy a repris le domaine familial en 1993. Première femme viticultrice à Madiran, sa viticulture se résume à du bon sens paysan, du respect et beaucoup de présence et de patience.

# VINS ROUGES

Bordeaux



6,60 €

la bouteille de 75 cl soit  
8,80 € le litre

6,27 €

prix de vente adhérent soit  
8,36 € le litre



## AOP BORDEAUX LE HAUT FRÉJEAN

Domaine Fréjean

Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc • 13°



Aromatique et souple



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Viandes rouges et blanches,  
fromages.

**Robe rouge aux reflets intenses.** Son nez est aromatique avec un parfum de mûre, de cerise et de cassis. En bouche, il offre des tanins ronds et souples.

# VINS ROUGES

Bordeaux



10,35 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,80 € le litre

9,83 €

prix de vente adhérent soit  
13,11 € le litre



## AOP CÔTE DE BOURG

Château Fougas

Merlot noir, Cabernet-Sauvignon noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins  
Viande, plat végétarien.  
Camembert,  
comté.

**Le vin est élégant et fin en bouche. Les tanins sont légers et fins.** L'implantation du vignoble date du XVIII<sup>e</sup> siècle. Jean-Yves et Michèle Béchet, les propriétaires actuels, s'efforcent de produire un vin de qualité marqué par la minéralité de son terroir, grâce à la culture en bio et en biodynamie. Leur engagement en biodynamie depuis quinze ans leur permet d'accroître la résistance de la vigne face aux maladies.

Bordeaux



10,30 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,73 € le litre

9,79 €

prix de vente adhérent soit  
13,05 € le litre



## AOP GRAVES CLOS DE LA PÉRICHÈRE 2017

Famille Guérin

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,  
Merlot • 13°



Charnu et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins  
Viandes rouges en sauce et  
pâtes persillées.

**Sa robe rouge rubis** débouche sur un nez aux arômes de fruits rouges qui se retrouvent en bouche avec des tanins fondus et une belle persistance.

Bordeaux



9,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,27 € le litre

9,45 €

prix de vente adhérent soit  
12,60 € le litre



## VIN DE FRANCE LE CHAMBOURCIN DE CAJUS

Château Cajus

Chambourcin noir • 12,9°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, tapas, viande,  
poêlée de légumes.  
Fromage frais, tomme  
d'Anjou.

**Un vin de caractère au nez de cerise noire, de prunes et d'épices. La bouche est croquante, avec des arômes persistants.** Situé entre Bordeaux et Saint-Émilion, le Château Cajus est bio depuis 2001. En 2015, Pierre Veyron va plus loin en plantant un cépage résistant peu connu, le chambourcin, ce qui lui permet de ne pas traiter les vignes.

# VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



8,80 €

la bouteille de 75 cl soit  
11,73 € le litre

8,36 €

prix de vente adhérent soit  
11,15 € le litre

Cépages résistants



## NU.VO.TE 2022

Domaine Foncalieu

Artaban • 12°



Souple et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Jambon sec ou salaisons, chili con carne, street food (tacos, kebab d'agneau), empanadas de carne, brochettes d'agneau épicé, tapas.

**Robe rouge rubis aux reflets violines.** Nez révélant des arômes de myrtille et de groseille. Une bouche souple et fraîche aux arômes de petits fruits noirs.

# VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



9,90 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,20 € le litre

9,41 €

prix de vente adhérent soit  
12,54 € le litre

demeter



## AOP LANGUEDOC NAUTICA

Domaine Ortola

Syrah, Grenache noir, Carignan, Mourvèdre • 14°



Charnu et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



### Accords mets et vins

Viande, plat végétarien. Fromage type brie.

**Un nez expressif de fruits rouges et d'épices. Une bouche souple et soyeuse avec une belle évolution. Un ensemble harmonieux et une finale sur des notes vanillées.** Depuis une dizaine d'années, Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants, pratiquent une agriculture de conservation, introduisant des couverts végétaux (féverole, pois fourragé, avoine...). Ces plantes enrichissent le sol en carbone, renforcent sa structure et sa capacité à retenir l'eau. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

Languedoc-Roussillon



9,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,27 € le litre

9,45 €

prix adhérent, soit  
12,60 € le litre



## IGP CÔTES CATALANES LE GRAND RED

Le Mas Baux

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon • 15°



Fruité et charnu



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



### Accords mets et vins

Blanc de volaille à la plancha, tapas ou, plus audacieux, filet de rouget juste saisi.

**Belle robe violette, noire.** Un nez de réglisse très net, aux parfums de confiture de fruits rouges. La bouche est gourmande, souple, avec des tanins ronds et une belle longueur.

Languedoc-Roussillon



12,90 €

la bouteille de 75 cl soit  
17,20 € le litre

12,26 €

prix de vente adhérent soit  
16,34 € le litre

SANS SULFITE AJOUTÉ



## VIN DE FRANCE LÀ-HAUT ROUGE VIN MÉTHODE NATURE

Mas Lasta

Syrah • 13°



Riche et équilibré



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Accords mets et vins

Apéritif, brioche, tapas, tapenade, fromage frais et desserts fruités.

Le vignoble s'étend sur huit hectares de petites parcelles entrecoupées de bosquets de chênes blancs et d'étendues de genêts, au pied des sources jaillissantes du causse aveyronnais. En bouche, **le vin se caractérise par une structure ronde, ample et veloutée, offrant une expérience gustative riche et équilibrée.**

# VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



7,40 €

la bouteille de 75 cl soit  
9,87 € le litre

7,03 €

prix de vente adhérent soit  
9,37 € le litre



exclusivité Biocoop

## VIN DE FRANCE TEMPO

Famille Fabre

Tempranillo noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Pizza, barbecue,  
rôti de porc caramélisé.  
Plateau de fromages,  
cantal.

Un vin gourmand, au nez de fruits rouge et cardamome. En bouche, on retrouve des arômes de fève de cacao et une finale longue et persistante. Très engagée pour le climat, la famille Fabre a fait partie des premiers vigneron·s à se convertir à l'agriculture biologique. Aujourd'hui, en réponse au changement climatique, elle a décidé de planter des cépages rapportés du Portugal et d'Espagne, qui poussent bien dans le sud du pays.

# VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon



9,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,27 € le litre

9,45 €

prix de vente adhérent soit  
12,60 € le litre



Cépages résistants



COUP DE CŒUR

NOUVEAU

exclusivité Biocoop

## VIN DE FRANCE AU GRÉ DU VIN

Domaine la Clausade

Artaban • 12°



Léger et porté  
sur le fruit



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande, gambas, tarte salée  
ou sucrée, salade de fraises.  
Fromage de chèvre,  
fromage frais.

Le nez est délicat, charmeur, sur des notes de petits fruits des bois. La bouche est toute en douceur et en rondeur. Vin rouge léger et fruité. En 2019, Olivier Sebe décide de planter des vignes autour du domaine la Clausade. Il fait le choix de se tourner vers des cépages résistants aux maladies afin de ne pas du tout traiter les vignes.

Languedoc-Roussillon



7,15 €

la bouteille de 75 cl soit  
9,53 € le litre

6,79 €

prix de vente adhérent soit  
9,06 € le litre



Cépages résistants



NOUVEAU

## VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

Domaine La Colombette

Cabernet noir • 12,5°



Charnu et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande, plat en sauce.  
Fromage à pâte pressée,  
molle, en croûte.

Une robe pourpre intense qui dévoile des arômes gourmands de fruits mûrs. En bouche, une fraîcheur éclatante et une belle longueur révèlent des tanins soyeux, sublimes par l'empreinte unique de ce terroir. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Il a notamment été pionnier dans la diminution du taux d'alcool dans les vins. Aujourd'hui, il travaille sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

Languedoc-Roussillon



11,70 €

la bouteille de 75 cl soit  
15,60 € le litre

11,12 €

prix de vente adhérent soit  
14,82 € le litre



NOUVEAU

## VIN DE FRANCE CLARET NET

Château Coupe-roses

Rivairenc noir, Piquepoul noir,  
Aramon noir, Cinsaut noir • 12°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, plat du  
quotidien, grillade.  
Fromage frais.

Vin rouge avec macération d'une seule nuit, il ressemble ainsi à un Claret. Au nez et en bouche ce vin est très fruité sur les fruits rouges et frais avec une quasi-absence de tanins. Face au changement climatique, Le Château Coupe-roses se lance dans l'agroforesterie en plantant des haies et des arbres indigènes autour des parcelles favorisant la biodiversité. Il expérimente également les cépages résistants.

## VINS ROUGES

Vallée de la Loire



9,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,27 € le litre

9,45 €

prix de vente adhérent soit  
12,60 € le litre



### IGP VAL DE LOIRE SOUS LE TILLEUL

Domaine du pas  
Saint-Martin

Grolleau noir • 12,5°



Léger et porté sur  
le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poulet rôti, plateau  
de charcuterie.  
Morbier, reblochon,  
camembert.

**Vin rouge tonique, sur le fruit et les épices.** La famille Charrier-Massoteau cultive sur le domaine 16 hectares de vignes selon le mode de culture biologique. L'envie qui l'anime tout au long de l'année : produire des vins authentiques et au plus près de la nature.

## VINS ROUGES

Vallée de la Loire



9,99 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,32 € le litre

9,49 €

prix de vente adhérent soit  
12,65 € le litre



### AOP CHINON LES CINQ ARPENTS

Domaine  
Fabrice Gasnier

Cabernet-Franc noir • 12,5°



Charnu et aromatique



Longue garde  
(> 6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson,  
viande, plat végétarien.  
Emmental cru, tomette  
Yenne fumée.

**Un nez fin et gourmand avec des notes fruitées et tendres. En bouche, ce vin est fruité, souple, frais, gourmand et croquant.** Le domaine Fabrice Gasnier tient ses origines de 1902 et voit sa suite assurée par la cinquième génération. En combinant respect du terroir, pratiques biodynamiques et innovation, le domaine œuvre pour une viticulture résiliente et responsable, capable de répondre aux défis du changement climatique.



Vallée de la Loire



9,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
13,27 € le litre

9,45 €

prix de vente adhérent soit  
12,60 € le litre



### AOP SAUMUR CHAMPIGNY SAXO

Domaine Le petit  
saint-Vincent

Cabernet-Franc noir • 12,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Salade de gésier,  
viande grillée.  
Fromage frais,  
tomme d'Anjou.

**Robe brillante aux reflets rubis. Nez de petits fruits rouges avec des notes de réglisse. En bouche, joli équilibre, belle fraîcheur, tanins soyeux pour une finale saline et épicée.** Dominique Joseph a repris l'exploitation familiale en 1990, apportant son savoir-faire et sa vision personnelle tout en respectant les traditions transmises par ses prédécesseurs. Le domaine s'étend sur 12 hectares de vignes âgées de trente à quatre-vingts ans qui bénéficient de pratiques culturales respectueuses de l'environnement.

Vallée de la Loire



13,50 €

la bouteille de 75 cl soit  
18,00 € le litre

12,83 €

prix de vente adhérent soit  
17,10 € le litre



### AOP BOURGUEIL ÉPAULÉ JETÉ

Domaine Breton

Cabernet-Franc noir • 12,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tapas, viande rouge.  
Saint-nectaire,  
fromage de chèvre.

**Vin expressif, accessible et convivial. Au nez, un véritable panier de fruits frais avec des arômes de fruits rouges accompagnés de notes de réglisse. En bouche, un vin frais, avec de jolis tanins fins et réglissés.** La famille Breton incarne la philosophie du vin ancrée dans le respect de la nature : production de vins authentiques et adaptation proactive au changement climatique. «Épaulé jeté» est le geste qui sauve le vigneron ! Il est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.

## VINS ROUGES

Vallée de la Loire



7,95 €

la bouteille de 75 cl soit  
10,60 € le litre

7,55 €

prix de vente adhérent soit  
10,07 € le litre



### VIN DE FRANCE LA BELLE ALLURE

Complices de Loire

Pinot noir • 12,5°



Léger et porté sur  
le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Saumon, canard, brie,  
cantal ou mimolette,  
tiramisu aux fruits rouges.

Un pinot noir souple et flatteur avec une belle matière et une jolie concentration. Des notes de cerises noires et cerises amarena, de pétales de fleurs séchées viennent compléter sa palette aromatique.

## VINS ROUGES

Beaujolais



14,70 €

la bouteille de 75 cl soit  
19,60 € le litre

13,97 €

prix de vente adhérent soit  
18,62 € le litre



### AOP BEAUJOLAIS MOULIN À VENT

Domaine Richard Rottiers

Gamay noir • 12°



Charnu et aromatique



Longue garde  
(> 6 ans)



Accords mets et vins

Viande grillée.  
Plateau de fromages,  
saint-nectaire,  
bufaleggio.

Notes de cerise mure et de violette, typiques de l'appellation. Tanins puissants, arrondis par l'élevage en fûts. Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble en Champagne et d'un autre en Bourgogne. Le Domaine a été créé en 2007, à la reprise d'une exploitation de 3 hectares de vignes, âgées de 40 à 80 ans. Aujourd'hui à la tête de 5 hectares, le vigneron a commencé la transformation du vignoble en bio en 2012. Son installation à Romanèche-Thorins est le fruit de la découverte d'un terroir dont l'histoire, l'évolution et le potentiel le passionnent.

Beaujolais



10,50 €

la bouteille de 75 cl soit  
14,00 € le litre

9,98 €

prix de vente adhérent soit  
13,30 € le litre



### AOP BEAUJOLAIS VILLAGE SUPER CANON

Domaine Bertrand

Gamay • 13,5°



Frais et gourmand



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Veau, porc, volailles et  
pâtes.

Un gamay frais et gourmand avec du pep's. Les tanins sont bien intégrés et laissent place à une bouche souple et fruitée. Un vrai vin de copains !

Bourgogne



16,30 €

la bouteille de 75 cl soit  
21,73 € le litre

15,49 €

prix de vente adhérent soit  
20,65 € le litre



### AOP BOURGOGNE Domaine Vincent Couche

Pinot noir • 13°



Charnu et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Pot-au-feu, salade,  
tourte à la viande,  
volaille.  
Morbier.

Un nez de petits fruits rouges et une belle énergie minérale en bouche avec une finale souple, gourmande et équilibrée. Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble en Champagne et d'un autre en Bourgogne. Depuis 2018, le domaine a planté plus de deux cent cinquante arbres fruitiers de variété anciennes au sein même des rangs de vigne. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO<sub>2</sub> et de stocker le carbone.

## VINS ROUGES



Bourgogne



**25,90 €**

la bouteille de 75 cl soit  
34,53 € le litre

**24,61 €**

prix de vente adhérent soit  
32,81 € le litre

### AOP RULLY

Domaine  
Jaeger-Defaix

Pinot noir • 13,5°



Fruité et soyeux



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viande rouge,  
plateau de fromages.

**Ce vin de Bourgogne présente une robe rubis brillante, un nez fruité aux arômes de cerise, de framboise et de fraise ainsi que des notes subtiles d'épices.** En bouche, il se caractérise par une texture soyeuse, une belle longueur et une structure fine, offrant un équilibre entre fruité et élégance, typique du pinot noir de la région.

## VINS ROUGES

Italie



**6,95 €**

la bouteille de 75 cl soit  
9,27 € le litre

**6,60 €**

prix de vente adhérent soit  
8,80 € le litre



### DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia Vitivinicola  
Orsogna

Montepulciano • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viande braisée ou rôtie.  
Parmigiano,  
bufaleggio.

**Un nez intense de fruits rouges et d'épices. Une bouche pleine, harmonieuse, avec un joli touché de tanins poudreux.** Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. elle compte aujourd'hui quatre cent cinquante producteurs et est 100 % bio.

Italie



**7,95 €**

la bouteille de 75 cl soit  
10,60 € le litre

**7,55 €**

prix de vente adhérent soit  
10,07 € le litre



### MERLOT MAMI PATCH

Olearia Vitivinicola  
Orsogna

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Viande, charcuterie, tarte  
salée, pizza.  
Camembert, parmigiano  
reggiano.

**Un nez aux notes intenses de cerise, de prune et de mûre, mêlées à des notes de violette, de myrte et d'orange.** Une bouche volumineuse et très fraîche, avec une belle structure. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.

## VINS ROUGES

Espagne



**7,90 €**

la bouteille de 75 cl soit  
10,53 € le litre

**7,51 €**

prix de vente adhérent soit  
10,01 € le litre



### RIOJA DO NOEMUS

Noemus Espagne

Tempranillo • 13,5°



Léger et porté sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Tapas, plats de légumes, salades et viandes grillées.

**De robe rubis foncé et aux arômes intenses de fruits rouges.** Légèrement boisé, fruité et frais en bouche.

## VINS ROSÉS

Sud-Ouest



**6,99 €**

la bouteille de 75 cl soit  
9,32 € le litre

**6,64 €**

prix de vente adhérent soit  
8,85 € le litre



### VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

Château Grinou - Cuisset

Vidoc, Artaban • 12°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Apéritif, grillade, pizza. Fromage de chèvre, brie.

**Nez puissant, offrant des arômes de fruits rouges et de fraise. La bouche est légère et rafraîchissante, reprenant le registre aromatique du nez, rythmée par une belle tension terminant par une finale élégante et aromatique.** Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>e</sup> siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

Cépages résistants



Portugal



**10,50 €**

la bouteille de 75 cl soit  
14,00 € le litre

**9,98 €**

prix de vente adhérent soit  
13,30 € le litre



### VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Amoreida da torre Portugal

Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon • 14°



Rond et puissant



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Agneau, fromage de brebis.

**Rouge vif et lumineux, nez de fruits noirs** que l'on retrouve en bouche avec des saveurs de pruneaux et des notes épicées.

Languedoc-Roussillon



**7,90 €**

la bouteille de 75 cl soit  
10,53 € le litre

**7,51 €**

prix de vente adhérent soit  
10,01 € le litre



### AOP SABLE DE CAMARGUE

Domaine de la fourmi

Grenache gris, Grenache noir • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



**Accords mets et vins**  
Salade, grillade, viande blanche.

**Nez expressif et gourmand sur des notes de pamplemousse, pêche et clémentine. Arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche en bouche.** Patrick Guiraud est installé depuis 1989 sur le domaine familial qu'il a développé au fil des ans, le convertissant à l'agriculture biologique en 1997. Situé en bordure de la Méditerranée, le domaine ne produit que du rosé.

# VINS BLANCS

Vallée du Rhône

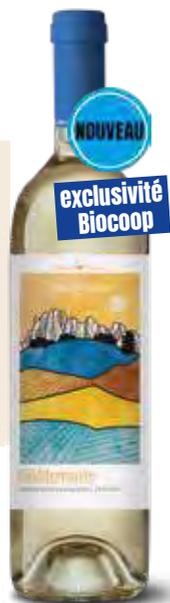


5,20 €

la bouteille de 75 cl soit 6,93 € le litre

4,94 €

prix de vente adhérent soit 6,59 € le litre



## IGP MÉDITERRANÉE TERRE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache blanc, Bourboulenc, Marsanne blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Poisson, fruit de mer, plat italien.  
Crottin de Chavignol, tomme de brebis.

**La robe est jaune pâle et cristalline, le nez pamplemousse, litchi et fleurs blanches, légèrement beurré. En bouche, la finale zeste de citron est rafraîchissante.** Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la vallée. Les cent trente vigneronnes de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.

# VINS BLANCS

Vallée du Rhône



6,95 €

la bouteille de 75 cl soit 9,27 € le litre

6,60 €

prix de vente adhérent soit 8,80 € le litre



## VIN DE FRANCE AMOUR DE VIGNIER

Château Beaubois

Viognier blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, poisson.  
Bouyguette crue.

**Un nez de fruits jaunes et blancs (papaye, mangue). Une bouche fraîche, croquante, avec des notes de citruses, verveine et abricot.** Au XIII<sup>e</sup> siècle, les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui, Fanny et François Boyer sont la quatrième génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 hectares de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.



Vallée du Rhône



5,95 €

la bouteille de 75 cl soit 7,93 € le litre

5,65 €

prix de vente adhérent soit 7,54 € le litre



## IGP VAUCLUSE VITIS FORTIS

Domaine Saint Julien

Floréal, Voltis • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Salade, poisson grillé, plat asiatique ou plat épicé.  
Ricotta, mozzarella.

**Au nez, il dévoile un bouquet complexe de fleurs blanches, accompagné de touches d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, il propose un subtil équilibre entre fraîcheur florale et fruité plus mûr.** Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié. Soucieux de la préservation de l'environnement, les vigneronnes plantent de haies, mettent en place des abris à insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies. Le domaine fait partie du réseau d'observatoire agricole de la biodiversité.

Vallée du Rhône



10,50 €

la bouteille de 75 cl soit 14,00 € le litre

9,98 €

prix de vente adhérent soit 13,30 € le litre



## IGP ARDÈCHE PETITE SELVE

Domaine Petite Selve

Viognier • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif dînatoire, poisson grillé ou cuit au four, fromage de chèvre et de brebis.

**Le nez s'ouvre sur des arômes d'abricot, de pêche et de notes florales rappelant le chèvrefeuille.** Sa bouche est ronde, gourmande, équilibrée et portée sur la fraîcheur.



Cépages résistants

## VINS BLANCS

Vallée du Rhône

9,20 €

la bouteille de 75 cl soit 12,27 € le litre

8,74 €

prix de vente adhérent soit 11,65 € le litre



### AOP VENTOUX « LES RIBES »

Château Juvénal

Clairette, Viognier • 13,5°



Fruité et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif dînatoire, viande blanche, poisson et fruits de mer.

Un joli blanc rhodanien au nez élégant de fleurs blanches et d'abricot. Une bouche ample et franche avec des notes d'écorce d'orange, légèrement lactées. Au pied du Graveyron, des vignes baignées de soleil et préservées du redoutable mistral, une majestueuse demeure de plus de cent vingt ans, bordée de vignes et d'oliviers centenaires.

## VINS BLANCS

Sud-Ouest

6,99 €

la bouteille de 75 cl soit 9,32 € le litre

6,64 €

prix de vente adhérent soit 8,85 € le litre



### VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

Château Grinou - Cuisset

Floreal, Arrioloba • 12°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, crustacé, poisson. Crottin de Chavignol, comté.

Nez puissant de fruits exotiques et de fleurs. La bouche est ample, reprenant le registre aromatique du nez, rythmée par une belle tension et terminant par une finale élégante et aromatique. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>e</sup> siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

Cépages résistants



Vallée du Rhône

12,90 €

la bouteille de 75 cl soit 17,20 € le litre

12,26 €

prix de vente adhérent soit 16,34 € le litre



### AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE

Domaine Terre de Chardons

Clairette Blanche • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Asperges, risotto au fenouil, poisson et viande blanche, brandade de morue, pélaridon.

Ce vin se caractérise par son attaque lumineuse et douce, sa finesse aérienne et sa finale harmonieuse entre fraîcheur minérale et gras typique du terroir. Vignoble confidentiel au cœur de la terre d'Argence.

Sud-Ouest

13,90 €

la bouteille de 75 cl soit 18,53 € le litre

13,21 €

prix de vente adhérent soit 17,61 € le litre



### AOP GAILLAC

Château de Mayrague

Loin de l'Œil/ Len de l'El • 12,2°



Frais et fruité



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Poisson, viande blanche, pique-nique.

La robe est jaune pâle, avec un nez riche en notes florales, de pêche et de poire, et une bouche fraîche, florale, caractérisée par une bonne acidité et une longue finale.



## VINS BLANCS

Languedoc-  
Roussillon



6,20 €

la bouteille de 75 cl soit  
8,27 € le litre

5,89 €

prix de vente adhérent soit  
7,85 € le litre

Cépages  
résistants



### VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

Domaine  
La Colombette

Souvignier gris, Muscaris • 11°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Apéritif, salade,  
poisson blanc,  
coquillage, légume.  
Chèvre, fromage frais.

Avec son bouquet aromatique expressif, ce blanc allie à merveille la fraîcheur et les notes parfumées du Muscaris. Sa bouche équilibrée, entre vivacité et rondeur, séduit par son intensité et sa finesse. Un vin à découvrir pour son élégance et sa gourmandise. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Il a notamment été pionnier dans la diminution du taux d'alcool dans les vins. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

## VINS BLANCS

Languedoc-  
Roussillon



6,90 €

la bouteille de 75 cl soit  
9,20 € le litre

6,56 €

prix de vente adhérent soit  
8,74 € le litre



### IGP CÔTES-DE-THONGUE POMPETTE

Domaine Bassac

Sauvignon blanc • 12°



Frais et fruité



Moyenne garde  
(3-6 ans)



#### Accords mets et vins

Coquillage, poisson,  
volaille, charcuterie.  
Fromage de chèvre.

Vin expressif et variétal, porté sur le basilic et la mangue. La bouche est fraîche. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 hectares, sur des sols d'une grande diversité. Le domaine plante des cépages portugais depuis plusieurs années afin d'être plus résilient face aux épisodes de sécheresse.

Languedoc-  
Roussillon



10,50 €

la bouteille de 75 cl soit  
14,00 € le litre

9,98 €

prix de vente adhérent soit  
13,30 € le litre



### IGP PAYS D'OC CARRIÈRE PRADAL

Domaine Massole

Grenache blanc,  
Vermentino blanc • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Apéritif, poisson grillé,  
coquillage, sushi.  
Fromages de chèvre  
et de brebis.

Vin frais et aromatique aux notes de fleurs, de pêche et d'abricot, avec une pointe légèrement épicée. Le domaine est très engagé dans la préservation de l'environnement et de son écosystème. Pionnier dans la démarche de vitiforestier, il a planté des haies sur le domaine, véritables réservoirs de biodiversité et créatrices d'un micro-climat.

Languedoc-  
Roussillon



8,70 €

la bouteille de 75 cl soit  
11,60 € le litre

8,27 €

prix de vente adhérent soit  
11,02 € le litre



### IGP PAYS D'OC FESTA ALVARINHO

Famille Fabre

Alvarinho blanc • 12,5°



Frais et fruité



Moyenne garde  
(3-6 ans)



#### Accords mets et vins

Teriyaki, brochette  
japonaise, supion  
ou oursin.  
Comté.

Notes de poire, limoncello, fleur blanche et citron confit. Bouche tendue, minérale et fruitée. Très engagée pour le climat, la famille Fabre a fait partie des premiers vigneron à se convertir à l'agriculture biologique. Aujourd'hui, en réponse au changement climatique, elle a décidé de planter des cépages rapportés du Portugal et d'Espagne, qui poussent bien dans le sud du pays.

# VINS BLANCS

Languedoc-  
Roussillon



**8,25 €**

la bouteille de 75 cl soit  
11,00 € le litre

**7,84 €**

prix de vente adhérent soit  
10,45 € le litre



COUP DE  
CŒUR

## IGP PAYS D'HERAULT ÉCLAT DE COUPE ROSES

Château Coupe-roses

Grenache blanc, Clairette blanc,  
Muscat à petits grains blanc •  
**11,5°**



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Apéritif, poisson blanc,  
viande blanche.  
Comté.

Vin qui offre une belle fraîcheur et de la vivacité. Le nez est sur des notes d'abricot, de fleurs d'orangers et légèrement minérales. En bouche, les arômes sont également sur les fruits, peau d'abricot, pamplemousse et fleur blanche. Face au changement climatique, le Château Coupe-roses se lance dans l'agroforesterie en plantant des haies et des arbres indigènes autour des parcelles favorisant la biodiversité. Il expérimente également les cépages résistants.

Languedoc-  
Roussillon



**9,95 €**

la bouteille de 75 cl soit  
13,27 € le litre

**9,45 €**

prix de vente adhérent soit  
12,60 € le litre



NOUVEAU

exclusivité  
Biocoop

## VIN DE FRANCE AU GRÉ DU VIN

Domaine  
La Clausade

Muscaris, Floréal, Soreli • **12,5°**



Frais et fruité



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



**Accords mets et vins**

Grillade, charcuterie,  
poisson, fruits de mer.  
Chèvre frais,  
fromage sec.

Vin gourmand et équilibré qui s'accordera avec une grande variété de mets. Son nez expressif séduit par un bouquet intense de fruits à chair blanche et de notes florales. La bouche est ronde, fruitée et accompagnée d'une agréable vivacité. En 2019, Olivier Sebe décide de planter des vignes autour du domaine la Clausade. Il fait le choix de se tourner vers des cépages résistants aux maladies afin de ne pas du tout traiter les vignes.



Cépages  
résistants



# VINS BLANCS

Vallée de  
la Loire



**8,10 €**

la bouteille de 75 cl soit  
10,80 € le litre

**7,70 €**

prix de vente adhérent soit  
10,26 € le litre



## AOP MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE

Vin Ancenis  
Nord Loire

Melon de Bourgogne • **12°**



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Apéritif, poisson, plat  
végétarien.  
Gruyère, comté,  
beaufort.

Un muscadet tout en fraîcheur et en équilibre. Un nez iodé aux notes fruitées, une attaque vive et une bouche ronde et structurée. Troisième génération de vignerons, Bernard crée le domaine Landron Chartier, avec son épouse en 2002. L'un de leur fils les rejoint en 2008 en insufflant un vent nouveau : passage à l'agriculture biologique et travail spécifique pour chaque parcelle.

Vallée de  
la Loire



**9,80 €**

la bouteille de 75 cl soit  
13,07 € le litre

**9,31 €**

prix de vente adhérent soit  
12,41 € le litre



NOUVEAU

## IGP VAL DE LOIRE TOUGRI

Bonnet Huteau

Pinot gris, Sauvignon gris,  
Chardonnay • **12,5°**



Rond et équilibré



Prêt à boire  
(0-3 ans)



**Accords mets et vins**

Apéritif et poisson.

Robe jaune pâle brillante dégageant des arômes élégants d'agrumes. En bouche, il se caractérise par une rondeur et une fraîcheur équilibrées lui apportant une personnalité légère et fruitée.

## VINS BLANCS

Vallée de la Loire

6,95 €

la bouteille de 75 cl soit 9,27 € le litre

6,60 €

prix de vente adhérent soit 8,80 € le litre



### VIN DE FRANCE L'ESCALE

Complices de Loire

Chardonnay • 12,5°



Frais et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Saumon grillé à la sauce béarnaise, tartare de thon, tajine de poulet au curry mais aussi crème brûlée ou tarte aux pommes.

**Un chardonnay à mi-chemin entre la Loire et la Bourgogne !** Un joli nez floral avec des notes de fruits à chair blanche et d'abricots. Sa bouche est fraîche avec une belle rondeur et des notes finement briochées.

## VINS BLANCS

Vallée de la Loire

16,50 €

la bouteille de 75 cl soit 22,00 € le litre

15,68 €

prix de vente adhérent soit 20,90 € le litre



### AOP MENETOU SALON

Domaine Philippe Gilbert

Sauvignon • 13,4°



Ample, rond et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Crustacés, poisson, sushis et fromages de chèvre.

**Ce vin présente une robe or pâle**, limpide et brillante, avec un nez fin offrant des arômes d'agrumes et de fleurs blanches ainsi qu'une bouche marquée par une minéralité affirmée, une tension et une finale longue et iodée.

Vallée de la Loire

16,90 €

la bouteille de 75 cl soit 22,53 € le litre

16,06 €

prix de vente adhérent soit 21,41 € le litre



### AOP JASNIÈRES CLOS SAINT-JACQUES

Domaine Gigou

Chenin blanc • 13,5°



Ample, rond avec un bel équilibre



Moyenne garde (3-6 ans)



#### Accords mets et vins

Apéritif, viande blanche. Fromage, choucroute, brillat savarin, petit Saint-Pierre.

**Une robe jaune aux reflets verts. Un nez de confit, miel et fenouil. Une bouche avec du gras et une belle longueur. Une finale légèrement acidulée.** Créé en 1974, le domaine Gigou se situe sur le Loir. Le vin y est travaillé pour retransmettre le terroir de cette appellation Jasnières qui reste encore confidentielle.

Vallée de la Loire

11,20 €

la bouteille de 75 cl soit 14,93 € le litre

10,64 €

prix de vente adhérent soit 14,19 € le litre



### AOP COTEAUX AUBANCE DOUCEUR ANGEVINE

Domaine Rochambeau

Chenin • 11°



Fruité et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Terrine de foie de volaille, poissons, volailles crémeuses, salade landaise. Parfait pour les desserts au goût d'amande, de fruits confits, de fruits blancs.

**Ce vin d'un jaune paille dégage un parfum de fruits frais.** Une attaque assez minérale apporte de la fraîcheur. Vin de soif rafraîchissant alliant sucrosité et nervosité.

## VINS BLANCS

Alsace

**10,90 €**

la bouteille de 75 cl soit  
14,53 € le litre

**10,36 €**

prix de vente adhérent soit  
13,81 € le litre



### AOP ALSACE GEWURZTRAMINER AMÉLIE

Vignoble des 2 lunes

Chenin • 14°



Fruité et rond



Longue garde  
(> 6 ans)



#### Accords mets et vins

Apéritif, foie gras, cuisine  
exotique, fromages corsés  
et desserts chocolatés.

De couleur jaune or, son nez dégage des senteurs de fruits exotiques,  
fruits de la passion et litchi.

## VINS BLANCS

Bourgogne

**14,90 €**

la bouteille de 75 cl soit  
19,87 € le litre

**14,16 €**

prix de vente adhérent soit  
18,87 € le litre



### AOP BOURGOGNE Terroirs originels

Chardonnay blanc • 13°



Ample, rond  
avec un bel équilibre



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Tapas, fruit de mer, risotto  
aux asperges, poisson,  
ananas flambé.  
Chèvre, comté, morbier.

Un nez de miel, pêche et abricot. Une bouche onctueuse, ample, fraîche  
et gourmande qui allie la puissance du millésime avec la minéralité  
du terroir pour un très bel équilibre. Le domaine de la Verpaille est un  
domaine familial qui allie harmonieusement tradition viticole et respect de  
l'environnement, certifié en agriculture biologique depuis 2009.

Alsace

**10,95 €**

la bouteille de 75 cl soit  
14,60 € le litre

**10,40 €**

prix de vente adhérent soit  
13,87 € le litre



### AOP ALSACE PINOT AUXERROIS

Domaine  
Baumann-Zirgel

Auxerrois blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



#### Accords mets et vins

Asperge, crustacé,  
poisson, terrine,  
charcuterie.  
Raclette, fondue.

Un vin sec, élégant et fruité, au nez délicat de fleurs blanches, de fruits  
à chair blanche, à la bouche fruitée et rafraîchissante. Le domaine familial  
de 10 hectares s'est agrandi progressivement sous l'impulsion de Benjamin Zirgel.  
En 2020, le domaine se convertit à la biodynamie, approche qui vise à renforcer la  
santé du sol et des plantes, améliorant ainsi leur résistance aux stress climatiques.

Bourgogne

**15,10 €**

la bouteille de 75 cl soit  
20,13 € le litre

**14,35 €**

prix de vente adhérent soit  
19,13 € le litre



### AOP MÂCON-PÉRONNE

Domaine  
du Mont Épin

Chardonnay blanc • 13,9°



Ample, rond  
avec un bel équilibre



Moyenne garde  
(3-6 ans)



#### Accords mets et vins

Volaille et veau en sauce  
crémée, poisson grillé,  
sushi, risotto. Fromage  
de chèvre.

Un nez aux notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs blanches  
(jasmin). Une bouche pleine et ronde après une attaque franche.  
Dès l'acquisition du domaine, les frères Martin ont redonné vie au domaine  
de 15 hectares, en mettant l'accent sur la qualité, l'authenticité et le respect  
du terroir. Ils ont aussi mis en place une approche personnalisée pour chaque  
parcelle, visant à améliorer la vie des sols et à favoriser les interactions organiques.

## VINS BLANCS



Bourgogne



**23,90 €**

la bouteille de 75 cl soit  
31,87 € le litre

**22,71 €**

prix de vente adhérent soit  
30,27 € le litre

### AOP CHABLIS

Domaine  
Bernard Defaix

Chardonnay blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Crustacés, poisson grillé.

Au nez, les notes minérales dominent et sont parfois associées à de légères touches d'agrumes. En bouche, l'attaque est franche et fruitée.

## VINS BLANCS

Italie



**7,95 €**

la bouteille de 75 cl soit  
10,60 € le litre

**7,55 €**

prix de vente adhérent soit  
10,07 € le litre



### CHARDONNAY MAMI PATCH

Olearia Vitivinicola  
Orsogna

Chardonnay blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Poisson, tartare,  
crustacé, viande blanche,  
entrée légère.

Vin qui dévoile des arômes frais de fruits jaunes mûrs comme l'ananas, la pomme et la banane. Le goût est frais, avec une bonne acidité et une finale minérale. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.

Portugal



**9,20 €**

la bouteille de 75 cl soit  
12,27 € le litre

**8,74 €**

prix de vente adhérent soit  
11,65 € le litre



### VINHO VERDE DOC LIV 2023

Liv Portugal

Avesso, Arinto • 12,5°



Léger et frais



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Plats de poissons et  
fruits de mer.

Robe jaune pâle avec un nez de fruits frais et d'agrumes. Le vinho verde est un vin blanc portugais originaire de la région du même nom. Plaisant, léger et frais.

# VINS PÉTILLANTS

Champagne

**26,10 €**

la bouteille de 75 cl soit  
34,80 € le litre

**24,80 €**

prix de vente adhérent soit  
33,06 € le litre



## CHAMPAGNE TRADITION BRUT

Domaine Réault

Pinot noir, Pinot Meunier,  
Pinot Blanc, Chardonnay • 12°



Vin pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif,  
hors d'œuvre, poisson  
et crustacés.

**Fruit intense, gourmandise du pinot noir et légèreté sont au rendez-vous de ce champagne.** Il vous séduira par sa bulle fine et son attaque en bouche d'une gouleyance joyeuse.

# VINS PÉTILLANTS

Champagne

**26,10 €**

la bouteille de 75 cl soit  
34,80 € le litre

**24,80 €**

prix de vente adhérent soit  
33,06 € le litre



## CHAMPAGNE TRADITION 1/2 SEC

Domaine Réault

Pinot noir, Pinot Meunier,  
Pinot Blanc, Chardonnay • 12°



Vin pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Desserts.

**Une petite friandise qui sublime les fins de repas.** Sa bulle friande ravira les amateurs et amatrices du genre demi-sec. Le miel et les fruits mûrs se conjuguent à merveille dans ce champagne tout en rondeur et structure.

Champagne

**34,50 €**

la bouteille de 75 cl soit  
46,00 € le litre

**32,78 €**

prix de vente adhérent soit  
43,70 € le litre



## AOP CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Champagne Copinet

Chardonnay blanc • 12,5°



Vin pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif,  
poisson cru.  
Parmesan.

**Teinte or pale, le nez est frais sur des notes d'amandes, tilleul et fleurs blanches. En bouche, le vin est sapide et offre des notes de biscuit et de miel.** Marie-Laure et Alexandre Kowal- Copinet conduisent le domaine familial et indépendant de 10 hectares répartis sur une jolie diversité de terroirs.

Italie

**8,50 €**

la bouteille de 75 cl soit  
11,33 € le litre

**8,08 €**

prix de vente adhérent soit  
10,77 € le litre



## DO PROSECCO FRIZZANTE « SPAGO »

Azienda Agricola Durante

Glera • 10,5°



Vin pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poisson et  
tartes aux fruits.

**Ses bulles fines et légères et ses arômes de pêche et poire sauront vous séduire pour accompagner vos apéritifs, poissons et tartes aux fruits.**

# NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Pour constituer sa sélection de fromages, **Biocoop travaille en partenariat des groupements de producteurs, des éleveurs, des laiteries et des transformateurs.**

Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies !

-  Producteur
-  Affinage
-  Caractéristiques
-  Conseil de dégustation



## FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Normandie



6,95 €  
l'unité

6,60 €  
l'unité,  
prix de vente adhérent

### CAMEMBERT AOP

-  Gillot
-  15 jours en hâloir, 15 jours en cave
-  Goût riche en arômes et authentique
-  Fromage de plateau ou sur des tartines

**On attribue à Marie HAREL, née non loin de Camembert, la création du fameux fromage.** Selon la légende, c'est en aidant un prêtre réfractaire voulant échapper aux Républicains que celui-ci lui aurait dévoilé le secret de fabrication du brie. Par la suite, c'est sa fille qui développera la fabrication du camembert. La fromagerie Gillot est née en 1912 sur le site qu'elle occupe depuis un siècle, au cœur du bocage ornais. À sa tête, six familles se sont succédées pour fabriquer des fromages normands au lait cru de tradition.



NOUVEAU  
exclusivité  
Biocoop



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un cidre fermier ou un vin rouge (Gamay, Beaujolais, Saint-Émilion)

**Conseil spécial foire aux vins**  
AOP Beaujolais village Super Canon

Italie



39,80 €  
au kilo

37,81 €  
au kilo,  
prix de vente adhérent

### ROCCOLO DIVINO

-  casArrigoni
-  4 mois
-  Goût aromatique, légèrement acidulé, note de fruits secs, figues et raisin. Parfum intense de violettes et de mûres
-  Fromage de plateau, à l'apéritif, en salade ou râpé sur des pâtes ou pizzas

**Dans la vallée de Taleggio, le nom Roccolo fait référence à une structure cylindrique en pierre entourée d'arbres que les chasseurs utilisaient comme site de chasse.** Fromage créé grâce à l'inspiration et à l'expérience de l'entreprise familiale casArrigoni, avec pour objectif de faire découvrir les côtes méditerranéennes. Un voyage surprenant !



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin rouge intense, complexe et généreux

**Conseil spécial foire aux vins**  
AOP Jasnières Clos Saint-Jacques Blanc

## FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Normandie



7,75 €  
l'unité

7,36 €  
l'unité,  
prix de vente adhérent

### LE PETIT SAINT-PIERRE

-  Fromagerie de la Houssaye
-  15 jours
-  Texture fondante et crémeuse, avec des notes de lait, florales et une touche de champignons frais
-  Fromage de plateau, avec un pain de campagne

**Ce fromage a été conçu en référence à l'abbatiale de Saint-Pierre en Auge, non loin de la fromagerie.** Implantée sur une colline au bout d'une petite route bordée de maisons à colombages, la fromagerie de la Houssaye a été fondée en 1810 par Michel Fromage, un nom bien approprié ! Elle met un point d'honneur à préserver le goût et l'authenticité de ses produits pour défendre le meilleur de la culture et de la nature normandes.



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un cidre brut ou sec ou un vin rouge (Saint-Émilion, Morgon, Saumur)

**Conseil spécial foire aux vins**  
AOP Jasnières Clos Saint-Jacques Blanc



NOUVEAU  
exclusivité  
Biocoop



NOUVEAU  
exclusivité  
Biocoop

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Italie



**36,90 €**  
au kilo

**35,06 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## BUFALEGGIO



Ponte Reale



1 mois



Onctueux et doux, avec une touche sucrée et une légère amertume en fin de bouche



Fromage de plateau, à l'apéritif, ou en cuisine dans un risotto

**Le Bufaleggio est un fromage au lait de bufflonne né de la fusion de deux traditions fromagères italiennes.** Il associe l'élevage des buffles du Sud, au savoir-faire fromager du Nord. Il incarne l'union entre histoire, innovation et coopération dans l'art fromager italien. L'Azienda Agricola Ponte Reale, fondée en 1993 par Enrico Rega, associe tradition et innovation en pratiquant une agriculture 100 % biologique.



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin blanc aromatique, un rouge léger et fruité

**Conseil spécial foire aux vins**  
DOP Montepulciano d'Abruzzo

Bourgogne  
Franche-Comté



**21,50 €**  
au kilo

**20,30 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## MORBIER AOP



Laiterie de la Chaux



45 jours



Pâte onctueuse et fondante, avec un léger goût de crème. Texture fine et lisse, parfum franc et fruité



À l'apéritif, ou en salade. Délicieux en gratin

**Né au XVIII<sup>e</sup> siècle, le morbier est un fromage AOP au lait cru avec un cahier des charges strict qui encadre sa production.** La coopérative de la Chaux de Gilley est une fromagerie qui est engagée dans l'agriculture biologique depuis 1974. Les pratiques et les valeurs de la bio sont donc partagées depuis plusieurs générations !



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin blanc sec ou un vin rouge sec

**Conseil spécial foire aux vins**  
AOP Bourgogne rouge

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Auvergne  
Rhône-Alpes



**25,90 €**  
au kilo

**24,46 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent



## SAINT-NECTAIRE AOP



Compagnie d'affinage des Arvernes



30 jours



Cœur souple et onctueux, goût délicat de noisette



Fromage de plateau, à l'apéritif avec de la charcuterie

**Fromage paysan par excellence, le Saint-Nectaire fut pendant des siècles presque uniquement consommé sur son territoire jusqu'à ce qu'il conquière, au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'aristocratie.** Dans le but de retrouver les arômes authentiques et de conserver les véritables traditions de fabrication, la Compagnie des Arvernes collecte et affine le saint-nectaire fermier en collaboration avec 3 producteurs en lait bio. Ils œuvrent à la remise en place d'une agriculture raisonnée et à la revalorisation de leur travail.



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin rouge fruité ou une bière blonde

**Conseil spécial foire aux vins**  
Épaulé jeté AOP Bourgueil

Pays de la  
Loire



**18,50 €**  
au kilo

**17,43 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent



## TOMME D'ANJOU



Maison Gaborit



2 mois



Goût caprin reprenant les arômes herbagers du printemps



Fromage de plateau, en salade ou à l'apéritif. Idéal avec des fruits secs, miel ou figues fraîches

**Tout commence en 2005 : Marie, passionnée par la transformation du lait, lance son premier fromage à base de lait de jersiaise : la Tomme d'Anjou.** Il obtient la médaille d'Or au concours mondial des fromages de Jersey. Avec ce nom, la Maison Gaborit a voulu mettre en avant son terroir, le bocage du sud de l'Anjou. La richesse des prairies à fleurs composées donne toutes les saveurs au produit.



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin blanc (Sauvignon, Viognier)

**Conseil spécial foire aux vins**  
Saxo AOP Saumur Champigny

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Nouvelle-Aquitaine



**22,90 €**  
au kilo

**21,76 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## PAVÉ CORRÉZIEN



Fromagerie Duroux



1 mois



Fin et fruité et à la pâte ferme et fondante



Fromage de plateau ou de cuisine



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin puissant du Sud-Ouest

**Conseil spécial foire aux vins**  
IGP Côtes du Lot Corcoricôt

Auvergne Rhône-Alpes



**22,30 €**  
au kilo

**21,19 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## TOMMETTE DE YENNE FUMÉE



Coopérative laitière de Yenne



21 jours



Goût légèrement salé, doux et fumé



Fromage de plateau, sur du pain, en salade ou en gratin



exclusivité Biocoop



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin blanc de Savoie ou un Alsace Pinot blanc

**Conseil spécial foire aux vins**  
Les cinq arpents AOP Chinon rouge

**La tomme de Yenne est un fromage moelleux et parfumé fabriqué à base de lait entier.** Affiné en cave traditionnelle, il a le goût des pâturages savoyards. Créée en 1962 à Yenne en Savoie, au pied de la Dent du Chat, entre les lacs d'Aiguebelette et du Bourget, la Coopérative laitière de Yenne Porte de Savoie collecte chaque jour le lait de ses producteurs.

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Pays-Bas



**29,80 €**  
au kilo

**28,31 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## FLORE DES PRÉS



Coopérative laitière de Yenne



1 mois



Goût légèrement salé, doux et fumé



Fromage de plateau, avec des fruits frais, des noix et de la charcuterie



exclusivité Biocoop



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un Gewurztraminer, un Châteauneuf-du-Pape

**Conseil spécial foire aux vins**  
Terre lumière IGP Méditerranée

**Ce délicieux fromage aux herbes est originaire des prairies verdoyantes de la Frise, une province du nord des Pays-Bas, connue pour son sol fertile et son climat tempéré, ce qui en fait une région idéale pour l'élevage laitier.** Les vaches qui fournissent le lait de ce fromage sont élevées avec un régime alimentaire à base d'herbe fraîche et de foin, contribuant à la haute qualité et à la saveur distinctive du fromage.

Auvergne Rhône-Alpes



**19,63 €**  
au kilo

**17,93 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## EMMENTAL DE SAVOIE IGP



Fromagerie Chabert



75 jours



Goût fruité et doux, grâce au lait des vaches nourries au foin local d'hiver et aux prairies variées de l'été



Fromage de plateau ou de cuisine. Accompagne très bien la charcuterie et le pain de campagne



exclusivité Biocoop



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin blanc de Savoie ou du Jura

**Conseil spécial foire aux vins**  
Les cinq arpents AOP chinon rouge

**Il est sans doute le plus ancien des emmentals traditionnels français puisque sa fabrication en Savoie remonte au Moyen-Âge.** Avec sa saveur intense, son délicat fruité et sa douceur exceptionnelle, il reste un incontournable sur un plateau de fromages. Depuis 1936, les Fromageries Chabert travaillent dans le respect de l'environnement, en alliant savoir-faire traditionnel et technologie, afin de proposer les meilleurs produits du terroir.

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Bourgogne  
Franche-  
Comté



**28,70 €**  
au kilo

**27,27 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent



## COMTÉ 30 MOIS AOP



Union Fruitière bio comtoise



30 mois



Goût d'herbe, de noisette, de noix et cuir caractéristique du comté



Fromage de plateau, à l'apéritif. En gratin ou en fondue



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin blanc sec, un vin jaune ou une bière blonde

**Conseil spécial foire aux vins**  
AOP Mâcon-Péronne

Italie



**42,90 €**  
au kilo

**40,76 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## AOP PARMIGIANO REGGIANO



Famiglia Brugnoli



36 mois



Goût doux et savoureux, très équilibré et non piquant. Arômes intenses et complexes avec notes d'épices, de fruits secs et de bouillon de viande



Fromage de plateau, à l'apéritif, en gratin. Idéal avec du miel, compotée de fruits ou de légumes



**Accords vins et fromages**  
À associer avec un vin blanc doux, aromatique, persistant ou un vin rouge corsé, équilibré

**Conseil spécial foire aux vins**  
Mami Patch

**Le Parmigiano Reggiano a été créé par les moines cisterciens et bénédictins qui cherchaient à fabriquer un fromage de longue conservation.** Les premiers témoignages de sa commercialisation remontent au XIII<sup>e</sup> siècle. L'histoire de la ferme des frères Brugnoli a commencé dans les années 60 avec le père Gino qui a décidé d'exploiter ses 8 hectares de terres, quand tout le monde partait en ville pour trouver du travail. Aujourd'hui ses héritiers exploitent 230 hectares, toujours en famille.

# FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Occitanie



**31,50 €**  
au kilo

**29,74 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## TOMME D'ESTAING



Les Bergers du Larzac



Entre 3 et 6 mois



Texture souple, goût lactique doux, arôme de noisette



En plateau de fromages, avec une pointe de confiture de cerises noires ou en raclette



**Accords vins et fromages**

À associer à un vin rouge léger et fruité ou un vin blanc frais et fruité

**Conseil spécial foire aux vins**  
AOP Gaillac blanc

**L'Estaing doit son nom au village du même nom où la tomme fut créée par un berger qui céda, après quelques années, la recette à la coopérative Les Bergers du Larzac.** La Coopérative est née en 1996 à l'initiative d'éleveurs voulant valoriser leur lait de brebis en produisant des fromages dans le respect de la tradition.

Nouvelle-Aquitaine



**32,10 €**  
au kilo

**30,50 €**  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE



Fromagerie Agour



3 mois



Pâte ferme, souple et fondante. Arômes de noisettes, relevés par le piment, un peu toasté



En plateau de fromages, avec un pain aux céréales, un chutney de figues ou une charcuterie basque



**Accords vins et fromages**

À associer avec un Iroulégu blanc ou un jurançon sec

**Conseil spécial foire aux vins**  
Vin de France  
Tan Nat rouge

**Fromage subtil et délicat. À la dégustation, le fromage de brebis ressort en premier, puis vient l'arôme très caractéristique du piment d'Espelette.** La fromagerie Agour, fondée en 1981, est une entreprise familiale du Pays basque. Pionnière dans le développement du bio, elle travaille avec des éleveurs locaux engagés dans une agriculture respectueuse du bien-être animal et de l'environnement.

# FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Occitanie



27,90 €  
au kilo

26,28 €  
au kilo,  
prix de vente adhérent



## ROQUEFORT AOP



Gabriel Coulet



8 mois



Texture fondante et crémeuse en bouche. Arômes vifs, légèrement acidulé, persillé intense



En plateau de fromages, avec des noix, des figes, du raisin et du pain grillé



### Accords vins et fromages

À associer avec un vin rouge ou blanc moelleux

Conseil spécial foire aux vins  
Gewurztraminer AOP d'Alsace

La légende raconte qu'un berger abandonna son casse-croûte, composé de pain de seigle et de fromage de brebis dans une grotte. Lorsqu'il revint, quelques jours plus tard, son fromage était couvert de moisissures. Il le goûta et le trouva très bon. C'est ainsi que naquit le roquefort! Fabriqué au cœur des Causses, ce roquefort est la première AOP au lait de brebis. Le lait de brebis de race Lacaune, provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale qui confectionne du roquefort depuis 1907.

Occitanie



5,40 €  
à l'unité

5,09 €  
à l'unité,  
prix de vente adhérent

## BOUYQUETTE



Fromagerie Le Pic



15 jours



Texture fine et fondante. Frais, goût de chèvre délicat et aromatique avec le romarin



En plateau de fromages



### Accords vins et fromages

À associer avec un vin blanc sec

Conseil spécial foire aux vins  
Pinot auxerrois  
AOP Alsace blanc

De forme allongée et ornée d'un brin de romarin, symbole des garrigues, la Bouyquette est façonnée à la main dans un linge dont il garde la marque des plis. La fromagerie Le Pic, entreprise familiale, a su allier tradition et modernité pour confectionner des fromages de qualité. Le lait cru est collecté auprès de producteurs locaux qui s'engagent à fournir aux chèvres une alimentation saine, riche, naturelle et variée.

# FROMAGE AU LAIT DE BREBIS ET DE CHÈVRE

Nouvelle-Aquitaine



37,90 €  
au kilo

35,67 €  
au kilo,  
prix de vente adhérent



## TOMME DE BREBIS ET CHÈVRE



Fromagerie la Lémance



6 semaines



Texture souple, légèrement friable. Arômes de noisette et de l'herbacé



En plateau de fromages avec un pain aux graines et noix



### Accords vins et fromages

À associer avec un Pinot blanc ou gris d'Alsace

Conseil spécial foire aux vins  
Domaine Massole  
IGP Pays d'Oc

Afin d'écouler le lait de chèvre et de brebis, la fromagerie La Lémance a créé une tomme au goût unique. La Lémance est une fromagerie et laiterie bio experte du lait de chèvre. Pionnière dans la bio et créatrice de la première filière de lait de chèvre bio, La Lémance contribue activement à la transition agroécologique. La fromagerie est labellisée Bio Équitable en France et Bio Entreprise Durable.

# FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Nouvelle-Aquitaine



0,99 €  
à l'unité

0,94 €  
à l'unité,  
prix de vente adhérent

## PETIT CHÈVRE



Fromagerie la Lémance



7 jours



Texture ferme, arômes caprins et lactique



Parfait en salade, avec des crudités ou un peu de confiture



### Accords vins et fromages

À associer avec un vin blanc sec

### Conseil spécial foire aux vins

Vin de France au Creux du Nid

**Délicieux petit fromage de chèvre au cœur coulant. Doux et fondant en bouche, il plaira aux grands comme aux petits.** La Lémance est une fromagerie et laiterie bio experte du lait de chèvre. Pionnière dans la bio et créatrice de la première filière de lait de chèvre bio, La Lémance contribue activement à la transition agroécologique. La fromagerie est labellisée Bio Équitable en France et Bio Entreprise Durable.

Centre-Val de Loire



36,80 €  
au kilo

34,96 €  
au kilo,  
prix de vente adhérent

## TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE



Le Vazereau



3 mois



Texture souple, goût caprin, doux en bouche



Fromage de plateau ou en apéritif



NOUVEAU

exclusivité Biocoop



### Accords vins et fromages

À associer avec un vin blanc sec ou une bière blonde

### Conseil spécial foire aux vins

AOP Jasnières

**La première tomme de chèvre fut créée en 1998. Aujourd'hui, elle est l'un des produits phare de la fromagerie Le Vazereau.** En 2019, la ferme obtient le label Agriculture Biologique. Fin 2023, la nouvelle génération ouvre une toute nouvelle ferme touristique et pédagogique pour permettre aux visiteurs de s'immerger dans les coulisses de la chèvreserie, d'apercevoir la fabrication de leurs produits.

# FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Occitanie



42,20 €  
au kilo

40,09 €  
au kilo,  
prix de vente adhérent

NOUVEAU

exclusivité Biocoop



## CHÈVRE PARPAILLOTE



Fromagerie des Cévennes



2 mois



Goût caprin reprenant les arômes herbagers du printemps



Fromage de plateau, en salade ou à l'apéritif. Idéal avec des fruits secs, miel ou figues fraîches



### Accords vins et fromages

À associer avec un vin blanc

### Conseil spécial foire aux vins

AOP Ventoux  
les Ribes blanc

**Le mot « Parpaillote » est le féminin du mot « Parpaillot » qui désignait les protestants dont l'histoire est étroitement liée aux Cévennes depuis les guerres de religion.** La Fromagerie des Cévennes a été créée en 1959, pour répondre à un besoin économique et social après le déclin de la châtaigne et du ver à soie. Son but est de maintenir des hommes et des femmes sur ce territoire d'exception. Ses valeurs sont la transmission et la qualité des produits.



# SOIRÉE DÉCOUVERTE DES VINS DU CATALOGUE

le jeudi 25 septembre  
à partir de 19h30  
à la Basse-Cour  
Chemin Robert de Boron  
La Prévalaye, Rennes.

Soirée gratuite,  
[www.scarabee-biocoop.coop](http://www.scarabee-biocoop.coop)



## Coordonnées des magasins :

### RENNES

Cleunay

132 rue Eugène Pottier  
35000 Rennes  
02 99 67 38 63

Vasselot

10 rue Vasselot  
35000 Rennes  
02 90 22 69 79

Papu

18 rue Papu  
35000 Rennes  
02 23 22 29 09

Paris

131 rue de Paris  
35000 Rennes  
02 99 60 00 23

Jacques Cartier  
11 place Thérèse Pierre  
35000 Rennes  
02 21 65 00 30

### VERN-SUR-SEICHE

6 rue de la Blanche Hermine  
C.C. du Val d'Orson  
35770 Vern-sur-Seiche  
02 99 86 02 93

### SAINT-GREGOIRE

8 rue de la Cerisaie  
35760 Saint-Grégoire  
02 99 87 14 14

### BRUZ

5-7 rue de Gavrinis  
35170 Bruz  
02 57 87 15 32

### CESSON-SÉVIGNÉ

8 avenue des Peupliers  
35510 Cesson-Sévigné  
02 99 83 09 84

## Horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi :  
de 9h30 à 19h30\*

\*fermeture à 19h le samedi à  
Bruz, Cesson-Sévigné, Cleunay et  
St-Grégoire

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération,  
sauf mention spécifique pour certains produits.

 **L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.**

Vous avez des questions  
sur Biocoop, sur un produit ?  
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel  
gratuits

Retrouvez la liste  
des magasins  
Biocoop sur le site  
[www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)

biocoop

