

DU 17 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2026

Foire AU VIN & FROMAGES 100% Bio

Soirée découverte des vins
Jeudi 17 septembre à partir de **19h30**
La Basse-Cour, chemin Robert
de Boron, La Prévalay, Rennes
Gratuit et sur inscription, scannez ici



biocoop

| Scarabée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

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.

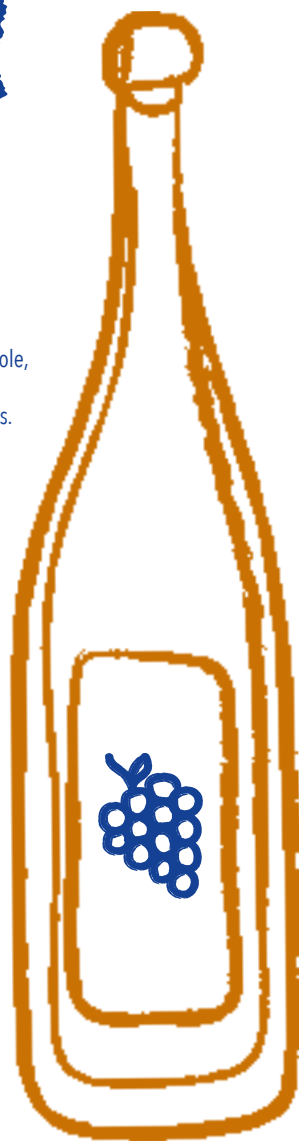
Un sol vivant comme allié

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 **vitiforesterie**, 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 vignerons 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 2 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 liés 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 l'impact de la viticulture sur l'environnement.



Et pour les amateurs de fromage :



Rendez-vous en page 43

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

Languedoc-
Roussillon



4,60 €

la bouteille de 75 cl soit
6,13 € le litre

4,37 €

prix de vente adhérent soit
5,83 € le litre



VIN DE FRANCE THE GOAT

Domaine Bassac

Carignan noir, Grenache noir,
Syrah noir, Merlot noir • **13,5°**



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Viandes grillées, pizzas,
pâtes, charcuteries.
Neufchâtel, camembert.

Style languedocien affirmé : ample et structuré, avec un registre poivré, des notes de réglisse et une légère touche toastée. Domaine certifié bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.

Languedoc-
Roussillon



12,50 €

la bouteille de 75 cl soit
16,67 € le litre

11,81 €

prix de vente adhérent soit
15,75 € le litre



VIN DE FRANCE WUNJO LA RUNE

Domaine de la Rune

Cinsault noir • **12,5°**



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir entre 14 et 16° -
grillades, charcuteries,
tapas.

Vin dominé par de belles notes florales et des arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise). De fines touches épicées et de thym des garrigues viennent en rehausser le nez. La bouche est vibrante, ronde et tendue. Ce vin gouleyant offre une belle persistance.

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



5,70 €

la bouteille de 75 cl soit
7,60 € le litre

5,42 €

prix de vente adhérent soit
7,22 € le litre



VIN DE FRANCE ÇA GOÛTE LE CIEL

Mas de Janiny

Cinsault noir • 11,5°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, poulet
grillé, charcuteries légères.
Fromage de brebis.

**Robe claire et brillante. Arômes de cerise et de bonbon à la fraise.
La bouche est légère, fraîche, avec une texture presque juteuse.**

Le domaine travaille sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

Languedoc-
Roussillon



5,65 €

la bouteille de 75 cl soit
7,53 € le litre

5,32 €

prix de vente adhérent soit
7,09 € le litre



IGP PAYS D'OC LE P'TIT HÉRISSON ROUGE

**Vignobles
Jacques Frelin**

Cinsault noir • 12,5°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, viandes
grillées, volailles.
Fromages à pâte dure.

**Rouge rubis intense. Nez de fraise, groseille et noisette grillée.
En bouche, un vin léger, fruité et gourmand, avec une finale fraîche.**

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

ViNs ROUGES

COUP DE
CŒUR

Languedoc-
Roussillon



5,20 €

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

4,89 €

prix de vente adhérent soit
6,52 € le litre

IGP CÔTES CATALANES LA DÉBOUCHÉE

Domaine Pagnon

Cabernet sauvignon noir,
Syrah noir • 13°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Tartes d'été, grillades,
charcuteries, gratin dauphinois.
Gorgonzola,
tomme mixte.

Robe rubis, nez de fruits rouges frais et de mûres. La bouche est légère, sur la grenadine, avec des tanins ronds et souples. Depuis la fin du XIX^e siècle, le Domaine Pagnon est une exploitation familiale implantée au cœur de la plaine du Roussillon entre mer et montagne, dans les Pyrénées-Orientales.

LA DÉ
BOUCHÉE



VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



5,95 €

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

5,65 €

prix de vente adhérent soit
7,54 € le litre



IGP PAYS-D'OC LA ROCHE TROUÉE

Famille Fabre

Pinot noir • 13°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Tartare de bœuf, salades,
viandes légères.
Fromages doux
peu affinés.

Robe rubis pâle. Nez de fruits rouges, violette et poivre. La bouche est gourmande, légère, avec une finale délicate et appétissante. La Famille Fabre possède plusieurs propriétés en Languedoc. Elle rejoint la Convention des Entreprises pour le Climat qui lui permet de formaliser ses engagements pour le climat. Elle finalise son premier bilan carbone début 2024.

Languedoc-
Roussillon



7,55 €

la bouteille de 75 cl soit
10,07 € le litre

7,11 €

prix de vente adhérent soit
9,48 € le litre



VIN DE FRANCE LE VIN LÉGER

Domaine Ortola

Grenache noir, Carignan noir,
Syrah noir • 11,5°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Légumes grillés, poissons,
viandes légères.
Brie, Saint-Nectaire,
Bethmale.

Souple, fruité, avec des notes de fruits rouges fraîches et légères. La bouche est généreuse sans être lourde. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants pratiquent une agriculture de conservation, introduisant des couverts végétaux. 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.

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



9,85 €

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

9,22 €

prix de vente adhérent soit
12,29 € le litre



AOP MINERVOIS NATURAMANIA

**Château
Coupe-Roses**

Grenache noir, Cinsault noir,
Syrah noir • **12,5°**



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Calamars farcis, volailles,
risotto, légumes rôtis.
Chèvre frais, comté,
raclette.

Couleur violette lumineuse. Nez fruité sur la groseille, la myrtille et la cerise noire. En bouche, des tanins croquants et peu nombreux en finale. Le Château Coupe-Roses est installé sur les hauteurs du Minervois, entre 200 et 450 mètres, sur un plateau karstique de calcaire et d'argilo-calcaire. Le domaine pratique l'agroforesterie en plantant des arbres entre et autour des vignes.

Languedoc-
Roussillon



10,60 €

la bouteille de 75 cl soit
14,13 € le litre

10,07 €

prix de vente adhérent soit
13,43 € le litre

COUP DE
CŒUR

NOUVEAU



AOP MINERVOIS LA GRANDE TABLÉE

Domaine Pujol

Syrah noir, Grenache noir,
Carignan noir • **14,5°**



*Ample, puissant
et corsé*



*Moyenne garde
(3-6 ans)*



Accords mets et vins

Cassoulet, pavé de bœuf
d'Aubrac, plats mijotés.
Brie.

Nez complexe de fruits noirs et d'épices, finement vanillé. La bouche est ronde, avec une belle densité et une structure prometteuse. Depuis 1880, le Domaine Pujol cultive plus de 100 ha de vignes. Entre les rangs : de l'orge, de l'avoine sont fauchés au printemps puis broyés pour créer une biomasse favorable à la vigne. Le label AB est apposé depuis 2023.

VINS ROUGES

Languedoc-
Roussillon



13,75 €

la bouteille de 75 cl soit
18,33 € le litre

13,06 €

prix de vente adhérent soit
17,42 € le litre



COUP DE
CŒUR

NOUVEAU

AOP PIC-SAINT-LOUP CLOS DES COMBES

Château Lancyre

Syrah noir, Grenache noir • 14°



Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins

Risotto, viandes grillées,
poulet à la plancha.

Tomme de brebis
au piment.

Nez intense aux notes de framboise, groseille et garrigue. L'attaque en bouche est suave et délicate avec une belle fraîcheur. Régis Valentin, œnologue et maître de chai, a repris en 2001 le domaine sur 80 hectares de vignes occupant un beau terroir de calcaires durs et d'argiles rouges.

Sud-Ouest



7,75 €

la bouteille de 75 cl soit
10,33 € le litre

7,36 €

prix de vente adhérent soit
9,82 € le litre



NOUVEAU

VIN DE FRANCE MUSE

Guy Cuisset et fils

Merlot noir, Cabernet sauvignon noir,
Cabernet franc noir • 12,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tian de légumes du soleil,
dahl, plats de pâtes, risottos.

Fromage de chèvre,
brie.

Arômes de fruits noirs, touches florales et légères nuances épicées. La bouche est légère, soyeuse, d'une grande douceur. Père et fils travaillent ensemble dans ce domaine certifié bio depuis 2009.



ViNs ROUGES

Sud-Ouest



11,70 €

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

11,05 €

prix de vente adhérent soit
14,73 € le litre



IGP COMTÉ TOLOSAN LES VIEUX

Domaine Ribonnet

Pinot noir • 12,5°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir entre 14 et 16° - viande
rouge, volailles, poissons gras,
plats à base de champignon.

**Le nez complexe révèle des arômes de fruits rouges, d'épices orientales
et de confiture de cassis, offrant une belle profondeur olfactive.**

En bouche, ce vin se distingue par sa finesse et son acidité délicate, avec les
tanins veloutés apportés par l'élevage en fût. Les notes de myrtilles et de cerises
se prolongent agréablement, accompagnant chaque gorgée avec une belle
longueur en bouche.

Sud-Ouest



9,30 €

la bouteille de 75 cl soit
12,40 € le litre

8,78 €

prix de vente adhérent soit
11,71 € le litre



IGP COMTÉ TOLOSAN CABERNET FRANC

Domaine Ribonnet

Cabernet franc • 12,5°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir entre 16 et 18° -
viandes grillées,
plateau de charcuterie.

**Son nez se distingue par une grande intensité aromatique dominée
par les fruits rouges frais (fraise, framboise, cassis).** En bouche une
fraîcheur énergique nous saisit d'entrée, accompagnée d'une belle vivacité et
d'une structure tannique souple.

ViNs ROUGES



Sud-Ouest



7,50 €

la bouteille de 75 cl soit
10,00 € le litre

7,09 €

prix de vente adhérent soit
9,45 € le litre

IGP COMTÉ TOLOSAN L'ENVOLÉE

Domaine Ribonnet

Merlot noir, Cabernet sauvignon noir,
Cabernet franc noir, Côt • **12,5°**



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

plats de pâtes, pizzas, salades
composées, vos plateaux de
charcuterie.

L'Envolée rouge offre un nez intense de fruits rouges, de cassis confituré et de poivron grillé. En bouche, l'attaque est fluide, avec une bonne structure et une subtile touche épicée. La finale est fraîche, acidulée, avec des tanins gouleyants. Un vin de copains !

VINS ROUGES

Bordeaux



4,95 €

la bouteille de 75 cl soit
6,60 € le litre

4,56 €

prix de vente adhérent soit
6,08 € le litre



AOP BORDEAUX CHÂTEAU GUITAR

Château guitar

Merlot noir, Cabernet-Sauvignon noir,
Cabernet franc noir, Malbec noir • **13°**



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir entre 16 et 18° -
rôti de bœuf, osso-buco,
tajine, curry.

Nez complexe dévoilant des arômes dominants de petits fruits noirs (mûre, cassis) et de fruits rouges (cerise, framboise). On note également des touches épicées (poivre doux), boisées (vanille, chêne). L'attaque est franche et gourmande. Les tanins sont souples et fondus. La structure est puissante mais équilibrée par une acidité vive, caractéristique du millésime 2021. La finale est persistante sur des notes fruitées et épicées.

Bordeaux



9,85 €

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

9,36 €

prix de vente adhérent soit
12,48 € le litre



AOP CÔTES-DE-BOURG ROUGE TERRE

**Château de
la Grave**

Merlot noir, Cabernet
sauvignon noir • **13,5°**



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Viandes grillées simples,
charcuteries.
Cantal, Saint-Nectaire,
Beaufort.

Robe rouge vif. Le nez est pur, épicé en finale. La bouche est ronde et fraîche, avec une finale acidulée et des tanins d'une grande souplesse. Le Château de la Grave est l'un des domaines de référence des Côtes-de-Bourg, rive droite de la Gironde.

VINS ROUGES

Bordeaux



14,95 €

la bouteille de 75 cl soit
19,93 € le litre

13,95 €

prix de vente adhérent soit
18,60 € le litre



AOP LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU DES BISCARRATS

**Château
des Biscarrats**

Merlot noir, Cabernet franc noir • 13°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir à 17° - côte de
bœuf ou d'un gigot
d'agneau, gibier, fromages
à pâte molle lavée.

Son nez est marqué par des arômes de fruits noirs, accompagnés de touches épicées et fumées. Quelques nuances de vanille et de pain grillé viennent compléter ce bouquet. L'attaque révèle une présence tannique immédiate, qui évolue rapidement vers des tanins veloutés et soyeux. C'est un vin puissant, avec un bel équilibre entre acidité et tanins. Il offre une belle rondeur, du fruité et une persistance remarquable en bouche.

Vallée de
la Loire



8,90 €

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

8,33 €

prix de vente adhérent soit
11,11 € le litre



IGP VAL DE LOIRE TOPETTE À LUNDI

Domaine de Bablut

Grolleau noir • 11°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir plutôt frais
(14°) - apéritif avec de
la charcuterie, viande
blanche, plats en
sauce légers.

Dominé par des arômes de fruits rouges croquants tels que la cerise, la framboise, la groseille et la fraise, accompagnés de notes végétales, d'herbe ou de craie. La bouche est légère, souple et ronde. C'est un vin «gourmand» qui ne se prend pas la tête.



VINS ROUGES

Vallée de
la Loire



13,10 €

la bouteille de 75 cl soit
17,47 € le litre

12,31 €

prix de vente adhérent soit
16,41 € le litre



AOP SAUMUR CHAMPIGNY AMÉLIE

EXH1

Cabernet franc • 13°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir entre 14 et
16° - charcuteries, tartare
de bœuf, fromages à
pâte molle.

Le nez dévoile de jolies notes florales accompagnées de fruits rouges et noirs. L'attaque est élégante et veloutée, marquée par une belle fraîcheur et une minéralité prononcée due au sol de tuffeau. Les tanins sont souples, conférant au vin un caractère facile et équilibré.

Vallée de
la Loire



12,15 €

la bouteille de 75 cl soit
16,20 € le litre

11,44 €

prix de vente adhérent soit
15,25 € 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.

Au nez, 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 ancré dans le respect de la nature : production de vins authentiques et adaptation proactive au changement climatique. « Épaulé jeté » est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.

VINS ROUGES

Vallée de
la Loire



12,85 €

la bouteille de 75 cl soit
17,13 € le litre

12,21 €

prix de vente adhérent soit
16,28 € le litre



AOP CÔTES-DU-FOREZ GAMAY SUR VOLCAN

Les vins
de la madone

gamay noir • 12°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Charcuteries, buffets
estivaux, grillades légères.
Fourme de Montbrison.

Fruits rouges éclatants avec une pointe épicée, beaucoup de salinité et de fraîcheur en bouche. Les tanins sont souples, la texture ronde. Vignoble en agriculture bio depuis 2001, et biodynamique depuis 2009, les parcelles sont vendangées à la main, et vinifiées séparément dans un seul but : laisser s'exprimer les différentes facettes du terroir forézien.

Savoie



11,70 €

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

11,12 €

prix de vente adhérent soit
14,82 € le litre



AOP VIN-DE-SAVOIE MONDEUSE

Cave des vins
fins de Cruet

Mondeuse noire • 11°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Viandes rouges grillées, gibier,
fondue bourguignonne.
Tomme de Savoie.

Notes épicées marquées et fruits rouges bien expressifs. La bouche est ronde, équilibrée et généreuse, avec une finale poivrée. La Cave de Cruet, fondée en 1939 en Savoie, rassemble des viticulteurs adhérents sur des vignobles établis entre les Alpes et le Rhône.

VINS ROUGES

Alsace



14,50 €

la bouteille de 75 cl soit
19,33 € le litre

13,63 €

prix de vente adhérent soit
18,17 € le litre



AOP ALSACE MARINE

EKHI

Pinot noir • 12°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir à 14° - plateau
de charcuterie, chili con
ou sin carne, tarte aux
champignons.

Ce vin rouge biologique se distingue par une robe rubis brillante.

Au nez et en bouche, il offre une palette aromatique dominée par les fruits rouges frais, spécifiquement la cerise griotte et la fraise des bois. La structure est légère et soyeuse, typique du Pinot Noir alsacien, se terminant par des notes légèrement fumées caractéristiques qui apportent de la complexité en finale.

Bourgogne



16,85 €

la bouteille de 75 cl soit
22,47 € le litre

16,01 €

prix de vente adhérent soit
21,34 € le litre



AOP BOURGOGNE LES BRÛLÉS

**Domaine
de Mauperthuis**

Pinot noir • 12,5°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, barbecue,
charcuteries.
Fromages de
chèvre secs.

Robe pourpre aux reflets violines. Nez de petits fruits rouges et noirs.

La bouche est fraîche et structurée, avec des tanins souples. Installés depuis 1992, Laurent et Marie-Noëlle Ternynck conduisent un vignoble de 14 ha, au nord de la Bourgogne.



VINS ROUGES

Beaujolais



11,70 €

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

11,01 €

prix de vente adhérent soit
14,68 € le litre



AOP BEAUJOLAIS-VILLAGE L'AMOURGANDISE

Domaine
Les Capréoles

Gamay noir • 13°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Charcuteries, carpaccio de
Saint-Jacques, poissons crus,
viandes blanches, apéritif.

Nez fin aux arômes de fruits rouges frais (griotte, fraise). Bouche gourmande et fruitée, souple, avec juste ce qu'il faut de structure.

Le domaine créé en 2014 s'est progressivement étoffé et compte aujourd'hui 8 ha de vigne conduits en agriculture biologique et en biodynamie. La volonté du domaine : mieux respecter le vivant et l'environnement, favoriser la biodiversité, être attentif à la santé des sols et à leurs besoins...

Beaujolais



14,40 €

la bouteille de 75 cl soit
19,20 € le litre

13,68 €

prix de vente adhérent soit
18,24 € le litre



AOP CÔTE-DE-BROUILLY LA DÉMARRANTE

Domaine Dupré-Boujon

Gamay noir • 12,5°



Charnu et aromatique



*Longue garde
(> 6 ans)*



Accords mets et vins

Côte de bœuf, viandes
grillées, charcuteries.
Pêlardon.

Nez d'une grande finesse : rose, violette, fruits rouges, notes épicées et torréfiées. Une minéralité affirmée. Bouche élégante et longue.

Domaine au sol et à l'exposition exceptionnels, cultivé en biodynamie par deux copains d'école revenus sur leur terroir après des études d'œnologie et un apprentissage chez de grands vignerons.

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



6,95 €

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

6,53 €

prix de vente adhérent soit
8,71 € le litre



VIN DE FRANCE UN AMOUR DE SYRAH

Château Beaubois

Syrah noir • 12,5°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins

Charcuterie, grillades,
barbecue. Saint-Marcelin,
crottin de Chavignol.

Nez de fruits rouges et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc et les fruits rouges. Les 50 ha du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

Vallée
du Rhône



7,10 €

la bouteille de 75 cl soit
9,47 € le litre

6,75 €

prix de vente adhérent soit
8,99 € le litre



VIN DE FRANCE CARAMBOUILLE

**Les Vignerons
d'Estézargues**

Grenache noir, Cinsault noir,
Carignan noir, Mourvèdre noir • 12,5°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Apéritif, crustacés, pizzas.
Tommes fermières au lait
cru de vache.

Robe rubis translucide. Nez fringant sur la grenadine, la mandarine et les épices douces. La bouche est souple, fraîche et croquante.

Créée en 1965, cette coopérative gardoise réunit dix vignerons au sein d'une même cave. Ils ont pris le parti de vinifier sans intrant depuis plus de vingt ans, avec des fermentations spontanées, sans collage ni filtration.

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



7,50 €

la bouteille de 75 cl soit
10,00 € le litre

7,05 €

prix de vente adhérent soit
9,40 € le litre



VIN DE FRANCE PETITE FOLIE

Domaine Mélody

Syrah noir • 12,5°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir un peu frais
à 10/12° - apéritif,
plats légers.

Nez expressif de fruits rouges frais, avec une touche florale et des épices légères. En bouche, son attaque est souple, fraîche, sans tanins marqués. Son profil est croquant et désaltérant.

Vallée
du Rhône



7,10 €

la bouteille de 75 cl soit
9,47 € le litre

6,75 €

prix de vente adhérent soit
8,99 € le litre



AOP CÔTES-DU-RHÔNE LES GRANDES VIGNES

Les vignerons
d'Estézargues

Cinsault noir, Grenache noir • 14°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Brochettes, paëlla.
Fourme d'Ambert, bleu du
Vercors, gorgonzola,
morbier.

Notes de petits fruits rouges frais (cerise, groseille, framboise) mêlées à des nuances florales et légèrement poivrées. Créée en 1965, cette coopérative gardoise réunit dix vignerons au sein d'une même cave. Ils ont pris le parti de vinifier sans intrant depuis plus de vingt ans, avec des fermentations spontanées, sans collage ni filtration.

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



6,25 €

la bouteille de 75 cl soit
8,33 € le litre

5,88 €

prix de vente adhérent soit
7,84 € 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

Viandes rouges, plat en
sauce, Tatin de navets.

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.

Vallée
du Rhône



9,85 €

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

9,26 €

prix de vente adhérent soit
12,35 € le litre



AOP CÔTES-DU-RHÔNE CORINNE

EKHI

Grenache noir, Syrah noir,
Carignan noir • 13,5°



Chamu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir entre 14 et 16°. Viandes
rouges grillées, volailles en
sauce, fromages à pâte pressée
ou chèvre affiné.

Sa robe est rouge grenat brillant aux reflets pourpres. Son nez est intense et complexe, dominé par des arômes de cerise bien mûre, ponctués de notes florales et d'épices douces. En bouche, l'attaque est franche sur le fruit. Le vin se distingue par sa souplesse et sa fraîcheur, avec des tanins fondus qui offrent une belle gourmandise sans lourdeur. La finale est élégante et persistante.

ViNs ROUGES

Vallée
du Rhône



14,95 €

la bouteille de 75 cl soit
19,93 € le litre

14,10 €

prix de vente adhérent soit
18,80 € le litre



AOP RASTEAU DOMAINE WILFRIED

**Domaine
wilfried**

Grenache noir, Carignan noir,
Mourvèdre noir, Syrah noir • **14°**



Charnu et aromatique



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins

Gigot d'agneau, rôti de bœuf
sauce au poivre, gibier, dessert
au chocolat.

**Robe rubis profond aux reflets violine, aux arômes intenses de fruits
rouges et noirs aux notes poivrées et réglissées.** Tanins présents mais
soyeux et élégants structurant cette cuvée. Vin harmonieux et équilibré qui offre
une finale sur le fruit confit et le poivre.

Vallée
du Rhône



11,50 €

la bouteille de 75 cl soit
15,33 € le litre

10,81 €

prix de vente adhérent soit
14,41 € le litre



IGP VAUCLUSE INGRID POPINA

EKHI

Grenache noir • **13°**



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir à 16° - Viandes
rouges en sauce, plateau de
charcuterie, tapas.

**Ce vin offre une palette aromatique dominée par des fruits noirs (mûre,
cassis) bien mûrs.** On y décèle des notes d'épices, de poivre, ainsi que des
touches subtiles de cuir et de chocolat amer, typiques de l'appellation. L'attaque
est fruitée et généreuse. La structure est corsée mais reste souple, avec des tanins
fondus qui confèrent une belle rondeur. La finale est persistante, laissant des
souvenirs épicés et fruités.

VINS ROUGES

Provence



4,85 €

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

4,57 €

prix de vente adhérent soit
6,09 € le litre



IGP MÉDITERRANÉE TERRE DE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache noir et Syrah noir • **14,5°**



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Lasagnes, grillades,
gratin de légumes.
Comté, morbier,
flore des prés.

Belle robe rouge bigarreau. Un nez de framboises, de fruits rouges et de poivre. La bouche est tendre, croquante et longue. Cave coopérative située au cœur des crus de la Vallée et élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.

Provence



9,95 €

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

9,32 €

prix de vente adhérent soit
12,43 € le litre



AOP CÔTES DE PROVENCE TRADITION

Domaine des Fouques

Syrah noir, Cinsault noir, Grenache noir,
Carignan noir, Cabernet noir,
Mourvèdre noir • **13,5°**



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir à 16° - Couscous,
magret de canard,
osso-buco.

Au nez, il offre une complexité aromatique dominée par les fruits noirs tels que la mûre, le cassis, la prune et la myrtille, accompagnés de subtiles notes de bois grillé. En bouche, sa texture est dense et veloutée, avec une acidité fruitée remarquablement discrète. C'est un vin sec (seulement 0,8 g/l de sucre résiduel) qui présente une belle persistance en finale.



VINS ROUGES

Provence



7,60 €

la bouteille de 75 cl soit
10,13 € le litre

7,22 €

prix de vente adhérent soit
9,63 € le litre



IGP VAR-ARGENS PESQUE LUNE

**Vignerons
de Correns**

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Poivrons farcis, légumes
épices, viandes mijotées.
Reblochon, comté.

Nez à dominante de petits fruits rouges. La bouche présente un bel équilibre, avec une finale sur le fruit et des tanins gourmands.

La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.

Corse



13,95 €

la bouteille de 75 cl soit
18,60 € le litre

13,25 €

prix de vente adhérent soit
17,67 € le litre



AOP PATRIMONIO SAN QUILICO

**Domaine
San Quilico**

Nielluccio noir, Grenache noir • 13,5°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Charcuteries corses, viandes.
Fromages corses,
pâtes pressées ou
molles affinées.

Arômes intenses de fruits rouges et notes du maquis. La bouche est structurée, fraîche, avec des tanins qui révèlent une complexité épicée.

Le clos San Quilico, c'est 35 hectares de vignes d'un seul tenant entre les collines calcaires et les contreforts schisteux du Cap Corse. Elles bénéficient du microclimat qui naît de l'air frais descendant des cimes et de l'influence marine du golfe de Saint-Florent.



ViNs ROUGES

Italie



8,30 €

la bouteille de 75 cl soit
11,07 € le litre

7,81 €

prix de vente adhérent soit
10,41 € le litre



IGT TERRE SICILIANE PUPPU

**Olearia vitivinicola
Orsogna**

Nerello Mascalese • **13,5°**



Charmu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Pâtes aux viandes rôties,
charcuteries italiennes.
Fromages peu affinés.

Rouge rubis aux reflets clairs. Nez délicat, avec des notes florales et de fruits rouges frais. La bouche est harmonieuse, fraîche, légèrement épicée. 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.

Provence



6,30 €

la bouteille de 75 cl soit
8,40 € le litre

5,99 €

prix de vente adhérent soit
7,98 € le litre



IGP VAR PESQUE LUNE

**Vignerons
de Correns**

Cinsaut noir, Grenache noir,
Ugni blanc • **13°**



Léger, frais et fruité



*Prêt à boire
(0-3 ans)*

ViNs ROSÉS



Accords mets et vins

Poissons, fruits de mer.
Fromages frais.

Robe rosée pâle, délicate. Le nez est fruité et expressif, avec des notes de fruits rouges. La bouche est légère et fraîche, avec une belle finesse. La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.

ViNS PÉTILLANTS

Sud-Ouest



11,80 €

la bouteille de 75 cl soit
15,73 € le litre

11,15 €

prix de vente adhérent soit
14,87 € le litre



PÉTILLANT NATUREL LA BULLE

Domaine Ribonnet

Syrah noir, Cabernet sauvignon noir • 11,5°



Pétillant rosé



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
À servir frais à l'apéritif.

En bouche, l'attaque est vivifiante et croquante, apportant une fraîcheur immédiate qui éveille les papilles. Le milieu de bouche dévoile une belle complexité fruitée avec des notes juteuses de poire, de coing et une touche subtile de pêche blanche. La finale, à la fois longue et acidulée, s'achève sur des notes zestées de pamplemousse.

Italie



9,95 €

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

9,34 €

prix de vente adhérent soit
12,45 € le litre



DOC TREVISO PROSECCO

Giol

Chardonnay blanc • 11°



Pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, risotto aux asperges,
fruits de mer.

Prosecco semi-pétillant. Au nez, des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia. Vin frais et rafraîchissant. En 1919, Giovanni Giol a acheté l'ensemble du domaine. Aujourd'hui, son arrière petite-fille, Luisa, continue de défendre l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification. Le domaine Giol est en agriculture biologique depuis 1987 et végétarien depuis 2007.

ViNS PÉTILLANTS

Champagne



30,95 €

la bouteille de 75 cl soit
41,27 € le litre

29,23 €

prix de vente adhérent soit
38,97 € le litre



AOP CHAMPAGNE ECLIPSIA ROSÉ

Domaine
Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay blanc • 12,5°



Pétillant rosé



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tartare de saumon,
charcuteries fines.
Fromages crémeux
(brie, Brillat-Savarin).

Robe rose saumoné, bulles fines et persistantes. Le nez exprime des arômes de fruits rouges frais et des notes florales. La bouche est fraîche, avec une finale fruitée. Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variétés anciennes au sein même des rangs de vigne. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO₂ et de stocker le carbone.

Champagne



28,50 €

la bouteille de 75 cl soit
38,00 € le litre

26,83 €

prix de vente adhérent soit
35,77 € le litre



AOP CHAMPAGNE ECLIPSIA BRUT

Domaine
Vincent Couche

Pinot noir, Chardonnay • 12,5°



Pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, risotto aux asperges,
fruits de mer, saumon fumé.
Pavé corrézien.

Un nez élégant aux arômes de fruits à noyau avec une touche de bois brûlé dû à l'élevage. Une bouche ample, fraîche et raffinée. Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variétés anciennes au sein même des rangs de vignes. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO₂ et de stocker le carbone.

ViNS BLANCS

Alsace

13,60 €

la bouteille de 75 cl soit
18,13 € le litre

12,78 €

prix de vente adhérent soit
17,04 € le litre



AOP ALSACE LAURE

EKHI

Muscat Ottonel,
Muscat à petits grains blancs • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir à 10° - Asperges
blanches d'Alsace, plats
exotiques ou asiatiques,
en apéritif.

Son nez dévoile des arômes intenses et élégants de pétales de rose, d'agrumes et de litchi. On y retrouve également des notes de fleurs blanches et de raisin frais. Contrairement aux idées reçues sur le Muscat, ce vin est sec et est caractérisé par une grande légèreté en bouche, une acidité bien équilibrée et une sensation de « croquer le grain de raisin ».

Alsace

13,60 €

la bouteille de 75 cl soit
18,13 € le litre

12,78 €

prix de vente adhérent soit
17,04 € le litre



AOP RIESLING D'ALSACE MARINE

EKHI

Riesling • 12°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir entre 10 et
12° - apéritif, plateau de
fromages, bar sauvage,
poulet pané katsu.

Un vin blanc élégant, vif et très expressif. Très belle aromatique autour des agrumes (mandarine) et des fleurs blanches. À Nothalten, au cœur de l'Alsace viticole, Marine perpétue l'histoire d'un domaine familial de 12 hectares dont les premières traces remontent à 1481.

VINS BLANCS

Bourgogne



16,15 €

la bouteille de 75 cl soit
21,53 € le litre

15,34 €

prix de vente adhérent soit
20,46 € le litre



AOP BOURGOGNE BLANC LES TRUFFIÈRES

Domaine de
Mauperthuis

Chardonnay blanc • 13°



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons.
Fromages de
chèvre frais.

Robe or pâle. Le nez s'exprime sur des arômes d'aubépine. La bouche est fraîche et délicate, une complexité se révèle progressivement.

Domaine existant depuis 1993 quand Laurent Ternynck a préféré les vignobles aux céréales. L'entièreté des vignes du domaine sont en culture biologique et Demeter.

Beaujolais



13,60 €

la bouteille de 75 cl soit
18,13 € le litre

12,92 €

prix de vente adhérent soit
17,23 € le litre



AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC LA DÉMARRANTE

Vignobles
Dupré Boujon

Chardonnay blanc • 13°



Ample, rond avec
un bel équilibre



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins

Poissons, sole meunière,
viandes blanches.
Comté.

Robe or pâle, nez minéral : agrumes, fruits à chair blanche, fleurs blanches. La bouche est dense, portée par une acidité tendue et une belle longueur.

Domaine au sol et à l'exposition exceptionnels, cultivé en biodynamie par deux copains d'école revenus sur leur terroir après des études d'œnologie et un apprentissage chez de grands vignerons.

VINS BLANCS



COUP DE
CŒUR

NOUVEAU

Vallée
du Rhône



8,60 €

la bouteille de 75 cl soit
11,47 € le litre

8,17 €

prix de vente adhérent soit
10,89 € le litre

AOP CÔTES-DU-RHÔNE LES GRANDES VIGNES

Les vignerons d'Estezargues

Grenache blanc, Roussanne blanche,
Viognier blanc, Clairette blanche,
Bourboulenc blanc • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons blancs.
Fromages de chèvre
(Pélardon,
Rocamadour).

Robe or pâle. Le nez est généreux : fruits jaunes confits, notes miellées. La bouche est plus nerveuse, avec une belle longueur aromatique.
Créée en 1965, la cave réunit une dizaine de vignerons sur de très beaux terroirs dans la zone de Tavel. Les vignerons ont une réelle volonté de laisser leur terroir s'exprimer en toute honnêteté.

VINS BLANCS

Provence



5,20 €

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

4,89 €

prix de vente adhérent soit
6,52 € le litre



IGP MÉDITERRANÉE TERRE DE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache blanc, Bourboulenc,
Marsanne blanche • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons, fruits 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. Cave coopérative située au cœur des crus de la Vallée et élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.

Provence



6,85 €

la bouteille de 75 cl soit
9,13 € le litre

6,51 €

prix de vente adhérent soit
8,68 € le litre



IGP VAR CORRENS LUNE BLANCHE

Vignerons de Correns

Vermentino blanc, Ugni blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons méditerranéens.
Fromage de
chèvre frais.

Robe jaune pâle. Le nez est fin et frais, avec des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche est volumineuse et ample. La coopérative de vignerons est créée en 1920 avec la solidarité, l'entraide et le respect au cœur du projet. La culture biologique est mise en place pour l'ensemble des adhérents et permet l'obtention de la certification dès 1997. En 2023, le vignoble entier passe en biodynamie.

VINS BLANCS



Vallée
du Rhône



8,20 €

la bouteille de 75 cl soit
10,93 € le litre

7,71 €

prix de vente adhérent soit
10,28 € le litre

IGP MÉDITERRANÉE 1,2,3 SOLEIL

E.K.H.I

Rolle, Grenache



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir à 10° - fruits de mer,
poissons grillés, volailles,
fromages de chèvre

Cet IGP Méditerranée assemblé de Rolle et de Grenache blanc se distingue par sa robe jaune clair aux reflets verts. Son profil aromatique est marqué par des notes de fruits à chair blanche (pêche, poire), d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, la fraîcheur domine avec une belle vivacité et un léger gras. Fortement engagé en faveur de l'agriculture paysanne, de l'écologie et de la biodiversité, le travail de Corinne dépasse les procédés de l'agriculture biologique. Plus de 300 essences de différents arbres, arbustes et buissonnants ont été plantés dans le cadre d'un projet d'agroforesterie.

VINS BLANCS

Corse

13,50 €

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

12,83 €

prix de vente adhérent soit
17,10 € le litre



AOP PATRIMOINE SAN QUILICO

Clos San Quilico

Vermentino blanc • 13°



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Crustacés, poissons grillés.
Fromages frais
et de brebis.

Robe jaune pâle. Le nez exprime des arômes de fleurs du verger et d'agrumes. La bouche est fruitée et minérale, avec des notes de silex en finale. Le clos San Quilico, c'est 35 hectares de vignes d'un seul tenant entre les collines calcaires et les contreforts schisteux du Cap Corse. Elles bénéficient du microclimat qui naît de l'air frais descendant des cimes et de l'influence marine du golfe de Saint-Florent.

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 UN AMOUR DE GRENACHE

Château Beaubois

Grenache blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons, légumes crus marinés.
Fromages de chèvre frais.

Robe jaune pâle. Le nez est floral et citronné. La bouche est vive et acidulée, sur des notes d'agrumes, de poivre blanc et de fruits exotiques. Les 50 ha du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



4,60 €

la bouteille de 75 cl soit
6,13 € le litre

4,37 €

prix de vente adhérent soit
5,83 € le litre



VIN DE FRANCE THE GOAT

Domaine Bassac

Sauvignon blanc, Chardonnay blanc,
Grenache blanc, Muscat à petits
grains blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Coquillages, poissons grillés,
tartare de saumon, volaille.
Fromages de chèvre.

Robe jaune pâle. Le nez est sur les fleurs blanches et les agrumes. La bouche présente une belle vivacité, avec une finale fraîche et longue.

Domaine certifié bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.

Languedoc-
Roussillon



5,70 €

la bouteille de 75 cl soit
7,60 € le litre

5,42 €

prix de vente adhérent soit
7,22 € le litre



VIN DE FRANCE ÇA GOÛTE LE CIEL

Mas de Janiny

Chardonnay blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons grillés.
Fromages de
chèvre frais.

Robe pâle aux reflets dorés. Le nez exprime des arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est délicate et fraîche.

Le domaine travaille sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.



VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



6,25 €

la bouteille de 75 cl soit
8,33 € le litre

5,94 €

prix de vente adhérent soit
7,92 € le litre



COUP DE
CŒUR

NOUVEAU

VIN DE FRANCE LES GENS DE LA TERRE

Vignobles Roux

Bourboulenc blanc • 11°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tapenade, poissons grillés,
fruits de mer.
Crottin de Chavignol,
Pélardon, Brie,
Camembert.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez frais d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est légère, souple et désaltérante. Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux transmettent l'héritage depuis cinq générations avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

Languedoc-
Roussillon



7,55 €

la bouteille de 75 cl soit
10,07 € le litre

7,11 €

prix de vente adhérent soit
9,48 € le litre



NOUVEAU

VIN DE FRANCE LE VIN LÉGER

Domaine Ortola

Chardonnay blanc, Grenache blanc • 11,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons,
salades fraîches.
Fromages frais.

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez exprime des notes d'agrumes frais et de citron. La bouche est légère et fraîche, avec une belle vivacité. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



7,85 €

la bouteille de 75 cl soit
10,47 € le litre

7,46 €

prix de vente adhérent soit
9,94 € le litre



VIN DE FRANCE LE CLOS DU MARIN

Château
Saint-Cyrgues

Viognier blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons blancs, asperges,
dessert aux fruits.
Pélardon, comté.

Robe or lumineuse, nez expressif et généreux : agrumes, pêche jaune, abricot et notes florales. La bouche est ample et fraîche. D'une lignée de six générations de vignerons, Loïc Ferraud perpétue un savoir-faire transmis de père en fils. Il reprend le domaine en 2014, animé par la volonté d'y inscrire une vision moderne et respectueuse de la terre.

Languedoc-
Roussillon



6,65 €

la bouteille de 75 cl soit
8,87 € le litre

6,32 €

prix de vente adhérent soit
8,42 € le litre



IGP PAYS-D'OC LA ROCHE TROUÉE

Famille Fabre

Grenache gris • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons, tartare de dorade,
volaille au citron.
Fromages à
pâte pressée.

Robe dorée. Le nez est aromatique et profond, avec une pointe acidulée et des notes d'amande fraîche. La bouche est vive, avec une acidité précise. Très engagée pour le climat, la famille Fabre a fait partie des premiers vignerons à se convertir à l'agriculture biologique. Aujourd'hui, en réponse au changement climatique, ils ont décidé de planter des cépages rapportés du Portugal et d'Espagne, qui poussent bien dans le sud du pays.



VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



11,40 €

la bouteille de 75 cl soit
15,20 € le litre

10,71 €

prix de vente adhérent soit
14,28 € le litre



IGP PAYS D'OC MARIE-HÉLÈNE MOSAÏQUE

EKHI

Chardonnay, Viognier,
Bourboulenc • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir entre 8 et 10° -
coquillages, viandes
blanches, planche de
fromages

Un vin blanc singulier aux arômes de fruits à chair blanche et de fleurs blanches. Frais et rond avec une pointe de minéralité grâce au terroir unique de Pézenas, constitué de coulées basaltiques. Marie-Hélène dirige ce domaine viticole d'une vingtaine d'hectares à Pézenas, terroir emblématique du Languedoc.

Languedoc-
Roussillon



7,95 €

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

7,55 €

prix de vente adhérent soit
10,07 € le litre



IGP PAYS-D'HÉRAULT BELLERIVE SOUVIGNIER

**Domaine
La Colombette**

Souvignier gris • 11,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Fruits de mer, huîtres,
poissons en ceviche.
Fromages de chèvre.

Robe jaune pâle. Le nez est fin et délicat : agrumes, poire, fleurs blanches et légère iode marine. La bouche est vive et précise. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

ViNS BLANCS

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



AOP LANGUEDOC NAUTICA

Domaine Ortola

Vermentino blanc, Grenache blanc,
Viognier blanc • 13°



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Poissons en sauce, crustacés.
Tomme fraîche,
Cantal jeune.

Robe jaune pâle. Le nez s'ouvre sur des arômes de pêche de vigne et d'abricot, avec une touche florale. La bouche est ample et fraîche, équilibrée. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 hectares. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

Sud-Ouest



12,90 €

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

12,19 €

prix de vente adhérent soit
16,25 € le litre



IGP COMTÉ TOLOSAN AMPLITUDE

Domaine Ribonnet

Chardonnay blanc • 13°



Ample, rond
avec un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir entre 10 et 13° -
viandes blanches, poissons
grillés ou en sauce,
fromages à pâte molle,
risotto, tarte aux légumes.

Le nez est discret, dévoilant des arômes de fruits jaunes, d'agrumes mûrs, ainsi que des notes beurrées, d'amandes grillées et de miel. L'attaque est ample et fraîche, suivie de touches épicées, de pomme au four, de poire et de pamplemousse. La bouche est riche, légèrement boisée, crémeuse et vibrante. La finale est marquée par une belle longueur acidulée.

ViNS BLANCS



Vallée de
la Loire



7,10 €

la bouteille de 75 cl soit
9,47 € le litre

6,71 €

prix de vente adhérent soit
8,95 € le litre

VIN DE FRANCE PLAN B

Domaine Bédouet

Chenin blanc • 12°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir entre 11 et 13°C -
poissons blancs, fromages
de chèvre, cuisine iodée.

La robe est brillante et dorée ; le nez, concentré, étonne par ses notes de fruit jaune. La bouche est pure et complexe, à la fois puissante et rafraîchissante, onctueuse et tendue. Persistance, gras, équilibre et notes de fruits mûrs sont au rendez-vous.

VINS BLANCS

Vallée de
la Loire



8,55 €

la bouteille de 75 cl soit
11,40 € le litre

8,08 €

prix de vente adhérent soit
10,77 € le litre



VIN DE FRANCE LA BELLE ÉTOILE

Complice de Loire

Chenin blanc



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

À servir entre 8 et 10°-
salade de chèvre chaud,
ceviche de poisson blanc,
tartare de saumon, terrine
de légumes grillés.

Robe limpide et brillante, nez expressif aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive, soutenue par une belle acidité qui apporte tension et fraîcheur. Sa finale est longue et persistante.

Vallée de
la Loire



12,15 €

la bouteille de 75 cl soit
16,20 € le litre

11,44 €

prix de vente adhérent soit
15,25 € le litre



AOP VOUVRAY ÉPAULÉ JETÉ

Domaine Breton

Chenin blanc • 12,5°



Ample, rond avec
un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tapas, volaille.
Fromage de chèvre.

Un vin frais et tendu, idéal pour approcher la salinité des chenins. La bouche est sèche et fruitée, mais pas sucrée. 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 initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.

VINS BLANCS

Vallée de la Loire



12,40 €

la bouteille de 75 cl soit
16,53 € le litre

11,71 €

prix de vente adhérent soit
15,61 € le litre



AOC CHEVERNY

Domaine
des Brissettes

Sauvignon blanc,
Chardonnay blanc • 12°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins

Poissons, crustacés,
viandes blanches.
Fromages frais,
chèvres de Loire.

Œil doré aux reflets verts. Nez citronné et pamplemousse, avec des notes de fruits blancs expressives. La bouche est ciselée et franche.

Au cœur de la vallée de la Loire, le Domaine des Brissettes cultive dix hectares de vignes labellisées bio dans l'AOC Cheverny. Fondé en 2022 par Maxime Cadoux, il a vocation à grandir tout en mettant en place des pratiques respectueuses de l'environnement.

Vallée de la Loire



17,20 €

la bouteille de 75 cl soit
22,93 € le litre

16,24 €

prix de vente adhérent soit
21,65 € le litre



AOP POUILLY FUMÉ

Domaine
de Chollet

Sauvignon blanc • 13,4°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins

À servir entre 8 et 10° -
fruits de mer, viandes
blanches, fromage de
chèvre, en apéritif

Arômes francs de fruits exotiques et d'agrumes avec un bon relais floral.

La bouche est dynamique, fine et précise avec un fruit croquant.



ViNs BLANCS

Sud-Ouest



9,85 €

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

9,26 €

prix de vente adhérent soit
12,35 € le litre



AOP BERGERAC MURIEL

EKHI

Sauvignon blanc et gris, Sémillon,
Muscadelle • **13,5°**



*Ample, rond
avec un bel équilibre*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

À servir à 10°- apéritif, fruits
de mer, paëlla, plateau de
fromage, belle volaille.

Frais, rond et légèrement acidulé, ce Bergerac sec s'accordera très facilement, tout au long d'un repas. Un joli vin blanc, tout en simplicité ! Muriel Landat-Pradeaux, vigneronne dans le Périgord, élabore ses vins sur le domaine fondé en 1818 par ses ancêtres.

Languedoc-
Roussillon



6,25 €

la bouteille de 75 cl soit
8,33 € le litre

5,91 €

prix de vente adhérent soit
7,88 € le litre



BULLES DE ROMANISSA

Domaine
Romanissa

Jus de raisin Muscat 51%
Eau gazéifiée



*Jus de raisin
gazéifié*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Apéritif, tapas,
desserts aux fruits.
Chèvre frais,
brie crémeux.

Robe claire et lumineuse, bulles fines, arômes de raisin frais et de fruits blancs avec notes florales. Bouche légère et désaltérante, finale fruitée. Producteurs de vins des Corbières bio depuis sa reconnaissance en AOC, les vignobles Roux transmettent l'héritage depuis cinq générations avec de tous petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.

VINS SANS ALCOOL

Languedoc-
Roussillon



6,25 €

la bouteille de 75 cl soit
8,33 € le litre

5,88 €

prix de vente adhérent soit
7,84 € le litre



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

Domaine
La Colombette

Chardonnay blanc, Souvignier gris



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons,
viandes blanches.
Fromages à
pâte mi-dure.

La robe jaune pâle, le nez de pomme verte, de pêche mûre et de fleurs blanches. La bouche est vive et fraîche, avec une finale fruitée et nette. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

Languedoc-
Roussillon



7,40 €

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

6,98 €

prix de vente adhérent soit
9,31 € le litre



VIN DE FRANCE BELLERIVE DÉSALCOOLISÉ

Domaine
La Colombette

Souvignier gris, Muscaris



Pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons,
fruits de mer.
Fromages frais.

Le nez s'ouvre sur des arômes de poire, de zeste d'agrumes et une pointe florale. La bouche est vive et rafraîchissante, avec des bulles légères. Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.

NOTRE SÉLECTION De FROMAGES



Pour constituer sa sélection de fromages, **Biocoop travaille avec 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



Qualité du lait



Affinage



Caractéristiques

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Auvergne-
Rhône-
Alpes



20,90 €
au kilo

19,73 €
au kilo,
prix de vente adhérent



EMMENTAL DE SAVOIE IGP



Fromagerie Chabert



Lait cru



75 jours



Arômes de noisette,
légèrement fruités



À déguster

En salades composées,
quiches, soufflés ou sandwiches,
accompagné d'un vin blanc
(type Cheverny).

Fromager audacieux, Camille Chabert a créé son entreprise en 1936 avec son épouse Marcelle.

Acteur incontournable dans le domaine de la production fromagère, sa production annuelle atteint plus de 10 000 tonnes de fromage. Provenant essentiellement de vaches de races locales, le lait est collecté directement auprès des producteurs locaux.

FROMAGES AU LAIT De Vache

Jura



28,70 €
au kilo

27,27 €
au kilo,
prix de vente adhérent



COMTÉ AOP 30 MOIS



Union des Fruitières bio comtoises



Lait cru



30 mois



Arômes de noisette, beurre, fruits
secs et caramel



À déguster

À l'apéritif ou en plateau de fromage
accompagné d'un vin
du Pays d'Oc (type Grenache gris)
ou d'un vin de France
(type Viognier Clos Marin).

L'union des Fruitières Bio Comtoises (UFBC) est une structure économique qui permet la collaboration entre plusieurs Fruitières villageoises sous forme coopérative. Les Fruitières membres de l'UFBC produisent du Morbier et du Comté bio dans le respect du cahier des charges des Appellations d'Origine Protégée.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Auvergne-
Rhône-
Alpes



25,90 €

au kilo,
prix engagé



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER



Compagnie d'affinage des Arvernes



Lait cru



28 jours



Arômes de noisette et de sous-bois



À déguster

En plateau de fromage accompagné
d'un vin rouge (type Côtes-du-Rhône
Grandes Vignes) ou pour la cuisine.

La Compagnie des Arvernes affine le Saint-Nectaire bio issu de la fabrication de 3 producteurs. Seulement 2 personnes y travaillent quotidiennement. Dans le but de retrouver les arômes authentiques et de conserver les véritables traditions de fabrication, ils collectent et affinent le Saint-Nectaire fermier. Ils travaillent en collaboration avec 3 producteurs de lait bio.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Bourgogne-
Franche-
Comté



21,90 €

au kilo

20,68 €

au kilo,
prix de vente adhérent



MORBIER AOP LAIT CRU



Laiterie de la Chaux



Lait cru



40 jours



Arômes fruités et lactiques



À déguster

En plateau de fromage ou
en gratin, accompagné
d'un vin blanc (type Bourgogne
Les Truffières).

Auvergne-
Rhône-
Alpes



18,90 €

au kilo

17,78 €

au kilo,
prix de vente adhérent



TOMME DE SAVOIE IGP



Coopérative laitière de Yenne



Lait cru



35 jours



Notes lactées et beurrées,
évolution sur le foin et le fruit sec



À déguster

En plateau de fromage
accompagné d'un vin blanc
(type Roussette de Savoie)
ou pour la cuisine.

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 collecte chaque jour le lait de ses producteurs au cœur des massifs du Chat, de la Charve, de la chaîne de l'Épine et du lac d'Aiguebelette. Depuis quelques années, une démarche de qualité a été mise en place pour contrôler toutes les étapes de la production. Un gage supplémentaire de qualité et de sécurité pour les produits.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Royaume
Uni



19,90 €

au kilo

18,91 €

au kilo,
prix de vente adhérent

CHEDDAR VINTAGE 15 MOIS



Wyke Farms



Lait pasteurisé



15 mois



Notes de beurre, fruits secs,
caramel et légère pointe acidulée

Wyke Farms est basée dans le Somerset en Angleterre. Ils sont fabricants de cheddar depuis 1861. En tant que fromagers de quatrième génération, ils sont fiers de perpétuer une tradition que leur grand-mère, Ivy Clothier, a nourri de ses recettes et méthodes originales. Ils utilisent de l'énergie verte et recyclent l'eau : la durabilité est leur mode de vie.



À déguster

En plateau de fromage,
en gratin ou avec des sandwiches,
accompagné d'un vin rouge
(type Vin de France
rouge fruité).

Île-de-
France



43,00 €

au kilo

40,85 €

au kilo,
prix de vente adhérent

PETIT MORIN NOIX PISTACHE



Fromagerie des
Bries-de-Saint-Rémy



Lait cru



5 semaines



Notes lactées et beurrées relevées
par le croquant de fruits secs

La fromagerie des Bries-de-Saint-Rémy se situe à Saint-Rémy-de-la-Vanne, au cœur de la zone d'appellation. Les fromages à croûte fleurie de la région, jadis défendus par les abbayes des différentes villes briardes (Meaux, Melun, Nangis, Montereau, Coulommiers), sont aujourd'hui produits au sein d'un même atelier.



À déguster

En plateau de fromage
accompagné d'un champagne
rosé (type Eclipsia).

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Italie



29,80 €

au kilo

28,31 €

au kilo,
prix de vente adhérent

GORGONZOLA DOP PICCANTE



CasArrigoni



Lait pasteurisé



80 jours



Texture crémeuse
aux arômes persistants



À déguster

En sauce avec des pâtes
accompagné d'un vin rouge
(type Côtes Catalanes).

Auvergne-
Rhône-
Alpes



17,50 €

au kilo

16,48 €

au kilo,
prix de vente adhérent

BLEU D'Auvergne AOP



Laiterie de Laqueuille



Lait pasteurisé



50 jours



Notes de champignon, crème et sel,
avec une pointe de piquant en finale



À déguster

En plateau de fromage
accompagné d'un vin blanc
moelleux ou d'un vin rouge
(type Vallée du Rhône).



Monsieur Antoine Sarliève, maire de Laqueuille, crée une SARL en 1949 à Saint Julien Puy Lavèze. Implantée à 950 mètres d'altitude, au pied du massif du Sancy et en bordure du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, l'exploitation se situe dans l'aire des appellations protégées Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert.

FROMAGES AU LAIT DE BRÉBIS

Aquitaine



32,10 €

au kilo

30,50 €

au kilo,
prix de vente adhérent

TOMME DE BRÉBIS AU PIMENT D'ESPELETTE



Fromagerie Agour



Lait pasteurisé



3 mois



Subtilement relevé
par le piment

La fromagerie Agour, fondée en 1981, est une entreprise familiale du Pays Basque, reconnue pour son savoir-faire artisanal et ses produits de qualité, notamment l'Ossau-Iraty AOP et ses spécialités bio.

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, en privilégiant les circuits courts et l'énergie verte.



À déguster

Avec du pain aux céréales,
un chutney de figues ou
de la charcuterie basque,
accompagné d'un vin AOP
Pic Saint-Loup
Clos des Combes.

Aveyron



29,50 €

au kilo

28,03 €

au kilo,
prix de vente adhérent

TOMME DE BRÉBIS



Lou Rajal - Les Bergers du Larzac



Lait thermisé



12 mois



Notes de beurre et noisette,
avec une légère tonalité animale
et une bonne persistance

La Coopérative Les Bergers du Larzac est née en 1996 à l'initiative de 11 éleveurs voulant valoriser leur lait de brebis par la production de fromages respectant la tradition. Sur le causse aride et calcaire du Larzac pousse une flore rustique et variée, élément essentiel de l'alimentation des brebis et de la typicité de leur lait. Plusieurs fromages composent la production d'aujourd'hui en pâte lactique, en pâte molle et en pâte pressée. Les Bergers regroupent 30 fermes, dont 16 en bio.



À déguster

En plateau de fromage accompagné
d'un vin IGP Pays d'Oc
Marins d'eau douce.

FROMAGES AU LAIT DE BRÉBIS

Aveyron



31,40 €

au kilo

29,83 €

au kilo,
prix de vente adhérent

TOMME DE BRÉBIS LA DOLINE



Maison Gabriel Coulet



Lait pasteurisé



8 semaines



Saveurs délicates fruitées,
avec une légère pointe de brebis



À déguster

Idéal en gratin, raclette ou
en plateau de fromage accompagné
d'un vin
de France Goat blanc.

Espagne



39,00 €

au kilo

37,05 €

au kilo,
prix de vente adhérent

BRÉBIS AU LAIT CRU FLEURS



Ter Nat SARL / Morado bio



Lait cru



2 mois



Arômes de fleurs séchées,
noix, fruits secs et épices.



À déguster

En plateau de fromage
ou à l'apéritif, accompagné
d'un vin de France Goat blanc.

**Savoir-faire transmis de père en fils,
transformer le lait de brebis en un bon fromage
est aujourd'hui le travail de Rodri, qui a observé
son père, Luis, et repris son fonctionnement.**
Il mise sur une production limitée, artisanale et sincère,
à partir de lait de brebis d'une qualité exceptionnelle
et d'un affinage naturel.

FROMAGES AU LAIT De BRÉBIS

Aveyron



25,40 €

au kilo

23,91 €

au kilo,
prix de vente adhérent



ROQUEFORT AOP



Maison Gabriel Coulet



Lait cru



8 mois



Arômes salés avec des notes de
cave humide, beurre et noix



À déguster

Avec des noix,
des figues ou des raisins,
accompagné d'un vin AOP
Alsace Gewurztraminer.

Bourgogne-
Franche-
Comté



6,60 €

l'unité

6,27 €

l'unité
prix de vente adhérent

DÔME DE CHÈVRE LE VÉZELAY



Ferme d'Ultéria



Lait cru entier



10 jours



Expression lactée nette à dominante
fraîche, accompagnée de notes
végétales et caprines

FROMAGES AU LAIT De CHÈVRE



À déguster

Chaud dans une salade
ou en plateau de fromages,
accompagné d'un
Pouilly fumé ou
d'un Quincy.

La ferme d'Ultéria, créée en 2019, regroupe
180 chèvres pure race alpine, qui pâturent en
rotation sur 21 jours. La chèvre étant une espèce
saisonnée, son rythme biologique est respecté
(alimentation, mises-bas...). Les chèvres pâturent
et sont nourries avec une alimentation bio et locale.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Languedoc-
Roussillon



5,60 €
l'unité

5,29 €
l'unité,
prix de vente adhérent

BOUYGUETTE



Fromagerie Le Pic



Lait cru



15 jours



Arôme caprin léger, notes lactiques
et végétales et de noisettes



À déguster

En plateau de fromage
accompagné d'un vin blanc
(type Beaujolais Villages).

Centre
Val-de-Loire



36,80 €
au kilo

34,96 €
au kilo,
prix de vente adhérent

TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE



Le Vazereau



Lait cru



2/3 mois



Notes caprines franches, avec une
touche de noisette et une finale
légèrement sèche



À déguster

En plateau de fromage ou
en dés dans une salade composée,
accompagné d'un vin IGP
Pays d'Oc Marins
d'eau douce.

La ferme et fromagerie Le Vazereau a été créée en 1959 par Hélène et Maurice Vazereau près de Chinon en Touraine. En 2019, la ferme obtient le label Agriculture biologique. Fin 2023, la famille Laurent (3^e et 4^e générations) ouvre une ferme touristique et pédagogique. Le lait est issu de chèvres de race alpine, Saanen et poitevine, élevées dans une ferme familiale.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Nouvelle-Aquitaine



2,99 €
l'unité

2,84 €
l'unité,
prix de vente adhérent

BÛCHETTE DE CHÈVRE FRAIS AU BASILIC



Chêne vert



Lait pasteurisé



Pas d'affinage



Légères notes caprines, relevées par une touche végétale de basilic.



À déguster

En plateau de fromage ou en dés dans une salade composée, accompagné d'un vin de France blanc Le Vin Léger ou d'un Pays d'Oc Marins d'eau Douce.

Chêne vert est une entreprise familiale située au cœur du Périgord vert, dans laquelle le savoir-faire se transmet depuis trois générations.

Tout d'abord éleveuse, la famille Desport s'est diversifiée dans la fabrication de fromages fermiers et, au fil des années, s'est structurée comme artisan fromager. Chêne vert est une entreprise engagée dans la mise en place d'une production et transformation de lait de chèvre local biologique depuis 2007.

Auvergne-Rhône-Alpes



37,60 €
au kilo

35,72 €
au kilo,
prix de vente adhérent

TOMME DE CHÈVRE SANGLÉE



Société laitière de Vichy



Lait pasteurisé



6 semaines minimum



Parfum boisé, avec une note de noisettes et une pointe légèrement résineuse



À déguster

En plateau de fromage ou en dés dans une salade composée, accompagné d'un vin blanc (type Quincy ou Pouilly fumé).

Dans la famille Guénin, le lait est une passion qui se transmet de génération en génération.

Jean-Luc Guénin a repris la laiterie Moussier en 2003, la fromagerie des Pays d'Urfé à Saint-Just-en-Chevalet en 2008, puis la fromagerie de Jussac à Retournac en 2023. Il a un objectif clair : valoriser les richesses locales en transformant le lait du territoire afin d'offrir des produits locaux et savoureux.

FROMAGE AU LAIT De VACHE ET De BRÉBIS

Occitanie



28,70 €
au kilo

27,27 €
au kilo,
prix de vente adhérent

TOMME MIXTE BREBIS VACHE



Lou Passou Bio



Lait thermisé



3 mois



*Arômes légèrement beurrés
et noisettes fraîches*



À déguster

Fondu ou en plateau de fromage,
accompagné d'un vin rouge
(type Côtes Catalanes
Débouchée).

FROMAGE AU LAIT De VACHE, De BRÉBIS ET De CHÈVRE

Italie



39,00 €
au kilo

37,05 €
au kilo,
prix de vente adhérent

FROMAGE 3 LAITS



Tonon / Ferme Querceta



Lait cru



80 jours



*Arômes lactés et beurrés, notes
animales légères et herbacées*



À déguster

Avec du pain, accompagné
d'un vin de France
rouge fruité.

La ferme Querceta a été fondée en 1980 sur des terres familiales et s'est convertie à l'agriculture biologique en 2001. Querceta est une entreprise mixte : elle associe une production artisanale de fromages au lait cru, typiques de la région des Pouilles, à un élevage de bovins, porcs, chèvres et brebis, élevés selon les principes de l'agriculture biologique.

Soirée DécOUVERte Des VINS

Jeudi 17 septembre
à partir de 19h30
La Basse-Cour, chemin
Robert de Boron,
La Prévalay, Rennes
Gratuit et sur inscription



Coordonnées des magasins :

RENNES

Cleunay
132 rue Eugène Pottier
02 99 67 38 63

Vasselot

10 rue Vasselot
02 90 22 69 79

Papu

18 rue Papu
02 23 22 29 09

Paris

131 rue de Paris
02 99 60 00 23

Jacques Cartier

11 place Thérèse Pierre
02 21 65 00 30

VERN-SUR-SEICHE

6 rue de la Blanche Hermine
C.C. du Val d'Orson
02 99 86 02 93

SAINT-GREGOIRE

8 rue de la Ceraseie
02 99 87 14 14

BRUZ

5-7 rue de Gavrinis
02 57 87 15 32

CESSON-SÉVIGNÉ

8 avenue des Peupliers
02 99 83 09 84

www.scarabee-biocoop.coop

Horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi : de 9h30 à 19h30*

*fermeture à 19h le samedi à Bruz, Cesson-Sévigné,
Cleunay et Saint-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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR**

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

biocoop
Scarabée

Imprimé sur papier 100 % recyclé. BIOCOOP - Société Coopérative à forme anonyme à capital variable - 28/32 boulevard de Grenelle 75015 Paris
- SIRET 382 891 752 00216 - Code APE 4617A - RCS Paris 382 891 752 - Création : Altavia Disko - Crédits photographiques : Bruno Panchèvre, DR.
Imprimé en France, par Média Graphix.

