DU 10 SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE 2020
Fête des
Vins et Fromages
BIO
d'automne !
biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

En septembre, c'est la fête des *Vins et Fromages* BIO d'automne chez Biocoop !

C'est le moment de découvrir une *sélection pointue* et engagée à des prix vraiment *accessibles.*

Rendez-vous en page 4 pour découvrir notre offre exigeante de vins en priorité issus de vignerons engagés et de producteurs indépendants.

Pour les amateurs de fromages, rendez-vous en page xx pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.

À très vite, dans votre magasin Biocoop !

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider :

- Caractéristiques gustatives
- Température de dégustation
- Accords mets et vin
- Garde
- SO_2 Taux de sulfites du vin

Une sélection *variée, engagée et accessible*

Diversité de nos terroirs et des savoir-faire de vignerons engagés … Et pour la première fois cette année, retrouvez une sélection de spiritueux pour dénicher des pépites de notre patrimoine.

Biocoop soutient *la conversion à la Bio !*

Notre réseau s'engage depuis plusieurs années auprès des viticulteurs qui font le choix de l'agriculture biologique. La conversion implique des changements techniques (gestion du sol, entretien des vignes, vinification), économiques et organisationnels importants, Biocoop soutient les viticulteurs en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteurs.

Biocoop va plus loin que la réglementation bio européenne !

Antioxydant et antibactérien naturellement présent dans le vin, le soufre est ajouté pour améliorer la conservation au risque de modifier le goût et de provoquer… des maux de tête !
Biocoop propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne et des vins sans sulfites ajoutés.

Nos vins en *quelques mots…*

…… VITICULTURE BIOLOGIQUE ……

Méthode de viticulture qui respecte un cahier des charges précis concernant la culture des vignes et la vinification, et intégré au règlement bio européen depuis 2012.

…… BIODYNAMIE ……

Ensemble de pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.

…… VIN D'EXCEPTION ……

Grand cru et/ou vin rare.

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 / Liquoreux	300/400	270/370	200	250/360

Le taux de sulfites est précisé pour chaque vin présenté dans ce catalogue

…… AOP ……

Appellation d'Origine Protégée ; signe officiel européen, désigne un produit dont la production est réalisée selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

…… AOC ……

Appellation d'origine contrôlée ; équivalent français de l'AOP. Il répond aux mêmes critères que ce dernier et permet une protection de la dénomination sur le territoire français.

…… IGP ……

L'indication géographique protégée identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Les vins **blancs**

Biologique

SO_2 : 40 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 (VDF) - 12°
MAS DE JANINY

20% Sauvignon, 80% Vermentino

Frais et fruité

Apéritif, tapas, salade composée, poissons grillés. Livarot, Pont-l'Evêque

Déguster à 8°C

Prêt à boire

Vin très aromatique en bouche avec des notes de fruits jaunes, fleur blanche d'acacia et agrumes. Acidité bien maîtrisée offrant de la fraîcheur. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.

5,50 €* / 75 cl
soit 7,33 € le litre

31.35 €* le carton de 6
soit 6,97 € le litre

~~6,51 €~~ /75 cl
soit 8,68 € le litre

~~39,06 €~~ le carton de 6
soit 8,68 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique et biodynamique

demeter

SO_2 : 45 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 ORTOLA (AOP) - 13,5° - DOMAINE ORTOLA

60% Vermentino, 20% Viognier, 20% Grenache

Frais et fruité

Risotto aux tomates confites, tajine de poissons.

Déguster à 12°C

Prêt à boire

Nez aux arômes de fleurs blanches conjuguant intensité et élégance. Finesse se prolongeant avec fraîcheur et rondeur en bouche. Vin croquant et fruité, bien équilibré entre douceur et vivacité. Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, et sa femme, se portent acquéreur de 2 vignobles à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui, avec leurs enfants, un domaine en biodynamie de 112 ha.

6,50 €* / 75 cl
soit 8,67 € le litre

37,05 €* le carton de 6
soit 8,23 € le litre

~~7,29 €~~ /75 cl
soit 9,72 € le litre

~~43,74 €~~ le carton de 6
soit 9,72 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Biologique
depuis 2012

SO_2 : 100 mg/l

BORDEAUX

BORDEAUX 2019 (AOP) - 13°
COSYNS & FILS

34% Sauvignon, 33% Sémillon, 33% Muscadelle

Frais et fruité

Apéritif, huîtres, poissons en papillotes. Roquefort, chèvre aux noix.

Déguster à 12°C

Prêt à boire

Robe à la teinte dorée, nez puissant d'agrumes et de fleurs (pamplemousse, orange amère, muscat et rose). Fraîcheur et rondeur légèrement acidulée. Dans la famille Cosyns depuis 1968, Pierre-Yves Cosyns a repris le domaine de 28 ha en 2007. Il est certifié bio depuis 2012.

6,50 €* / 75 cl
soit 8,67 € le litre

37,05 €* le carton de 6
soit 8,23 € le litre

~~7,27 €~~ /75 cl
soit 9,69 € le litre

~~43,62 €~~ le carton de 6
soit 9,.69 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique et biodynamique

demeter

SO_2 : 77 mg/l

VALLÉE DE LA LOIRE

ANJOU 2019 (AOC) - 13,5°
CHÂTEAU DE PASSAVANT

100% Chenin

Frais et fruité

Plateau de fruits de mer, poissons grillés, terrine de poissons. Bleu du Vercors Sassenage AOP.

Déguster à 11°C

Moyenne garde

Nez aux arômes de fruit blanc (poire) et d'agrumes (pamplemousse). Vin ample en bouche, sans sucres résiduels ni acidité dérangeante. Le Château de Passavant, situé au Sud de l'Anjou dans le Haut-Layon est un domaine familial depuis 4 générations. Le vignoble de 55 ha est conduit en bio depuis 1998 et en biodynamie depuis 2011 (certification Demeter).

9,90 €* / 75 cl
soit 13,20 € le litre

56,43 €* le carton de 6
soit 12,54 € le litre

~~11,44 €~~ /75 cl
soit 15,25€ le litre

~~68,64 €~~ le carton de 6
soit 15,25 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les vins **blancs**

Biologique et biodynamique

SO_2 : 50 mg/l

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019 COLLINE (AOC) - 13,5° - DOMAINE LA CABOTTE

Grenache, Clairette, Viognier

Ample, rond, avec un bel équilibre

Apéritif, poissons et crustacés, viandes blanches. Délice fleuri.

Déguster à 12°C

Moyenne garde

Nez élégant, belle tension en bouche avec de la fraîcheur et de la minéralité. Arômes complexes de fleurs blanches et de fruits (poire, pêche blanche, abricot). Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquit en 1981 par son père Gabriel. Son mari Eric la rejoint en 1986. Les 30 ha de vignes sont situés au cœur du Massif d'Uchaux, au nord-est du Vaucluse dans les Côtes du Rhône méridionales.

9,50 €* / 75 cl
soit 12,67 € le litre

54,15 €* le carton de 6
soit 12,03 € le litre

~~10,75 €~~ / 75 cl
soit 14,33 € le litre

~~64,50 €~~ le carton de 6
soit 14,33 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique *depuis 2012*

SO_2 : 91 mg/l

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE 2018 (AOC) - 13° - CHÂTEAU DE MELIN

100% Chardonnay

VIN D'EXCEPTION

Ample, rond, avec un bel équilibre

Escargots, poissons. Tome Le Saulnois à l'ail des ours, Gouda 18 mois.

Déguster à 12°C

Moyenne garde

Nez complexe et floral. Vin fin, équilibré, fruité et suave offrant une belle longueur en bouche. Depuis la Révolution française, 6 générations de viticulteurs se sont succédées à la tête de ce domaine. Le Château Melin est constitué de 22 ha de vignes et de 22 appellations (20 en Côtes de Beaune et 2 en Côtes de Nuits). La conversion du domaine débute en 2009.

14,50 €* / 75 cl
soit 19,33 € le litre

82,65 €* le carton de 6
soit 18,37 € le litre

~~16,15 €~~ / 75 cl
soit 21,53 € le litre

~~96,90 €~~ le carton de 6
soit 21,53 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les vins **blancs / pétillants**

Biologique

SO_2 : 42 mg/l

VALLÉE DU RHONE

MOELLEUX DE SAINT CYRGUES 2019 (VDF) - 12,5° - CHÂTEAU SAINT CYRGUES

100% Viognier

Moelleux

Apéritif, fromage sec de brebis.

Déguster à 12°C

Prêt à boire

Nez aux arômes de pêche blanche, bouche aux notes d'agrumes représentant l'originalité du viognier, rond et gourmand. Intensité aromatique remarquable. Situé dans le sud des costières de Nîmes, à Saint-Gilles, le vignoble méridional du Château Saint Cyrgues est exploité par Jean-Pierre et Loïc Ferraud. Ce lieu, chargé d'histoire, est situé sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

6,50 €* / 75 cl
soit 8,67 € le litre

37,05 €* le carton de 6
soit 8,23 € le litre

~~7,29 €~~ / 75 cl
soit 9,72 € le litre

~~43,74 €~~ le carton de 6
soit 9,72 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique et biodynamique

demeter

SO_2 : 19 mg/l

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR BRUT BLANC (AOP) - 12,5° DOMAINE DE LA PALEINE

60% Chenin, 20% Chardonnay, 10% Grolleau, 10% Cabernet-franc

Effervescent

Apéritif, desserts. Neufchâtel.

Déguster à 8°C

Prêt à boire

Robe jaune clair, nez frais aux arômes vineux. Bouche élégante avec de la fraîcheur, des notes fruitées et florales. Le Domaine de la Paleine est situé à 20 km de Saumur, aux confins de la Touraine, des Deux-Sèvres et de la Vienne. Les 37 ha de vignes sont cultivés en bio depuis 2010 et en biodynamie depuis 2018. Les vins s'épanouissent dans 1,5 km de galeries creusées dans le Tuffeau.

9.95 €* / 75 cl
soit 13,27 € le litre

56,72 €* le carton de 6
soit 12,60 € le litre

~~11,39 €~~ / 75 cl
soit 15,19 € le litre

~~68,34 €~~ le carton de 6
soit 15,19 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les vins **rouges**

Biologique

SO_2 : 64 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'HÉRAULT 2019 TERDÉZOM (IGP) 12,5° - TERDÉZOM

50% Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon

Charnu et aromatique

Viandes blanches, viandes rouges, grillades. Gouda 18 mois.

Déguster à 16°C

Prêt à boire

Nez aux arômes de fruits noirs. Vin fruité et léger en bouche avec une bonne longueur sur des arômes de mûre et cassis. Terdézom est né de la rencontre entre Gildas Launay, spécialisé dans la commercialisation de vins bio et biodynamiques, et Vincent Pugibet, vigneron depuis 20 ans dans le domaine familial situé à Béziers. La gamme Terdézom ("Terre des Hommes") a pour but de valoriser et pérenniser le travail du vigneron en lui garantissant une distribution appuyée par une équipe passionnée.

4,95 €* / 75 cl
soit 6,60 € le litre

28,22 €* le carton de 6
soit 6,27 € le litre

~~6,24 €~~ /75 cl
soit 8,32 € le litre

~~37,34 €~~ le carton de 6
soit 8,32 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique

SO_2 : 64 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'HÉRAULT 2019 TERDÉZOM (IGP) - 12,5° - TERDÉZOM - 5L

50% Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon

Charnu et aromatique

Viandes blanches, viandes rouges, grillades. Munster, Reblochon, Vacherin.

Déguster à 16°C

Prêt à boire

Nez aux arômes de fruits noirs. Vin fruité et léger en bouche avec une bonne longueur sur des arômes de mûre et de cassis. Terdézom est né de la rencontre entre Gildas Launay, spécialisé dans la commercialisation de vins bio et biodynamiques, et Vincent Pugibet, vigneron depuis 20 ans dans le domaine familial situé à Béziers. La gamme Terdézom ("Terre des Hommes") a pour but de valoriser et pérenniser le travail du vigneron en lui garantissant une distribution appuyée par une équipe passionnée.

22,50 €* / 5 l
soit 4,50 € le litre

~~24,83 €~~ / 5L
soit 4,97 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les vins **rouges**

Biologique

SO_2 : 40 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 MONSIEUR JULIEN (VDF) - 12° - MAS DE JANINY

80% Carignan, 20% Syrah

Léger et porté sur le fruit

Légumes du soleil, grillades. Tomme d'Anjou.

Déguster à 16°C

Prêt à boire

Vin digeste, gourmand, épicé et poivré avec beaucoup d'éclat ainsi que des notes de cassis et de fraise mara des bois. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.

5,15 €* / 75 cl
soit 6,87 € le litre

29,36 €* le carton de 6
soit 6,52 € le litre

~~5,76 €~~ / 75 cl
soit 7,68 € le litre

~~34,56 €~~ le carton de 6
soit 7,21 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique et biodynamique

demeter

SO_2 : 60 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 ORTOLA (AOP) - 13,5° DOMAINE ORTOLA

60% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre

Charnu et aromatique

Wok de légumes et tofu grillé, escalope de veau fermier. Brie, Bethmale, Saint-Nectaire.

Déguster à 16°C

Moyenne garde

Bel équilibre pour ce vin ample et fruité au nez qui dévoile des parfums de garrigue, de zan et de fruits noirs. Gouleyant en bouche avec un joli fruit apportant de la gourmandise. Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, et sa femme, se portent acquéreurs de 2 vignobles à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui avec leurs enfants un domaine en biodynamie de 112 ha.

6,50 €* / 75 cl
soit 8,67 € le litre

37,05 €* le carton de 6
soit 8,23 € le litre

~~7,29 €~~ / 75 cl
soit 9,72 € le litre

~~43,74 €~~ le carton de 6
soit 9,72 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les vins **rouges**

Biologique
depuis 1991

SO_2 : 9 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC 2019 CONVIVENCIA (IGP) - 13,5° - FAMILLE FABRE

Syrah, Mourvèdre, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon

Charnu et aromatique

Tapas de patanegra ou noir de bigorre. Bleu du Vercors Sassenage AOP.

Déguster à 16°C

Prêt à boire

Bouche ample et tanins souples, notes chocolatées, fruits noirs, genièvre et cade. Texture soyeuse, veloutée et beau volume en bouche. Belle finale ronde, opulente, équilibrée et gourmande. La famille Fabre cultive la vigne depuis 1605. Elle possède plusieurs domaines en IGP et AOC Languedoc, Corbières et Corbières-Boutenac. Louis Fabre, qui a repris l'exploitation des domaines en 1982, les a convertis à l'agriculture biologique (à partir de 1991).

7,50 €* / 75 cl
soit 10,00 € le litre

42,75 €* le carton de 6
soit 9,50 € le litre

~~8,17 €~~ /75 cl
soit 10,89 € le litre

~~49,02 €~~ le carton de 6
soit 10,89 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique
depuis 1987

SO_2 : 30 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CÔTES DE THONGUE 2019 BEE BASSAC (IGP) - 13,5° - DOMAINE BASSAC

50% Grenache, 30% Carignan, 20% Marselan

Charnu et aromatique

Cuisine orientale, charcuterie, agneau, filet de bœuf. Pavé de brebis.

Déguster à 15°C

Moyenne garde

Robe à la couleur profonde, nez rappelant la cerise noire et la mûre. En bouche, l'équilibre et la gourmandise rendent ce vin très agréable. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Il a été repris par Jean-Philippe Leca et François Delhon en 2014. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité. Ils obtiennent en 2019 le label Bee Friendly, identifiant les produits respectueux de l'abeille.

7,50 €* / 75 cl
soit 10,00 € le litre

42,75 €* le carton de 6
soit 9,50 € le litre

~~8,21 €~~ /75 cl
soit 10,95 € le litre

~~49,26 €~~ le carton de 6
soit 10,95 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Biologique
depuis 2007

SO_2 : 52 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

FAUGÈRES 2017 L'ANGOLET (AOP) - 14° DOMAINE VALAMBELLE

35% Syrah, 25% Carignan, 10% Cinsaut, 10% Mourvèdre

Ample, puissant et corsé

Déguster à 16°C

Petit gibier, agneau, canard. Camembert.

Moyenne garde

Bouche ample avec une matière généreuse, tanins présents, fruits noirs et épices sont à l'honneur. Vin de Faugères qui respire la garrigue. Créé en 2003, le domaine Valambelle est une exploitation familiale. Les vins sont élaborés par Thierry Abbal et sa sœur Marie, la 5ème génération de vignerons et viticulteurs. Les 24 ha de vignes ont été convertis au bio dès 2007.

7,75 €* / 75 cl
soit 10,33 € le litre

44,18 €* le carton de 6
soit 9,82 € le litre

~~8,75 €~~ /75 cl
soit 11,67 € le litre

~~52,50 €~~ le carton de 6
soit 11,67 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

VIN D'EXCEPTION

Biologique et biodynamique

demeter

Sans sulfites ajoutés SO_2

SO_2 < 10 mg/l

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PIC SAINT LOUP 2017 LA MÉSANGE HUPPÉE (AOP) - 14,5° - MAS FOULAQUIER

70% Syrah, 30% Grenache

Ample, puissant et corsé

Déguster à 16°C

Filet mignon, carré d'agneau, plats à base d'olives et champignons. Saint-Nectaire.

Longue garde

Nez aux arômes de fruits noirs (mûre, myrtille), notes d'épices douces (thym, poivre blanc). Belle densité entre gourmandise et minéralité liée au terroir, finale mentholée et belle longueur en bouche. Blandine Chauchat, ex fonctionnaire parlementaire et Pierre Jéquier, ex architecte reprennent le Mas Foulaquier en 1998, construisent une cave et élaborent des vins en bio et en biodynamie dès 2006. Les vignes sont entourées de garrigue, pins et oliviers. 800 arbres sont plantés par an depuis 2017.

19,50 €* / 75 cl
soit 26,00 € le litre

111,15 €* le carton de 6
soit 24,70 € le litre

~~23,96 €~~ /75 cl
soit 31,95 € le litre

~~143,76 €~~ le carton de 6
soit 31,95 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les vins **rouges**

Biologique
depuis 2009

SO_2 : 60 mg/l

SUD-OUEST

LES PETITES PERDRIX 2019 (VIN DE FRANCE) - 13°

100 % Merlot

Charnu et aromatique.

Mets sucrés/salés, pâtes, desserts au chocolat. Cantal, Saint-Nectaire, Brie.

Déguster entre 16°C et 18°C

Prêt à boire

Robe rouge rubis aux reflets violets, nez très fruité aux accents de fruits rouges (framboise, fraise, cassis). Bel équilibre en bouche et finale rafraîchissante. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII^{e} siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.

5,15 €* / 75 cl
soit 6,87 € le litre

29,36 €* le carton de 6
soit 6,52 € le litre

~~6,12 €~~ /75 cl
soit 8,16 € le litre

~~36,72 €~~ le carton de 6
soit 8,16 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique
depuis 2004

SO_2 : 50 mg/l

SUD-OUEST

CÔTES DU MARMANDAIS 2019 SÉMILLAC (AOP) - 13,5° - DOMAINE BONNET GILBERT

40% Merlot, 25% Abouriou, 15% Cot, 10% Syrah, 10% Cabernet-Franc

Charnu et aromatique

Agneau, volailles rouges, pizza. Fromages de brebis (La Nauc, Délice fleuri).

Déguster à 16°C

Prêt à boire

Robe presque noire, nez puissant aux arômes de mûre en bouche, très gourmands. Vin de belle tenue qui s'exprime intensément sur le fruit. Gilbert Bonnet commence son aventure vigneronne en 2004. Les vignes sont situées entre Marmande, Lagupie et Castelnau-sur-Gupie et sont 100% bio. Il travaille 20 ha (dont 10 ha en fermage) et se lance dans une démarche d'agroforesterie avec la plantation d'érables, de charmes et d'ormeaux.

5,95 €* / 75 cl
soit 7,98 € le litre

33,92 €* le carton de 6
soit 7,54 € le litre

~~6,82 €~~ /75 cl
soit 9,09 € le litre

~~40,92 €~~ le carton de 6
soit 9,09 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Biologique
depuis 2009

Sans sulfites ajoutés SO_2

SO_2 : 3 mg/l

SUD-OUEST

PÉRIGORD 2019 RIEN DE RIEN (IGP)- 13,5° VIGNOBLE CATHERINE ET GUY CUISSET - CHÂTEAU GRINOU

100% Merlot

Charnu et aromatique

Viandes rouges, volailles, grillades, salades, pâtes. Saint-Nectaire, Reblochon.

Déguster à 18°C

Prêt à boire

Robe rouge vif intense, nez puissant de fruits rouges (mûre, fraise, cassis) accompagnés de fines notes de vanille et de noisettes grillées. Bouche crémeuse aux tanins souples, finale longue et harmonieuse. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIème siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

6,95 €* / 75 cl
soit 9,27 € le litre

39,62 €* le carton de 6
soit 8,80 € le litre

~~8,14 €~~ /75 cl
soit 10,85 € le litre

~~48,84 €~~ le carton de 6
soit 10,85 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique

Sans sulfites ajoutés SO_2

SO_2 : 3 mg/l

SUD-OUEST

CÔTES DE DURAS 2019 (AOP) - 14° DOMAINE MAURO GUICHENEY

60% Merlot, 30% Cabernet-Franc, 10% Cabernet-Sauvignon

Charnu et aromatique

Carpaccio de canard, cerise granna et crème de betterave. Pavé de brebis.

Déguster à 18°C

Moyenne garde

Belle expression aromatique de petits fruits noirs sauvages, rose de Damas et pivoine. Bouche ample et soyeuse, belle structure et fraîcheur aromatique. Ce domaine de 37 ha se situe aux frontières de la Gironde et du Lot-et-Garonne. Il est dans la famille de Corinne et Didier Mauro Guicheney depuis 1/2 siècle. Les vins sont élevés en cuves inox et les levures utilisées sont indigènes. L'exploitation s'est diversifiée avec des pruniers et des ruchers.

7,95 €* / 75 cl
soit 10,60 € le litre

45,32 €* le carton de 6
soit 10,07 € le litre

~~9,06 €~~ /75 cl
soit 12,08 € le litre

~~54,36 €~~ le carton de 6
soit 12,08 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les vins **rouges**

Biologique
depuis 2006

SO_2 : 45 mg/l

VIN D'EXCEPTION

BORDEAUX

HAUT MÉDOC 2019 ORIGINE (AOP) - 13° CHÂTEAU MICALET

50% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon, 20% Petit Verdot

Charnu et aromatique

Charcuterie, viandes blanches, viandes rouges, desserts au chocolat. Tomme de brebis.

Déguster à 18°C

Prêt à boire

Robe rouge foncée, notes de fruits rouges prononcées. Belle structure tanique. Denis Fédieu achète le vignoble en 1972. En 1989, il fonde avec d'autres collègues le syndicat des crus artisans du Médoc avec pour objectif de valoriser les exploitations familiales de petite taille. La conversion du vignoble en bio est réalisée en 2006.

12,95 €* / 75 cl
soit 17,27 € le litre

73,82 €* le carton de 6
soit 16,40 € le litre

~~14,36 €~~ / 75 cl
soit 19,15 € le litre

~~86,16 €~~ le carton de 6
soit 19,15 € le litre

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique
depuis 1995

SO_2 : 60 mg/l

VIN D'EXCEPTION

BORDEAUX

PUISSEGUIN SAINT-EMILION 2015 (AOP) 13,5° - CHÂTEAU BEAUSÉJOUR

70% Merlot, 30% Cabernet-Franc

Ample, puissant et corsé

Plats végétariens, tatin de tomates cerise à la tapenade. Fromages à pâte molle et croûte fleurie (Brie, camembert).

Déguster à 18°C

Longue garde

Robe rouge grenat, frange orangée, notes de sous bois et d'épices. Attaque souple en bouche, vin ample et rond aux notes florales et toastées. Ce domaine, fondé en 1864, a été acquis par la famille Dupuy en 1935. Les 12 ha de vignes sont situés à Puisseguin, sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion. Gérard Dupuy a été rejoint par ses deux fils en 2016.

12,95 €* / 75 cl
soit 17,27 € le litre

73,82 €* le carton de 6
soit 16,40 € le litre

~~14,47 €~~ / 75 cl
soit 19,29 € le litre

~~86,82 €~~ le carton de 6
soit 19,29 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

VIN D'EXCEPTION

iologique et biodynamique

demeter

BORDEAUX

MONTAGNE SAINT-EMILION 2015
MAISON-BLANCHE (AOC) - 14,5°
DOMAINE DESPAGNE-RAPIN

50% Cabernet-Franc, 50% Merlot

Ample, puissant et corsé

Bœuf grillé, magret de canard. Fromages de brebis ou de vache affinés.

Déguster à 18°C

Longue garde

Nez de fruits rouges et d'épices. Bouche ample aux tanins enrobés, dominée par la cerise, dont le relief tient à cette association rare de sucrosité et de salinité. Très belle longueur. Louis Rapin achète le domaine en 1938. Sa fille Françoise prend sa succession en 1972 avec son mari Gérard Despagne.Leurs enfants reprennent l'exploitation des différents vignobles, convertis au bio à partir de 2005 et à la biodynamie en 2011.

23,50 €* / 75 cl
soit 31,33 € le litre

133,97 €* le carton de 6
soit 29,77 € le litre

~~26,23 €~~ /75 cl
soit 35,11 € le litre

~~157,98 €~~ le carton de 6
soit 35,11 € le litre

SO_2 : 24 mg/l

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique depuis 1984

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019
DOMAINE DES FOUQUETTES (AOP) - 14°
CAVE COOPÉRATIVE LA VIGNERONNE

75% Grenache, 20% Syrah, 4% Mourvèdre, 1% Carignan

Charnu et aromatique

Gibiers, viandes, gratin de légumes. Brie, Brillat-savarin.

Déguster à 17°C

Prêt à boire

Cuvée ronde en bouche laissant découvrir des notes gourmandes de fruits rouges et noirs et des tanins soyeux en finale. Créée en 1939, la cave coopérative des vignerons de Villedieu Buisson est située dans le canton de Vaison-la-Romaine, au milieu des collines de la vallée du Rhône. 3 de ses adhérents mettent au point les premières cuvées bio dès 1984.

6,95 €* / 75 cl
soit 9,27 € le litre

39,62 €* le carton de 6
soit 8,80 € le litre

~~8,01 €~~ /75 cl
soit 10,68 € le litre

~~46,08 €~~ le carton de 6
soit 10,68 € le litre

SO_2 : 42 mg/l

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les vins **rouges**

5% DE REMISE pour 6 bouteilles

Biologique et biodynamique

demeter

SO_2 : 45 mg/l

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019 COLLINE (AOC) - 13,5° - DOMAINE LA CABOTTE

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Cinsaut

Charnu et aromatique

Apéritif, viandes rouges, volailles, cuisine du monde. Pécorino Fiore Sardo.

Déguster à 16°C

Moyenne garde

Joli nez fruité et charmeur. Gourmand en bouche, charnu et riche, ce vin présente une jolie matière de tanins bien fondus soyeux. Fin de bouche ronde et élégante. Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquit en 1981 par son père Gabriel. Son mari Eric la rejoint en 1986. Les 30 ha de vignes sont situés au cœur du Massif d'Uchaux, au nord-est du Vaucluse dans les Côtes du Rhône méridionales.

9,50 €* / 75 cl
soit 12,67 € le litre

54,15 €* le carton de 6
soit 12,03 € le litre

~~10,85 €~~ /75 cl
soit 14,47 € le litre

~~65,10 €~~ le carton de 6
soit 14,47 € le litre

Biologique et biodynamique

BIODYVIN

Sans sulfites ajoutés SO_2

SO_2 : 10 mg/l

VALLÉE DU RHONE

COSTIÈRES DE NÎMES 2017 PERRIÈRES RÉSERVE (AOP) - 13,5° MARC KREYDENWEISS

VIN D'EXCEPTION

75% Syrah, 25% Grenache

Ample, puissant et corsé

Charcuterie, viandes rouges, petits gibiers. Crémeux de Bourgogne au Bleu d'Auvergne.

Déguster à 14°C

Longue garde

Robe pourpre, nez fruité et épicé. Vin à la bouche ronde et délicate révélant une belle longueur minérale avec des tanins souples et de la vigueur, Note finale fruitée. Précurseurs de la biodynamie en Alsace depuis 1989, Marc et Emmanuelle Kreydenweiss reprennent en 1999 un domaine situé en Costières de Nîmes et le convertissent à l'agriculture biodynamique. Depuis 2017, leur fils Jean a repris la suite du domaine dans la vinification des vins.

12,75 €* / 75 cl
soit 17,00 € le litre

72,68 €* le carton de 6
soit 83,40 € le litre

~~13,90 €~~ /75 cl
soit 18,53 € le litre

~~52,98 €~~ le carton de 6
soit 18,53 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

NOUVEAU

Les **spiritueux**

WHISKY :
Spiritueux fabriqué à partir d'eau et de céréales maltées (orge, blé, seigle). Pour obtenir la dénomination "whisky", il doit passer au minimum 3 ans et 1 jour en fût de chêne.

BRETAGNE

WHISKY SINGLE MALT IRWAZH 43° - DISTILLERIE WARENGHEM

Single malt : fabriqué à partir d'orge malté à 100%, produit d'une seule distillerie.

Double distillation en alambic cuivre, vieillissement en fût de chêne de bourbon.

A déguster sec ou avec quelques gouttes d'eau.

Nez intense et complexe aux notes d'épices et de fruits exotiques. En bouche, belle douceur avec des notes vanillées. De légères notes de torréfaction viennent accompagner le gras et la puissance du whisky, très belle longueur, vive et chaleureuse. Fondée par la famile Warenghem, la distillerie a été reprise en 1961 par la famille Leizour. Cette distillerie familiale est à l'origine du premier whisky breton. Elle conjugue le savoir-faire écossais au terroir breton et à son orge. Ce whisky bio de la marque Irwazh est une exclusivité pour le réseau Biocoop !

27,50 €* / 70 cl
soit 39,29 € le litre

165,00 €* le carton de 6
soit 39,29 € le litre

5% DE REMISE
pour 6 bouteilles

TRIPLE SEC ORANGEAU - 40° - DISTILLERIE HUMBEL

Liqueur d'écorces d'orange, séchées puis macérées et distillées dans de l'eau-de-vie.

Le triple sec est distillé 3 fois.

A déguster sec ou sur glace, à utiliser comme base pour de nombreux cocktails.

Joli nez d'oranges sanguines, intense et clair. En bouche, ces notes se répètent avec une attaque très douce et fruitée. Longue finale gourmande et fraîche. Max Humbel a fondé l'entreprise en 1918. Lorenz est la troisième génération à la tête de cette distillerie, spécialisée dans un grand nombre de distillats de fruits classiques et innovants à partir de leurs propres fruits suisses. Depuis 1995, ils sont aussi importateurs et exportateurs de spiritueux bio et équitables.

23,90€ /70 cl
soit 34,14 € le litre

143,40 € le carton de 6
soit 34,14 € le litre

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Notre sélection **de fromages**

Pour constituer sa sélection de fromages, Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laiteries. 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 !

Pour vous guider :

- Type de lait
- Type de pâte
- Affinage
- Caractéristiques

Les fromages **au lait de vache**

14,93 € le kilo

~~17,57 €~~ le kilo

BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP - 30 % MG

- Au lait thermisé
- Fromage à pâte persillée.
- Affiné 21 jours minimum
- Goût doux, crémeux et souple, légers arômes de noisette.

Produit par Vercors Lait, coopérative indépendante située au cœur du Vercors. Ce fromage à pâte persillée était produit dès le Moyen-Age : le seigneur de Sassenage s'octroyait un droit sur le fromage fabriqué par les paysans du Vercors. Reconnu AOP depuis 1998, il est aujourd'hui fabriqué par une coopérative qui rassemble 65 agriculteurs. Elle a racheté la laiterie de Villard en 2003 afin de relancer la production fromagère du Vercors.

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

TOMME D'ANJOU - 25 % MG

Bio Cohérence

Au lait pasteurisé

Affiné 2 mois et demi

Fromage à pâte pressée non cuite.

Goût de noisette et de beurre, texture moelleuse et crémeuse.

Produit par la Maison Gaborit, installée en bio depuis 1979. Fromage au lait de vache de race jersiaise, la Tomme d'Anjou a été créée en 2005 par Marie Gaborit. Le lait provient de leur ferme et de fermes voisines du Maine-et-Loire, de Vendée et des Deux-Sèvres. Il a obtenu la médaille d'Or au concours mondial des fromages au lait de jersiaises.

15,66 € le kilo

~~18,43 €~~ le kilo

TOME LE SAULNOIS À L'AIL DES OURS - 32 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné 2 mois 1/2

Fromage à pâte pressée non cuite.

Douceur aromatique dissimulant un bouquet d'arômes savoureux (ail des ours, pinot gris).

Produit par la fromagerie du Pays Welche, groupement de 3 fromageries lorraines. Fromage parfumé à l'ail des ours, plante poussant dans les sous-bois, et frotté au pinot gris pendant l'affinage. Le lait nécessaire à sa fabrication est collecté dans le Saulnois, région naturelle de la Lorraine qui tire son nom de l'extraction du sel qui y était jadis pratiqué et qui donne son appellation à cette tome.

17,33 €* le kilo

~~20,40 €~~ le kilo

GOUDA HOLLANDAIS VIEUX 18 MOIS - 34 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné 18 mois

Fromage à pâte pressée non cuite.

Goût intense et corsé. Convient aux végétariens car fabriqué avec un coagulant microbien.

Produit par Biokaas Kinderdijk, une laiterie située à 15 km de Rotterdam. Originaire de la ville du même nom, le Gouda Hollandais vieux a obtenu l'indication géographique protégée en 2010. Il est produit dans une laiterie 100% biologique, située dans le village de Kinderdijk dont le réseau de moulins à vent est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

18,79 € le kilo

~~22,11 €~~ le kilo

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les fromages **au lait de vache**

SCAMORZA FUMÉE - 25,6 % MG

Au lait cru

Affinée 8 à 10 jours

Fromage à pâte pressée et filée cuite.

Saveur délicate et fraîche, légère note d'acidité.

Produit par la fromagerie Masserie Amiche, créée en 2013. La scamorza est un fromage à pâte filée, comme la mozzarella, traditionnel des régions du sud de l'Italie (Campanie, Basilicate, Abruzzes, Molise et Pouilles).
La fromagerie a été créée en 2013 après l'acquisition d'une ferme laitière traditionnelle dans la région des Pouilles.

22,73 € l'unité

~~26,75 €~~ le kilo

30,43 € le kilo

MONT VULLY - 32-37 % MG

Au lait thermisé

Affiné 10 semaines

Fromage à pâte pressée cuite.

Goût franc, arôme relevé et harmonieux.

Produit par Ambrosi Emmi France, spécialisée dans la distribution de produits italiens et suisses. Le Mont Vully est affiné au Pinot noir, un vin rouge bio de Vully, et frotté avec du café de céréales bio (un succédané de café). Créé en 1994 dans le village de Cressier, il tire son nom de la montagne qui surplombe la région des trois lacs, une région viticole suisse.

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

CRÉMEUX DE BOURGOGNE FOURRÉ AU BLEU D'AUVERGNE AOP - 40 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné de 7 à 10 jours

Fromage à pâte molle et croûte fleurie.

Odeur de sous-bois et de champignon, texture fondante au goût de noisette fraîche. Rappelle le caractère du Bleu d'Auvergne AOP.

Le Crémeux de Bourgogne est fabriqué par la fromagerie Delin, une fromagerie familiale créée en 1969 et située à Gilly-les-Cîteaux. Elle privilégie les approvisionnements locaux et défend le travail des producteurs de lait en leur garantissant un prix stable et juste. Le fer de lance de l'entreprise est le Brillat-Savarin, reconnu IGP en 2017.

7,68 € la pièce de 200 gr
soit **35,40 €** le Kg

~~8,33 €~~ la pièce de 200 gr
soit **41,65 €**/Kg

Les fromages **au lait de brebis**

23,00 € le kilo

~~27,06 €~~ le kilo

PAVÉ DE BREBIS - 32 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné de 4 à 6 semaines

Fromage à pâte pressée non cuite.

Texture fondante. Goût doux avec des notes lactées.

Produit par Gabriel Coulet SA. Le Pavé de brebis est fabriqué au coeur des Causses. Le lait de brebis de race Lacaune, provient d'une quarantaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale, spécialisée dans la production de Roquefort depuis 1907.

LA NAUC - 34 % MG

Au lait thermisé

Affiné 2 mois

Fromage à pâte pressée non cuite.

Pâte fondante et souple, doux en bouche grâce à son goût fruité et boisé.

La Nauc est fabriquée par la coopérative des Bergers du Larzac, 100% aveyronnaise. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en œuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.

24,34 € le kilo

~~28,64 €~~ le kilo

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les fromages **au lait de brebis**

TOMME DE BREBIS DES BASQUES
35 % MG

Au lait pasteurisé

Affiné 3 mois

Fromage à pâte pressée.

Texture souple et onctueuse, arômes doux et subtils.

Tomme de brebis fabriquée par la Maison Agour, située au Pays Basque. Créée en 1981, l'entreprise familiale a pour objectif de valoriser les recettes traditionnelles basques en mobilisant l'économie locale et en créant des emplois durables dans la région. Elle est engagée depuis 2010 dans le développement de produits bio à travers la sensibilisation des producteurs.

25,62 € le kilo

~~30,15 €~~ le kilo

PECORINO FIORE SARDO AOP - 32,5 % MG

Au lait cru

Affiné 3 mois

Fromage à pâte pressée non cuite.

Texture compacte, sèche et friable. Saveur ferme, légèrement acide et épicée avec un parfum intense d'animaux, de cuir et d'épices fumées.

Confectionné uniquement avec du lait de brebis sardes, race autochtone originaire de Sardaigne, le Pecorino Fiore Sardo est l'un des plus vieux fromages italiens. Il tire son nom de l'utilisation de la fleur de charbon comme agent coagulant naturel et de l'utilisation jusqu'à récemment de moules en bois sur lesquels était incrustée une fleur, attribut décoratif et distinct du fromage.

27,87 € le kilo

~~32,80 €~~ le kilo

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Les fromages **au lait de brebis**

DÉLICE FLEURI - 32,5 % MG

Au lait thermisé

Affiné 25 jours

Fromage à pâte semi-pressée.

Enrobé d'une croûte blonde fleurie aux senteurs boisées et fleuries.

Le délice fleuri est fabriqué par la fromagerie Lou Passou (le chemin du bio en occitan), 100% bio et créée en 1999. Elle est située au Massegros, entre la Lozère et l'Aveyron. Les fromages sont élaborés avec le lait des producteurs biologiques du Parc Régional Naturel des Grands Causses, situés dans un rayon de 40 km de la laiterie.

32,45 € le kilo

~~38,19 €~~ le kilo

Les fromages **au lait de chèvre**

27,53 € le kilo

~~32,40 €~~ le kilo

PÉCHÉGOS - 26 % MG

Au lait cru

Affiné 10 à 20 jours

Fromage à pâte molle et croûte lavée.

Le corset d'écorce d'épicéa rappelle la saveur entêtante des résineux, mariée à une consistance subtile allant du moelleux au crémeux selon les saisons.

Produit par la Fromagerie Le Pic, créée en 1980. Paré de son corset d'écorce d'épicéa le Péchégos est fabriqué par la Fromagerie Le Pic, entreprise familiale située au cœur du Tarn qui 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.

**La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs*

Venez découvrir notre sélection

le samedi 12 septembre

- de 9h à 19h à Biocoop Sud
- de 14h à 19h à Biocoop Nord

Dégustation accompagnée de toats de nos traiteurs

BIOCOOP CHOLET SUD
12 Avenue de la Marne
49300 CHIOLET
02 41 64 37 80

BIOCOOP CHOLET NORD
35 Avenue Edmond Michelet
49300 CHOLET
02 41 70 74 14

Du lundi au samedi de 9h à 19h

BIOCOOP CHOLET OUEST
204 Avenue des Trois Provinces
Route de la Séguinière
49300 CHOLET
02 41 70 08 70

Lundi 15h-19h / Mardi mercredi jeudi 9h30-13h et 15h-19h
Vendredi & samedi 9h30-19h

BIOCOOP SÈVREMOINE
5 Rue Léonard de Vinci
49450 St André de la Marche
02 41 55 10 10

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

WWW.MANGERBOUGER.FR – POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS & LÉGUMES PAR JOUR.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

660 magasins partout en France, liste complète sur www.biocoop.fr

Vous avez des questions sur Biocoop, sur un produit ? Contactez le service clients au :
0 800 807 102 Service & appel gratuits

Imprimé sur papier 100% recyclé. Biocoop – XXXXXXXXXXXX –XXXXXXXXXXXXXXXXX
Création : Altavia Cosmic – Crédits photos : Patricia Robineau, DR, Shutterstock, XXX – Imprimé par les Hauts de Vilaine.

Tous les papiers se trient et se recyclent