

DU 15 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2025

# FÊTE DES VINS BIO & FROMAGES BIO



biocoop

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

# NOS VINS BIO

## FACE AU DÉFI CLIMATIQUE

Aujourd'hui, le changement climatique pose un défi majeur à la filière viticole, bouleversant la vigne et ses pratiques par des sécheresses prolongées, des vendanges précoces, des pics de chaleur et une recrudescence des maladies. **Pourtant, dans les terroirs, les réponses émergent, concrètes et inspirantes.**

### Des cépages pour demain

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

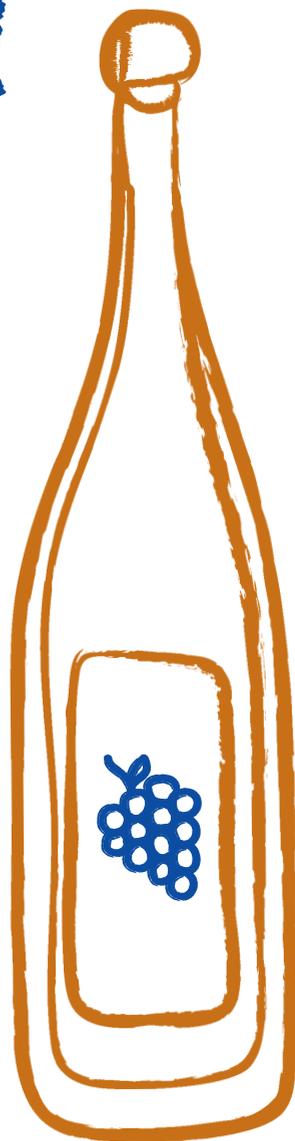
### Un sol vivant comme allié

La **biodynamie et les couverts végétaux** entre les rangs de vigne préservent les sols, stimulent la vie microbienne et atténuent le stress hydrique. Certains viticulteurs vont plus loin avec la **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 vins sans aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin.



## DES VINS EN BIODYNAMIE

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



## DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI

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



## Qu'est-ce qu'un cépage résistant ?



Ce sont des cépages sélectionnés pour garder :

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



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



## Et pour les amateurs de fromages :

Rendez-vous en page 16 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 BLANCS

Vallée de la Loire



~~8,75 €~~  
7,95 €  
la bouteille de 75 cl  
soit 10,60 € le litre  
~~11,67 €~~ hors promo

~~42,50 €~~  
45,32 €  
le carton de 6  
Soit 10,07 € le litre



Taux de sulfites : 37 mg/l



## AOP MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE

Domaine  
Landron Chartier

Melon blanc • 12°



Vif, rond



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, poisson, plat  
végétarien.  
Gruyère, Comté,  
Beaufort.

Un muscadet tout en fraîcheur et en équilibre. Un nez iodé aux notes fruitées, une attaque vive et une bouche ronde et structurée.

Troisième génération de vignerons, Bernard crée le domaine Landron Chartier avec son épouse en 2002. L'un de leur fils les rejoint en 2008 en insufflant un vent nouveau : passage à l'agriculture biologique et travail spécifique pour chaque parcelle.

Vallée de la Loire



~~16,45 €~~  
14,95 €  
la bouteille de 75 cl  
soit 19,93 € le litre  
~~21,93 €~~ hors promo

~~98,70 €~~  
85,22 €  
le carton de 6  
Soit 18,93 € le litre



## AOP JASNIÈRES CLOS ST JACQUES

Domaine Gigou

Chenin blanc • 13,5°



Ample, rond  
avec un bel équilibre



Moyenne garde  
(3-6 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, viande blanche.  
Fromage, Chaource,  
brillat savarin,  
petit Saint Pierre.

Une robe jaune aux reflets verts. Un nez de confit, miel et fenouil. Une bouche avec du gras et une belle longueur. Une finale légèrement acidulée.

Créé en 1974, le domaine Gigou se situe sur le Loir. Le vin y est travaillé pour transmettre le terroir de cette appellation Jasnières qui reste encore confidentielle.

Taux de sulfites : 83 mg/l



# VINS BLANCS

Vallée  
du Rhône



5,55 € ~~5,85 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit 7,40 € le litre  
~~7,80 €~~ hors promo

31,64 € ~~35,10 €~~  
le carton de 6  
Soit 7,03 € le litre

 Cépages  
résistants

Taux de sulfites : 38 mg/l



## IGP VAUCLUSE VITIS FORTIS

Domaine  
Saint Julien

Floral, Voltis • 12,5°



Frais et équilibré



Prêt à boire  
(0-3 ans)

Au nez, il dévoile un bouquet complexe de fleurs blanches, accompagné de touches d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, il propose un subtil équilibre entre fraîcheur florale et fruité plus mûr.

Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié. Soucieux de l'environnement, les vigneronns plantent des haies, mettent en place des abris à insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies. Il fait partie du réseau d'observatoire agricole de la biodiversité.



Accords mets et vins  
Salade, poisson grillé, plat  
asiatique ou plat épicé.  
Ricotta, mozzarella.

Languedoc-  
Roussillon



5,95 € ~~6,75 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit 7,93 € le litre  
~~9,00 €~~ hors promo

33,92 € ~~40,50 €~~  
le carton de 6  
Soit 7,54 € le litre

 Cépages  
résistants

Taux de sulfites : 95 mg/l



## VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

Domaine  
La Colombette

Souvignier gris, Muscaris • 11°



Frais, expressif



Prêt à boire  
(0-3 ans)

Avec son bouquet aromatique expressif, ce blanc allie à merveille la fraîcheur et les notes parfumées du Muscaris. Sa bouche équilibrée, entre vivacité et rondeur, séduit par son intensité et sa finesse. Un vin à découvrir pour son élégance et sa gourmandise.

Domaine familial, la Colombette a largement contribué au renouveau du vignoble languedocien. Il a notamment été pionnier dans la diminution du taux d'alcool dans les vins. Aujourd'hui, ils travaillent sur la sélection de cépages résistants qui permettent de cultiver la vigne sans le moindre traitement.



Accords mets et vins  
Apéritif, salade, poisson  
blanc, coquillage, légume.  
Chèvre, fromage frais.



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# VINS BLANCS



Languedoc-  
Roussillon



**9,75 €** ~~10,30 €~~

la bouteille de 75 cl  
soit **13,00 €** le litre

~~13,73 €~~ hors promo

**55,58 €** ~~61,80 €~~

le carton de 6  
Soit **12,35 €** le litre

## IGP PAYS D'OC CARRIÈRE PRADAL

Domaine Massole

Grenache blanc,  
Vermentino blanc • 13,5°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



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

Vin frais et aromatique aux notes de fleurs, de pêche et d'abricot, avec une pointe légèrement épicée.

Le domaine est très engagé dans la préservation de l'environnement et de son écosystème. Pionnier dans la démarche de vitiforestier, ils ont planté des haies sur le domaine, véritables réservoirs de biodiversité et créatrices d'un micro-climat.

Taux de sulfites : 74 mg/l



# VINS BLANCS

Sud  
Ouest



~~7,65 €~~  
6,75 €

la bouteille de 75 cl  
soit 9,00 € le litre  
~~10,20 €~~ hors promo

~~45,00 €~~  
38,48 €

le carton de 6  
Soit 8,55 € le litre



Cépages  
résistants

Taux de sulfites : 95 mg/l



## VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

Château  
Grinou - Guisset

Floreal, Arrioloba • 12°



Élégant et  
aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, crustacé,  
poisson.  
Crottin de Chavignol,  
Comté.

Nez puissant de fruits exotiques et de fleurs. La bouche est ample, reprenant le registre aromatique du nez, rythmée par une belle tension et terminant par une finale élégante et aromatique.

Guy Guisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du 13<sup>e</sup> siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

Italie



~~8,65 €~~  
7,95 €

la bouteille de 75 cl  
soit 10,60 € le litre  
~~11,53 €~~ hors promo

~~51,00 €~~  
45,32 €

le carton de 6  
Soit 10,07 € le litre

fair  
for life

demeter

Norme exigeante qui valorise les produits issus d'une viticulture responsable, biodynamique et équitable.



## CHARDONNAY MAMI PATCH

Olearia Vitivinicola  
Orsogna

Chardonnay blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



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

Vin qui dévoile des arômes frais de fruits jaunes mûrs comme l'ananas, la pomme et la banane. Le goût est frais, avec une bonne acidité et une finale minérale.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.

Le projet MAMI PATCH promeut une agriculture durable et inclusive, à travers l'autonomisation des femmes rurales, la préservation de la biodiversité agricole, et l'engagement pour une production viticole éthique.

Taux de sulfites : 148 mg/l



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# VINS ROSÉS

Sud  
Ouest



6,75 € ~~7,65 €~~

la bouteille de 75 cl  
soit 9,00 € le litre

~~10,20 € hors promo~~

38,48 € ~~45,90 €~~

le carton de 6  
Soit 8,55 € le litre



Cépages  
résistants

Taux de sulfites : 84 mg/l



## VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

Château  
Grinou - Cuisset

Vidoc, Artaban • 12°



Léger, frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



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

Nez puissant, offrant des arômes de fruits rouges et de fraise. La bouche est légère et rafraîchissante, reprenant le registre aromatique du nez, rythmée par une belle tension terminant par une finale élégante et aromatique.

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du 13<sup>e</sup> siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

Languedoc-  
Roussillon



7,50 € ~~8,60 €~~

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

~~11,47 € hors promo~~

42,75 € ~~51,60 €~~

le carton de 6  
Soit 9,50 € le litre

Taux de sulfites : 82 mg/l



## AOP SABLE DE CAMARGUE

Domaine de la fourmi

Grenache gris, Grenache noir • 12,5°



Gourmand et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Salade, grillade, viande  
blanche.

Nez expressif et gourmand sur des notes de pamplemousse, pêche et clémentine. Arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche en bouche.

Patrick Guiraud est installé depuis 1989 sur le domaine familial qu'il a développé au fil des ans, le convertissant à l'agriculture biologique en 1997. Situé en bordure de la Méditerranée, le domaine ne produit que du rosé.



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# VINS PÉTILLANTS

Languedoc-  
Roussillon



**7,75 €** ~~8,70 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **10,33 €** le litre  
~~11,60 €~~ hors promo

**44,18 €** ~~52,20 €~~  
le carton de 6  
Soit **9,82 €** le litre

Taux de sulfites : 139 mg/l



## VIN DE FRANCE HÉRISSON DÉSALCOOLISÉ BULLES

Jacques Frelin  
vignobles

Chardonnay blanc • 0°



Vin désalcoolisé  
pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, quiche,  
coquillage, sushi.  
Gouda, fromage persillé,  
palet de chèvre.

Frais et gourmand sont les maîtres mots de ce vin à la belle teinte jaune pâle. Ses arômes d'ananas et de mangue laissent place à une bouche fraîche et aromatique avec un bel équilibre.

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).

Champagne



**27,95 €** ~~32,10 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **37,27 €** le litre  
~~42,80 €~~ hors promo

**159,32 €** ~~192,60 €~~  
le carton de 6  
Soit **35,40 €** le litre

Taux de sulfites : 32 mg/l



## AOP CHAMPAGNE BRUT

Domaine  
Vincent Couche

Pinot Noir, Chardonnay • 12,5°



Ample et élégant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, risotto aux  
asperges, fruit de  
mer, saumon fumé.  
Pavé corrézien.

Un nez élégant aux arômes de fruits à noyau avec une touche subtile de bois brûlé dû à l'élevage. Une bouche ample, fraîche, équilibrée et raffinée.

Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble en Champagne et d'un autre en Bourgogne. Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variété anciennes au sein même des rangs de vigne. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO2 et de stocker le carbone.



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# VINS ROUGES

Vallée de la Loire



**8,95 €** ~~9,90 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **11,93 €** le litre  
~~13,20 €~~ hors promo

**51,02 €** ~~59,40 €~~  
le carton de 6  
Soit **11,34 €** le litre



Taux de sulfites : <15 mg/l



## AOP COTEAUX D'ANGENIS

Domaine Landron  
Chartier

Gamay • 11°



Léger et porté sur  
le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, poisson, viande,  
plat végétarien.  
Camembert.

Explosion de fruits au nez et en bouche, notamment des arômes de raisin. Vin équilibré et sur la fraîcheur.

Troisième génération de vignerons, Bernard crée le domaine Landron Chartier, avec son épouse en 2002. L'un de leur fils les rejoint en 2008 en insufflant un vent nouveau : passage à l'agriculture biologique et travail spécifique pour chaque parcelle.

Vallée de la Loire



**9,99 €** ~~11,45 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **13,32 €** le litre  
~~15,27 €~~ hors promo

**56,94 €** ~~68,70 €~~  
le carton de 6  
Soit **12,65 €** le litre

demeter

Taux de sulfites : 43 mg/l



## AOP CHINON LES CINQ ARPENTS

Domaine  
Fabrice Gasnier

Cabernet-Franc noir • 12,5°



Gourmand et  
croquant



Longue garde  
(> 6 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, poisson,  
viande, plat végétarien.  
Emmental cru, tomate  
Yenne fumée.

Un nez fin et gourmand avec des notes fruitées et tendres. En bouche, ce vin est fruité, souple, frais, gourmand et croquant.

Le domaine Fabrice Gasnier tient ses origines de 1902 et voit sa suite assurée par la cinquième génération. En combinant respect du terroir, pratiques biodynamiques et innovation, le domaine œuvre pour une viticulture résiliente et responsable, capable de répondre aux défis du changement climatique.



# VINS ROUGES

Vallée du Rhône



~~6,80 €~~  
6,50 €

la bouteille de 75 cl  
soit 8,67 € le litre  
~~9,07 €~~ hors promo

~~40,80 €~~  
37,05 €

le carton de 6  
Soit 8,23 € le litre



Taux de sulfites : 49 mg/l



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

Domaine  
Saint Julien

Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Fruité  
Gourmand



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Viande rouge, plat en  
sauce, tatin de navet.  
Fromage affiné,  
Flore des  
près.

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 de haies, mettent en place des abris à insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies.

Vallée du Rhône



~~7,60 €~~  
6,75 €

la bouteille de 75 cl  
soit 9,00 € le litre  
~~10,13 €~~ hors promo

~~45,60 €~~  
38,48 €

le carton de 6  
Soit 8,55 € le litre



Taux de sulfites : 36 mg/l



## VIN DE FRANCE AMOUR CINSAULT

Château Beaubois

Cinsault noir • 11,5°



Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Accords mets et vins  
Apéritif, assiette de  
charcuteries et fromage,  
buffet. Comté, fromage  
de chèvre, Beaufort.

Nez de petits fruits rouges, framboise et grenadine. Bouche gourmande de fruits frais et de poivre.

Au 13e siècle, les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui, Fanny et François Boyer sont la 4e génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# VINS ROUGES

Languedoc-  
Roussillon



**4,95 €** ~~5,85 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **6,60 €** le litre  
~~7,80 €~~ hors promo

**28,22 €** ~~35,10 €~~  
le carton de 6  
Soit **6,27 €** le litre



Taux de sulfites : 70 mg/l



## IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin  
vignobles

Cabernet Sauvignon • 13,5°



Charnu et  
aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)

Au nez, une belle structure, avec des notes de fruits noirs, poivrons et épices. Une bouche équilibrée avec des arômes de tabac et de chocolat noir.

Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Engagé pour des vins 100 % bio, il initie le réemploi en France, et vend des vins issus de cépages résistants pour anticiper le changement climatique..



Accords mets et vins  
Barbecue, ratatouille, pâte.  
Plateau de fromages,  
tommette Yenne fumée,  
bufaleggio.

Languedoc-  
Roussillon



**5,15 €** ~~5,70 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **6,87 €** le litre  
~~7,60 €~~ hors promo

**29,36 €** ~~34,20 €~~  
le carton de 6  
Soit **6,52 €** le litre

Taux de sulfites : 30 mg/l



## IGP CÔTES CATALANES LA DÉBOUCHÉE

Domaine Pagnon

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



Gourmand, fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)

Une robe rubis, un nez de fruits rouges et de mûres, une bouche légère et de grenadine. Les tanins sont ronds.

Le domaine Pagnon est un domaine familial situé entre mer et terre au cœur de la plaine du Roussillon. Bio depuis 2021, les vignerons ont décidé de réduire un peu leur surface de vignes et de développer la culture de l'olivier et de l'abricotier.



Accords mets et vins  
Tarte, salade composée,  
grillade, plateau de charcu-  
terie, gratin dauphinois.  
Plateau de fromages.



# VINS ROUGES

Sud  
Ouest



**6,75 €** ~~7,65 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **9,00 €** le litre  
~~10,20 €~~ hors promo

**38,48 €** ~~45,00 €~~  
le carton de 6  
Soit **8,55 €** le litre



**Cépages résistants**

Taux de sulfites : 35 mg/l



## VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

**Château Grinou -  
Cuisset**

Vidoc, Monarch • 11,5°



Structuré, fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



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

Le nez offre des arômes de fruits rouges, de cerise et d'épices. La bouche est légère mais complexe, avec une structure équilibrée et une jolie matière se terminant par une finale fruitée et agréable.

Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du 13e siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

Languedoc-  
Roussillon



**9,90 €** ~~10,75 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **13,20 €** le litre  
~~14,33 €~~ hors promo

**56,43 €** ~~75,50 €~~  
le carton de 6  
Soit **12,54 €** le litre



Taux de sulfites : 46 mg/l



## AOP LANGUEDOC NAUTICA

**Domaine Ortola**

Syrah, Grenache noir, Carignan,  
Mourvèdre • 14°



Fin, élégant



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins  
Viande,  
plat végétarien.  
Fromage type Brie.

Un nez expressif de fruits rouges et d'épices. Une bouche souple et soyeuse avec une belle évolution. Un ensemble harmonieux et une finale sur des notes vanillées.

Depuis une dizaine d'années, Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants, pratiquent une agriculture de conservation, introduisant des couverts végétaux (féverole, pois fourragé, avoine...). Ces plantes enrichissent le sol, renforcent sa structure et sa capacité à retenir l'eau. Leur philosophie : des vignes évoluant dans un milieu vivant.



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# VINS ROUGES



Bordeaux



**13,25 €** ~~14,46 €~~

la bouteille de 75 cl  
soit **17,67 €** le litre  
~~19,28 €~~ hors promo

**75,53 €** ~~86,76 €~~

le carton de 6  
Soit **16,78 €** le litre

## AOP PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION

### Vignoble Dupuy

Merlot noir, Cabernet-Franc noir •  
**14,5°**



Charnu et  
aromatique



Longue garde  
(> 6 ans)



Accords mets et vins  
Viande, plat végétarien.  
Fromage de brebis.

Un nez de fruits rouges et une attaque fraîche avec des tanins souples pour un ensemble bien équilibré. Un vin ample, rond, aux notes florales et toastées.

Domaine fondé en 1864 et acquis à la famille Dupuy en 1935. Gérard Dupuy s'y est installé en 1995 et a obtenu la certification bio en 1996. Il élabore des vins dans le respect des traditions bordelaises.

Taux de sulfites : 77 mg/l



# VINS ROUGES

Italie



**6,95 €** ~~7,55 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **9,27 €** le litre  
~~10,07 €~~ hors promo

**39,62 €** ~~45,30 €~~  
le carton de 6  
Soit **8,80 €** le litre



Taux de sulfites : 89 mg/l



## DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia vitivinicola Orsogna

Montepulciano • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



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

Un nez intense de fruits rouges et d'épices. Une bouche pleine, harmonieuse, avec un joli touché de tannins poreux.

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.

Italie



**7,95 €** ~~8,65 €~~  
la bouteille de 75 cl  
soit **10,60 €** le litre  
~~11,53 €~~ hors promo

**45,32 €** ~~51,00 €~~  
le carton de 6  
Soit **10,07 €** le litre



Norme exigeante qui valorise les produits issus d'une viticulture responsable, biodynamique et équitable.



## MERLOT MAMI PATCH

Olearia vitivinicola Orsogna

Merlot noir • 13,5°



Structuré



Prêt à boire (0-3 ans)



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

Un nez aux notes intenses de cerise, de prune et de mûre, mêlées à des notes de violette, de myrte et d'orange. Une bouche volumineuse et très fraîche, avec une belle structure.

Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.

Le projet MAMI PATCH promeut une agriculture durable et inclusive, à travers l'autonomisation des femmes rurales, la préservation de la biodiversité agricole, et l'engagement pour une production viticole éthique.

Taux de sulfites : 58 mg/l



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES



## FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

### Petit chèvre

Producteur : Laiterie la Lémance, dans le Lot  
Lait pasteurisé - 21% MG  
Texture ferme, arômes caprins et lactiques

La Lémance est une fromagerie et laiterie bio experte du lait de chèvre. Pionnière dans la bio et créatrice de la première filière de lait de chèvre bio.

0,99 €  
la pièce de 25 gr soit 39,60 €  
le kilo



Avec un vin  
blanc sec

### Tomme de chèvre fermière

Producteur : Fromagerie Le Vazereau, près de Chinon  
Lait cru - 26% MG  
Texture souple, goût caprin, doux en bouche

Produit phare de la fromagerie Le Vazereau, labellisée bio en 2019. Fin 2023, la nouvelle génération ouvre une toute nouvelle ferme touristique et pédagogique.

33,90 €  
le kilo



exclusivité  
Biocoop



Avec un vin blanc sec  
ou une bière blonde

### Bouygquette

Producteur : Fromagerie Le Pic dans le Tarn  
Lait cru - 17% MG  
Texture fine et fondante. Frais, goût délicat et aromatique avec le romarin

De forme allongée et ornée d'un brin de romarin, symbole des garrigues, la Bouygquette est façonnée à la main dans un linge dont il garde la marque des plis.

5,35 €  
la pièce de 150 gr soit 35,67 €  
le kilo **Promo** 5,95 €



Avec un vin  
blanc sec

## FROMAGE AU LAIT DE DE CHÈVRE ET BREBIS

### Tomme de chèvre et de brebis

Producteur : Fromagerie La Lémance, à la Verrie  
Lait pasteurisé - 33% MG  
Texture souple, légèrement friable. Arômes de noisette

La Lémance est une fromagerie et laiterie bio experte du lait de chèvre. Pionnière dans la bio et créatrice de la première filière de lait de chèvre bio.

35,99 €  
le kilo **Promo** 39,99 €



Avec un Pinot  
blanc ou gris d'Alsace



# FROMAGE AU LAIT DE DE BREBIS

## Tomme d'Estaing

Producteur : Les Bergers du Larzac

Lait thermisé - 33% MG

Texture souple, goût lactique doux, arôme de noisette

L'Estaing doit son nom au village du même nom où la tomme fut créée par un berger de la Coopérative, créée en 1996 à l'initiative d'éleveurs voulant valoriser leur lait de brebis en produisant des fromages dans le respect de la tradition.

29,04 €  
le kilo

Promo

~~32,27 €~~



Avec un vin rouge léger et fruité ou un vin blanc frais et fruité

## Tomme de brebis au piment d'Espelette

Producteur : Fromagerie Agour, au Pays Basque

Lait pasteurisé - 38% MG

Pâte ferme, fondante, pimentée.

La fromagerie Agour, fondée en 1981, est une entreprise familiale du Pays basque, pionnière dans le développement du bio.

29,90 €  
le kilo

NOUVEAU

exclusivité  
Biocoop



Avec un rouléguy blanc ou un jurançon sec

## Roquefort AOP

Producteur : Gabriel Coulet, en Aveyron

Lait cru - 32% MG

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

Le lait de brebis de race Lacaune provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron et est transformé par une PME familiale qui confectionne du roquefort depuis 1907.

29,25 €  
le kilo

Promo

~~32,50 €~~



Avec un vin rouge ou blanc moelleux

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

## Camembert AOP

Producteur : Fromagerie Gillot, en Normandie.

Lait cru - 22% MG

Goût riche en arômes - Pâte coulante et onctueuse

La Fromagerie Gillot est née en 1912 sur le site actuel, au cœur du bocage Ornaïs. À sa tête, six familles se sont succédées pour fabriquer des fromages normands au lait cru de tradition. .

6,28 €  
la pièce de 250 gr soit

25,12 €  
le kilo

NOUVEAU

exclusivité  
Biocoop



Avec un cidre fermier ou un vin rouge

## Le Petit Saint-Pierre

Producteur : Fromagerie Houssaye en Normandie.

Lait thermisé - 31% MG

Texture fondante et crémeuse, avec des notes de lait, florale

Fondée en 1810, cette fromagerie met un point d'honneur à préserver le goût et l'authenticité de ses produits pour défendre le meilleur de la culture et de la nature normandes.

6,99 €  
la pièce de 200 gr soit

34,95 €  
le kilo

NOUVEAU

exclusivité  
Biocoop



Avec un cidre fermier ou un vin rouge



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

## Emmental de Savoie IGP

Producteur : FUnion fruitière bio Comtoise, en Franche-Comté  
Lait cru - 31% MG  
Goût d'herbe, de noisette, de noix et cuir caractéristique du Comté

Sa fabrication remonte au Moyen-Âge ! Avec sa saveur intense, son délicat fruité et sa douceur exceptionnelle, il reste un incontournable sur un plateau de fromages.

19,53 €  
le kilo

Promo

~~21,56 €~~



exclusivité  
Biocoop

Avec un vin blanc de Savoie ou du Jura

## Comté 30 mois AOP

Producteur : Fromagerie Chabert, en Savoie.  
Lait cru - 35% MG  
Goût fruité et doux, grâce au lait des vaches nourries au foin local d'hiver et aux prairies variées de l'été

L'Union des Fruitières Bio Comtoise, créée, il a plus de 20 ans par des producteurs du Jura, a pour objectif de perpétuer un tradition fromagère locale vieille de plusieurs siècles.

30,90 €  
le kilo



exclusivité  
Biocoop

Avec un vin blanc sec, un vin jaune ou une bière blonde

## Parmigiano reggiano AOP

Producteur : Fromagerie Famiglia Brugnoli, en Italie.  
Lait cru - 30% MG  
Arômes intenses et complexes avec notes d'épices et de fruits secs

Ce fromage a été créé au 13<sup>e</sup> siècle par des moines italiens qui cherchaient à fabriquer un fromage de longue conservation.

42,60 €  
le kilo



exclusivité  
Biocoop

Avec un vin blanc doux, aromatique, persistant ou un vin rouge corsé

## Roccolino Divino

Producteur : Fromagerie casArrigoni en Italie.  
Lait pasteurisé - 33% MG  
Aromatique, légèrement acidulé, note de fruits secs, figue et raisin

Fromage créé grâce à l'inspiration et à l'expérience de l'entreprise familiale casArrigoni, avec pour objectif de faire découvrir les côtes méditerranéennes.

38,45 €  
le kilo



exclusivité  
Biocoop

Avec un vin rouge intense, complexe et généreux

## Morbier AOP

Producteur : Laiterie de la Chaux, en Franche-Comté  
Lait cru - 28% MG  
Pâte onctueuse et fondante, avec un léger goût de crème.

La coopérative de la Chaux de Gilley est une fromagerie qui est engagée dans l'agriculture Bio depuis 1974.

19,91 €  
le kilo

Promo

~~22,12 €~~



Avec un vin blanc sec ou un vin rouge sec



# FROMAGES AU LAIT DE VACHE

## Saint-Nectaire AOP

26,01 €  
le kilo

Promo

~~28,90 €~~

NOUVEAU

exclusivité  
Biocoop

Producteur : Compagnie d'affinage des Arvernes, en Auvergne.  
Lait cru - 32% MG  
Cœur souple et onctueux, goût délicat de noisette

Fromage paysan par excellence, le Saint-Nectaire fut pendant des siècles uniquement consommé sur son territoire jusqu'à ce qu'il conquît, au 18<sup>e</sup> siècle, le reste du pays.



Avec un vin rouge fruité ou une bière blonde

## Tomme d'Anjou

Producteur : Maison Gaborit, à Maulévrier  
Lait pasteurisé - 30% MG  
Arômes herbagers du Printemps

Avec ce nom, la Maison Gaborit a voulu mettre en avant son terroir, le bocage du sud de l'Anjou. La richesse des prairies à fleurs composées donne toutes les saveurs au produit.



LOCAL

Avec un vin blanc (Sauvignon, Viognier)

## Pavé corrézien

Producteur : Fromagerie Duroux, en Corrèze  
Lait pasteurisé - 29% MG  
Fin et fruité et à la pâte ferme et fondante

La maison Duroux est une fromagerie familiale, 100% indépendante depuis 1936, où 4 générations se sont succédées jusqu'à aujourd'hui. Les affinages se font dans un ancien tunnel ferroviaire et les résultats sont fameux !

21,90 €  
le kilo

NOUVEAU

Avec un vin puissant du Sud-Ouest



## Tomme de Yenne fumée

Producteur : Coopérative laitière de Yenne, en Savoie  
Lait cru - 30% MG  
Goût légèrement salé, doux et fumé

Créée en 1962 à Yenne en Savoie, au pied de la Dent du Chat, entre les lacs d'Aiguebelette et du Bourget, la Coopérative laitière de Yenne Porte de Savoie crée des fromages au bon goût des paturages savoyards.

20,90 €  
le kilo

NOUVEAU

exclusivité  
Biocoop

Avec un vin blanc de Savoie ou un Alsace Pinot blanc



## Flore des prés

Producteur : Kaandorp Cheese BV, en Hollande  
Lait pasteurisé - 34% MG  
pâte moelleuse et souple. et goût floral, légèrement herbacé.

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

27,46 €  
le kilo

NOUVEAU

exclusivité  
Biocoop

Avec un Gewurztraminer, un Châteaufauf-du-Pape



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

La remise fidélité ne s'applique pas sur ces tarifs

# SOIRÉE DÉGUSTATION\* VINS BIO

\*Sans obligation d'achat

## & marché gastronomique

**vendredi 19 septembre à 20h**  
**à Biocoop Cholet Sud - Gratuit**  
**sur inscription au 02 41 64 37 80**

# JOURNÉE DÉGUSTATION\* VINS BIO & fromages

**Samedi 20 septembre**  
**de 9h à 19h à Biocoop Cholet Sud**  
**Gratuit - Entrée libre**

### BIOCOOP CHOLET NORD

35 Avenue Edmond Michelet  
49.300 CHOLET  
02 41 70 74 14

### BIOCOOP CHOLET SUD

12 Avenue de la Marne  
49.300 CHOLET  
02 41 64 37 80

### HORAIRES

Du lundi au samedi :  
9h-19h

### BIOCOOP CHOLET OUEST

204 Avenue des Trois Provinces  
49.300 CHOLET  
02 41 70 08 70

### BIOCOOP SEVREMOINE

5 Rue Léonard de Vinci  
49.450 Saint-André-de-la Marche  
02 41 55 10 10

### HORAIRES

Lundi : 15h-19h  
Mardi, mercredi, jeudi :  
9h30-13h / 15h-19h  
vendredi & samedi : 9h30-19h

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

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

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

0 800 807 102 

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

**biocoop**

Imprimé sur papier 100% recyclé. BIOCOOP – Société Coopérative à forme anonyme à capital variable – 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris – SIRET 382 891 752 00216 – Code APE 4617A – RCS Paris 382 891 752 - Création : Altavia Cosmic - Crédits photographiques : Bruno Panchèvre, iStock, DR. Imprimé en France, par Calligraphy Print.

