



Fêtons
LES VINS &
FROMAGES
D'AUTOMNE

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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

EN SEPTEMBRE, Fêtons LES VINS & FROMAGES D'AUTOMNE

C'EST LE MOMENT DE DÉCOUVRIR UNE SÉLECTION
POINTUE ET ENGAGÉE & DES PRIX VRAIMENT
ACCESSIBLES.



Rendez-vous en page 4 pour
découvrir notre offre exigeante de
vins en priorité issus de vigneron
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

 Dégustation

UNE SÉLECTION TOUJOURS PLUS variée, engagée et accessible

Biocoop vous propose de découvrir la diversité de nos terroirs et des savoir-faire de vigneron engagés, dont les démarches vont au-delà de la production biologique : protection des abeilles, plantation d'arbres, vinification sans sulfites ajoutés, réduction de l'utilisation du cuivre, biodynamie... Cette année, pour aller plus loin sur nos engagements en matière de zéro déchet, découvrez les 1ères bouteilles de vin apte au réemploi.

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.

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

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.



demeter

NATURE & PROGRES
Certification Bio-écologique

BIO DYNAMIE

..... 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.



..... VITICULTURE EN CONVERSION

Domaine en transition vers l'agriculture biologique. Trois années sont nécessaires pour pouvoir demander une certification.



..... VIN VEGAN

Des intrants d'origine animale (blanc d'œuf, caséine de lait, miel, peau de poisson...) peuvent être utilisés pour clarifier le vin, c'est-à-dire pour éliminer les particules en suspension. Pour élaborer un vin vegan, ces intrants sont supprimés ou remplacés par des produits à base de protéines végétales (pois par exemple).



..... SANS SULFITES AJOUTÉS

Aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture de la vigne à sa conservation).



EXCLUSIVITÉ
biocoop



LANGUEDOC-ROUSSILLON

Nouveauté

EMPREINTE IGP PAYS D'OC 14° - DOMAINE BASSAC

Syrah



Charnu et aromatique



Viandes blanches et rouges grillées, pizzas, pâtes bolognaise, charcuterie



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Bouche équilibrée et fraîche, arômes de cerise noire et de mûre. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité. Vin développé entre le domaine et Biocoop pour proposer une bouteille apte au réemploi.



5,80 € /75 cl
soit 7,73 € le litre



33,00 € le carton de 6
soit 7,30 € le litre



En conversion



LANGUEDOC-ROUSSILLON

Nouveauté

PECH SAINT-JEAN IGP PAYS D'OC - 13° MAISON VENTENAC

Cabernet Sauvignon



Charnu et aromatique



Grillades, barbecue, fromages à pâte dure



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Robe rouge aux reflets violines, arômes de cassis et poivron mûr. Bouche ronde et ample aux notes grillées. Logée au cœur des Cabarbès, la Maison Ventenac couvre 130 ha de vignes. L'idée, derrière chacun de leurs vins, est de le proposer sans artifice pour laisser s'exprimer les raisins du Cabardès.



6,50 € /75 cl
soit 8,66 € le litre



37,00 € le carton de 6
soit 8,20 € le litre



Sans sulfites ajoutés

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Nouveauté

IGP CÔTES DE THONGUE - 14° DOMAINE BASSAC

Merlot



Charnu et aromatique



Côte de porc grillée, côte de veau, légumes grillés, saumon grillé, camembert



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Arômes de paprika, de prune et de violette, bouche ferme avec des notes de cacao. Première expérience concluante de vinification et embouteillage sans sulfite pour le domaine de Bassac. Le domaine, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.



7,80 € /75 cl
soit 10,40 € le litre



45,00 € le carton de 6
soit 10,00 € le litre



demeter



LANGUEDOC-ROUSSILLON

Nouveauté

VIOLETTA IGP ST GUILHEM - 13° MAS FOULAQUIER

Carignan, Granache



Charnu et aromatique



Bœuf bourguignon, pot au feu, plat épicé, camembert, brie



Déguster à 16°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Nez expressif sur des notes de fruits rouges confiturés, bouche ronde et équilibrée avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Le Mas Foulaquier s'étend sur une magnifique parcelle calcaire exposée sud-ouest. Repris en 1998 par Pierre Jecquier et Blandine Chaucau, il est travaillé en biodynamie depuis 2006.



15,50 € /75 cl
soit 20,66 € le litre

LES VINS rouges



Biologique



SUD-OUEST

Novauté

COMPAIR IGOR VDF LO VIN ROI - 14° - DOMAINE LE JONC BLANC

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Charnu et aromatique



Viande grillée, plat en sauce, fromage de chèvre sec et demi-sec



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Vin issu de raisin à faibles rendements, arômes de fruits rouges et noirs. Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.



8,20 € /75 cl
soit 10,93 € le litre



45,00 € le carton de 6
soit 10,00 € le litre



Biologique



SUD-OUEST

Novauté

SOIFART IGP CÔTES DU TARN - 14° - CHÂTEAU LES VIGNALS

Merlot, Duras, Fer Servadou



Charnu et aromatique



Charcuterie, tapas, salades, fromages secs



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez aux arômes de cassis et de mûres mêlés à des notes plus épicées de poivre noir. Bouche ronde et fruitée. Le château Les Vignals situé au cœur du vignoble gaillacois fut l'un des premiers domaine à travailler en bio dans les années 80. Il est entouré de 5 km de haies, un refuge pour la diversité des insectes et des oiseaux. Le château s'est converti à la biodynamie en 2020.



6,50 € /75 cl
soit 8,66 € le litre



37,00 € le carton de 6
soit 8,20 € le litre



Biologique



SUD-OUEST

Novauté

COMPAIR IGOR VDF LO VIN DEUX PELLUTUS - 14,5° - DOMAINE LE JONC BLANC

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sémillon



Ample, puissant et corsé



Viande rouge grillée, boudin noir, canard, tajine de légumes, fromage de chèvre sec ou demi-sec



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Vin issu de raisin à faibles rendements, arômes de fruits rouges et noirs. Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.



9,80 € /75 cl
soit 13,06 € le litre



55,00 € le carton de 6
soit 12,20 € le litre

LES VINS rouges



Biodynamique



ITALIE Nouveauté

COSTE DI MORO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - 14° - OLEARIA VITIVINICOLA ORSOGNA

Montepulciano d'Abruzzo



Charnu et aromatique



Charcuterie, viandes grillées, fromage doux et parfumé



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez aux notes de réglisse, de confiture de cerises noires avec de légères touches de cacao. En bouche, ample et doux. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



8,80 € /75 cl
soit 11,73 € le litre



50,00 € le carton de 6
soit 11,10 € le litre

LES VINS blancs



Biologique



Coup de cœur

SUD-OUEST Nouveauté

COMPAIR IGOR VDF LO VIN NOVEL - 13° DOMAINE LE JONC BLANC

Sauvignon gris, Sémillon, Sauvignon blanc, Chenin



Ample et rond



Apéritif, coquillages, poissons, volailles, fromage de chèvre sec



Déguster à 12°C



Prêt à boire

Vin riche et expressif. Depuis 20 ans, le Domaine du Jonc Blanc propose des vins authentiques et naturels produits dans le respect de la terre et de la vigne. Les cuvées IGOR sont le parfait exemple d'un travail artisanal et ancestral.



8,20 € /75 cl
soit 10,93 € le litre



45,00 € le carton de 6
soit 10,00 € le litre



Biodynamique



ITALIE Nouveauté

RUMINAT IGT PRIMITIVO - 14° - OLEARIA VITIVINICOLA ORSOGNA

Primitivo



Charnu et aromatique



Charcuterie, viandes, fromage doux



Déguster à 16°C



Prêt à boire

Nez vif avec des notes de prunes, de torréfaction et de cerises. Bouche intense aux arômes de confiture de fruits rouges. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



8,80 € /75 cl
soit 11,73 € le litre



50,00 € le carton de 6
soit 11,10 € le litre



Biologique



Coup de cœur

SUD-OUEST Nouveauté

SOIFART IGP CÔTES DU TARN - 12,5° CHÂTEAU LES SIGNALS

Muscadelle, Loin de l'Œil, Sauvignon blanc



Frais et fruité



Dahl de lentilles corail, cheesecake, fromage de chèvre frais



Déguster à 12°C



Prêt à boire

Nez de pamplemousse et d'effluves de mangue. Bouche aux arômes de fruits à chair jaune et exotiques. Le château Les Signals situé au cœur du vignoble gaillacois fut l'un des premiers domaines à travailler en bio dans les années 80. Il est entouré de 5 km de haies, un refuge pour la diversité des insectes et des oiseaux. Le château s'est converti à la biodynamie en 2020.



6,50 € /75 cl
soit 8,66 € le litre



36,00 € le carton de 6
soit 8,00 € le litre

LES VINS blancs



Biodynamique



ITALIE

Novauté

CHARISMA DOC TREBBIANO D'ABRUZZO - 12,5° OLEARIA VITIVINICOLA ORSOGNA

Trebbiano d'Abruzzo



Ample et rond



Fruits de mer, viandes blanches, plats végétariens, fromage jeune



Déguster à 10°C



Prêt à boire

Nez intense aux notes de fleurs blanches, de fruits à pulpe blanche et d'agrumes frais. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



8,80 € /75 cl
soit 11,73 € le litre



50,00 € le carton de 6
soit 11,10 € le litre

LES VINS effervescents



Biodynamique



VALLÉE DE LA LOIRE

AOP CLAIRETTE DE DIE - 7° DOMAINE ACHARD VINCENT

Muscat petit grain



Effervescent



Apéritif, dessert, fruits de mer, fromage de chèvre sec et demi-sec



Déguster à 7°C



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Pétillant équilibré, frais et moelleux. Le domaine Achard Vincent, situé entre le Vercors et la Provence, est pionnier du bio depuis 1968. Il se transmet dans la famille depuis 6 générations.



13,95 € /75 cl
soit 18,60 € le litre



79,00 € le carton de 6
soit 17,50 € le litre



Biodynamique



CHAMPAGNE

Novauté

ECLIPSIA AOP CHAMPAGNE - 12,5° VINCENT COUCHE

Pinot noir, Chardonnay



Effervescent



Grillades, fromage de chèvre



Déguster à 10°C



Prêt à boire

Champagne riche et complexe avec des arômes intenses de compote de pêches et de mirabelles fraîches. Le Domaine de Vincent Couche est un domaine familial situé sur les terroirs de la Côte des Bars. Les vignes sont cultivées en biodynamie depuis 2008 dans le souci de préserver l'équilibre agronomique et environnemental.



32,50 € /75 cl
soit 43,33 € le litre



185,00 € le carton de 6
soit 41,10 € le litre



Spiritueux et licoreux



BRETAGNE

**IRWAZH WHISKY SINGLE MALT - 43°
DISTILLERIE WARENGHEM**



Spiritueux



A déguster sec ou avec quelques gouttes d'eau

Robe ambrée, nez intense, très fin et élégant, subtilement marqué par le sherry. Bouche équilibrée et toute en rondeur, avec des notes de crème brûlée, de pruneau et d'amandes grillées. Finale longue et chaleureuse sur le sherry et les épices. Fondée par la famille 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.

 **39,50 € /70 cl**
soit 56,42€ le litre



SUD-OUEST

**TRITON RHUM AMBRÉ - 40°
LE BESTIAIRE VIVANT**



Spiritueux



A déguster sec, avec quelques glaçons ou en cocktail

Rhum ambré produit sans engrais ni pesticide. Ancrée en Charente, le Bestiaire Vivant est la première marque française de spiritueux exclusivement bio et sans additifs. Il développe également une filière agricole régionale dans l'esprit du commerce équitable. La démarche écologique va jusqu'à la composition des bouchons et des étiquettes.

 **49,50 € /70 cl**
soit 70,71€ le litre

Nos vins locaux



AIZENAY (85)

VIGNES DE L'ATRIE

Gamay, Grolleau noir, Chardonnay



CHAILLE-SOUS-LES-ORMEAUX (85)

DOMAINE DES JUMEAUX

Chenin, Chardonnay, Pinot noir,
Cabernet franc, Negrette



SAINT-PHILBERT-DE-BOUAIN (85)

DOMAINE DE LA FLOMENCHERE

Gros Plant, Muscadet AOC,
Grolleau, Mousseux



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



14,50 € le kilo

BLEU D'AUVERGNE AOP - 29 % MG

-  Au lait pasteurisé
-  Affiné 28 jours minimum
-  Fromage à pâte persillée
-  Texture fine et fondante

Produit par la Société laitière de Laqueuille, créée en 1949. Fromage au goût franc et typé confectionné à partir de lait de vaches pâturant sur les hautes terres volcaniques du Massif Central. Riches et variées, ces terres procurent au lait une saveur bien particulière qui donnera son goût si singulier à ce fromage.

MOELLEUX DU REVARO - 27 % MG

-  Au lait cru
-  Affiné 3 semaines
-  Fromage à pâte pressée non-cuite
-  Texture onctueuse et fondante

Produit par Schmidhauser, fabricant et affineur de fromages de Savoie depuis 1961. Fromage original au goût prononcé et typique, le Moelleux du Revard est le fruit d'un travail de recherche associé à la tradition fromagère du Massif des Bauges.

24,80 € le kilo

SAINT MARCELIN IGP - 25 % MG

-  Au lait thermisé
-  Affiné 9 jours
-  Fromage à pâte molle
-  Texture fondante

Produit par Vercors lait, coopérative indépendante située au cœur du Vercors. Fromage au goût franc avec des arômes fruités, de miel et de noisettes. Cousin du Saint-Félicien, il est élaboré par des fromagers de la coopérative indépendante Vercors Lait avec du lait de vache collecté sur le territoire du Parc Naturel Régional du Vercors



1,50 € l'unité

LES FROMAGES au lait de chèvre



29,50 € le kilo

TOMME TRESSÉE - 26 % MG

-  Au lait cru
-  Affiné 3 mois minimum
-  Fromage à pâte pressée non-cuite
-  Texture moelleuse et fondante

Produit par Mons Fromager Affineur. Fromage au goût de noisettes fraîches confectionné à partir de lait de chèvre collecté quotidiennement auprès de producteurs locaux situés à proximité de la fromagerie. Sa fabrication est typique de la tomme, avec un petit secret maison qui lui permet de garder une pâte fine et moelleuse.



LES FROMAGES *au lait de brebis*



34,00 € le kilo

TOMME DE BLEU - 31 % MG



Au lait thermisé



Affiné 2 semaines (minimum)



Fromage à pâte persillée



Saveur douce, texture fine et onctueuse

Produit par la Fromagerie Lou Passou Bio, créée en 1999. 100% bio. Fromage à la saveur typique de *Penicillium Roqueforti* élaboré avec du lait des producteurs biologiques du Parc Régional Naturel des Grands Causses.

ROQUEFORT AOC - 32 % MG



Au lait cru



Affiné 14 jours



Fromage à pâte persillée



Texture crémeuse, fondante et onctueuse. Goût prononcé

Produit par Gabriel Coulet SA. Fromage au goût caractéristique. Fabriqué au cœur des Causses, il est la première AOC au lait de brebis. Le lait, issu de brebis de race Lacaune, provient d'une dizaine de fermes de l'Aveyron.



25,00 € le kilo



27,80 € le kilo

PAVÉ DE BREBIS À L'AIL DES OURS - 33 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 4 à 6 semaines



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture consistante et fondante

Produit par Gabriel Coulet SA. Fromage au goût très caractéristique et aromatique. Fabriqué au cœur de l'Aveyron, ce pavé de brebis est confectionné avec du lait provenant d'une dizaine de fermes situées à une cinquantaine de kilomètres de la fromagerie.



27,80 € le kilo

PAVÉ DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE - 33 % MG



Au lait pasteurisé



Affiné 4 à 6 semaines



Fromage à pâte pressée non-cuite



Texture consistante et fondante

Produit par Gabriel Coulet SA. Fromage au goût très intense. Fabriqué au cœur de l'Aveyron, ce pavé de brebis est confectionné avec du lait provenant d'une dizaine de fermes situées à une cinquantaine de kilomètres de la fromagerie.



Venez
DÉCOUVRIR
NOTRE SÉLECTION

DANS VOTRE MAGASIN
BIOCOOP MARAÎCHINE
LE 10 SEPTEMBRE 2021
À PARTIR DE 9H30

Coordonnées
du magasin :

Biocoop Maraîchine

1 rue de la Cailletière
85300 Challans
02.51.26.51.88

Horaires
d'ouverture :

lundi : 14h00-19h00
du mardi au vendredi :
9h30-13h00 / 14h30-19h00
Samedi : 9h30-18h00

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

Retrouvez la liste
des magasins
Biocoop sur le site
www.biocoop.fr

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

0 800 807 102 Service & appel
gratuits



Tous les papiers
se trient et
se recyclent