

DU 18 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2025

FOIRE AUX VINS BIO



biocoop
| **BIO** GOLFE

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.

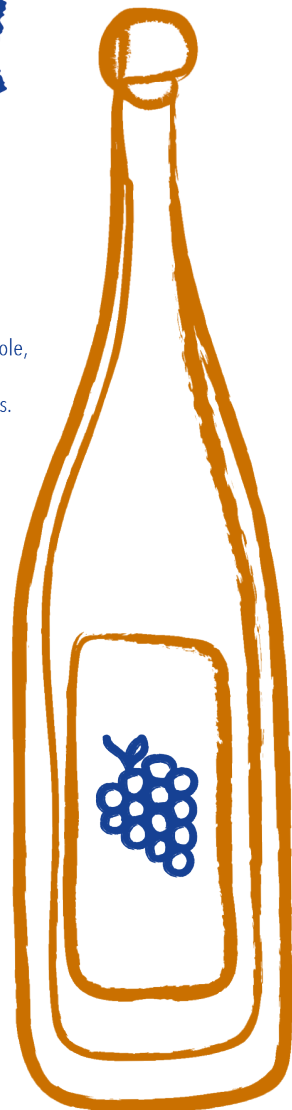
Un sol vivant comme allié

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 vigneron expérimentent des **macérations plus courtes**, donnant naissance à des rouges plus légers, fruités, et rafraîchissants.

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



NOS ENGAGEMENTS

DES VINS RÉDUITS EN SULFITES

Biocoop propose, depuis longtemps, des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 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 / Liqueux	300/400	270/370	200	250/360

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



DES VINS EN BIODYNAMIE

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



DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI

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



Qu'est-ce qu'un cépage résistant ?



Ce sont des cépages sélectionnés pour garder :

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



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



Et pour les amateurs de fromages :

Retrouvez notre sélection p21



Mais aussi, notre offre charcuterie en magasin

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Garde



Accords mets et vins



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

Vins rouges

Languedoc-
Roussillon



5€35 prix public
5€14 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

7€13 prix public
6€85 prix sociétaire
Prix au litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
vignobles

Cabernet Sauvignon • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Barbecue, ratatouille, pâte.

Plateau de fromages,
tommette Yenne fumée,
bufaleggio.

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. Par son engagement de toujours pour des vins 100 % bio, par ses initiatives sur le réemploi en France, par la commercialisation de vins issus de cépages résistants, Jacques Frelin Vignobles contribue activement à la lutte contre le changement climatique et à la préservation de l'environnement.

Vallée
du Rhône



4€85 prix public
4€66 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

6€47 prix public
6€21 prix sociétaire
Prix au litre



IGP MÉDITERRANÉE TERRE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 14,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Lasagne, grillade,
gratin de légumes.

Comté, Morbier, flore
de près.

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

Vins rouges

6€95 prix public
6€67 prix sociétaire
 la bouteille de 75 cl

9€27 prix public
8€90 prix sociétaire
 Prix au litre



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

Italie



6€95 prix public
6€67 prix sociétaire
 la bouteille de 75 cl

9€27 prix public
8€90 prix sociétaire
 Prix au litre



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia Vitivinicola
 Orsogna

Montepulciano • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
 (0-3 ans)



Accords mets et vins

Viande braisée ou rôtie.
 Parmigiano,
 bufaleggio.

Un nez intense de fruits rouges et d'épices. Une bouche pleine, harmonieuse, avec un joli touché de tannins poudreux. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. elle compte aujourd'hui 450 producteurs et est 100 % bio.

Vins rouges

7€15 prix public
6€86 prix sociétaire
 la bouteille de 75 cl

9€53 prix public
9€15 prix sociétaire
 Prix au litre



VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

**Domaine
 La Colombette**

Cabernet noir • 12,5°



Charnu et aromatique



Moyenne garde
 (3 à 6 ans)



Accords mets et vins

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

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

Vallée
 du Rhône



6€95 prix public
6€67 prix sociétaire
 la bouteille de 75 cl

9€27 prix public
8€90 prix sociétaire
 Prix au litre



AOP CÔTES DU RHÔNE MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE

**Domaine
 Saint Julien**

Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Ample puissant
 et corsé



Prêt à boire
 (0-3 ans)



Accords mets et vins

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

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

Vins rouges

Vallée
du Rhône



7€65 prix public
7€34 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

10€20 prix public
9€79 prix sociétaire
Prix au litre



IGP MÉDITERRANÉE MON P'TIT CAMION

Vignobles Simian

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



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

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

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

Languedoc-
Roussillon



8€40 prix public
8€06 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

11€20 prix public
10€75 prix sociétaire
Prix au litre



IGP PAYS D'OC INFLUENCES NATURELLES

Domaine Auriol

Syrah noir, Grenache noir • **14,5°**



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Cuisine épicée
ou asiatique.
Brie, Bethmale,
fromage de chèvre.

Nez de fruits rouges et fruits des bois très mûrs. En bouche beaucoup de fraîcheur et un joli grain. Les domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Pionnière dans la reconversion à l'agriculture biologique, la maison a initié la conversion de plus de 200 ha de vignobles. Le domaine du Château Cicéron a lancé le Jardin des Vignes rares, un projet expérimental visant à adapter les vignes aux sécheresses prolongées.



AOP CHINON LES CINQ ARPENTS

Domaine
Fabrice Gasnier

Cabernet-Franc noir • 12,5°

Vallée
de la Loire



9€99 prix public
9€59 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

demeter



Charnu
et aromatique

13,32 prix public
12€79 prix sociétaire
Prix au litre

Vins rouges

5€85 prix public
5€62 prix sociétaire
 la bouteille de 75 cl

7€80 prix public
7€49 prix sociétaire
 Prix au litre



VIN DE FRANCE LE BISTRO MONTMIJA

Domaine Auriol

Merlot noir, Carignan noir • 13,5°



Charmu et aromatique



*Prêt à boire
 (0-3 ans)*



Accords mets et vins

Barbecue.
 Plateau de fromages,
 fromage de chèvre.

Un nez fruité, avec des notes de fraise, framboise et bourgeons de cassis. Une bouche fraîche, ample et gourmande. Un vin qui peut se boire tout au long du repas. Les domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Pionnière dans la reconversion à l'agriculture biologique, la maison a initié la conversion de plus de 200 ha de vignobles. Le domaine du Château Cicéron a lancé le Jardin des Vignes rares, un projet expérimental visant à adapter les vignes aux sécheresses prolongées.

Bordeaux

13€50 prix public
12€96 prix sociétaire
 la bouteille de 75 cl

18€00 prix public
17€28 prix sociétaire
 Prix au litre



AOP CÔTE DE BOURG 100 % PETIT VERDOT

Château Micalet

Petit Verdot noir • 11,5°



*Ample puissant
 et corsé*



*Prêt à boire
 (0-3 ans)*



Accords mets et vins

Viande rouge, volaille,
 plat en sauce.
 Fromage de brebis.

Un nez avec des notes épicées que l'on retrouve en bouche, une attaque franche et une belle finale. Belle découverte pour les amateurs de vins rouges charpentés. Le Petit Verdot, rarement vinifié seul, est le cépage le plus tardif du bordelais. Outre ses nombreuses qualités organoleptiques et sa résistance naturelle au mildiou, il constitue une réponse au réchauffement climatique. Avant de passer en bio en 2004, aucun herbicide n'a jamais été utilisé, les sols ont toujours été respectés grâce aux amendements organiques. Un vin façonné par une famille passionnée par la tradition médoquine, le respect du terroir, des hommes et de la terre.

Vins rouges

9€95 prix public
9€55 prix sociétaire

la bouteille de 75 cl

13€27 prix public
12€74 prix sociétaire

Prix au litre



**Cépages
résistants**



VIN DE FRANCE AU GRÉ DU VIN

**Domaine
la Clausade**

Artaban • 12°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Moyenne garde
(3 à 6 ans)*



Accords mets et vins

Viande, gambas, tarte salée
ou sucrée, salade de fraises.

Fromage de chèvre,
fromage frais.

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

VIN DE FRANCE LE GRAND VIN

**Château Grinou -
Cuisset**

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Viande rouge.
Fromage de chèvre,
Brie, parmigiano
reggiano.

12€50 prix public
12€00 prix sociétaire

la bouteille de 75 cl

16€67 prix public
16€00 prix sociétaire

Prix au litre



Au nez, des senteurs de fruits noirs, d'épices et de légères notes toastées. La bouche est ronde, rappelant le registre aromatique du nez. Les tanins se sont assouplis avec le temps. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du 13^e siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.

Vins rouges



12€75 prix public
12€24 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

17€00 prix public
16€32 prix sociétaire
Prix au litre



VIN DE FRANCE TAN NAT

**Domaine Labranche
Laffont**

Tannat noir • 12,5°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

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

Un nez de cassis, réglisse, mûre. La bouche est charnue, généreuse et juteuse. La trame tannique est douce, la finale fraîche et épicée.

Un tannat vu autrement. Vin à carafier pour éliminer le gaz carbonique naturel. Christine Dupuy a repris le domaine familial en 1993. Première femme viticultrice à Madiran, sa viticulture se résume à du bon sens paysan, du respect et beaucoup de présence et de patience.



**Vallée
du Rhône**



9€50 prix public
9€12 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

12€67 prix public
12€16 prix sociétaire
Prix au litre



AOP CÔTES DU RHÔNE CAIRANNE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 15°



*Ample puissant
et corsé*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

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

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



Charnu
et aromatique

MERLOT MAMI PATCH

Olearia vitivinicola
Orsogna

Merlot noir • 13,5°

Italie



7€95 prix public
7€63 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

10€60 prix public
10€18 prix sociétaire
Prix au litre

demeter

fair
for life

Vins blancs

CHARDONNAY MAMI PATCH

Olearia vitivinicola
Orsogna

Chardonnay blanc • 13°



Frais et fruité

Italie



7€95 prix public
7€63 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

10€60 prix public
10€18 prix sociétaire
Prix au litre

demeter

fair
for life

Du 18 septembre au 13 octobre 2025

FOIRE AUX VINS BIO

MAMI PATCH

Du goût, des couleurs, un engagement solidaire



Coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes (province du Quietì), elle compte aujourd'hui 450 producteurs d'une taille de 1ha à 65 ha, 100% en bio (dont 400 ha en biodynamie Demeter).

Orsogna contribue à aider des paysannes dans d'autres pays à s'adapter au changement climatique et à rester autonomes dans leurs productions. Un projet qui rejoint l'ADN sociale d'Orsogna.



6 ÉTIQUETTES UNIQUES,

inspirées des tissus traditionnels africains des pays du mouvement « Nous Sommes La Solution » :

Sénégal – Mali – Gambie – Côte d'Ivoire – Burkina Faso – Ghana – Guinée Conakry

UN HOMMAGE AUX FEMMES RURALES

qui façonnent l'agroécologie et la souveraineté alimentaire en Afrique de l'Ouest.

UNE EXPÉRIENCE VISUELLE ET GUSTATIVE :

chaque bouteille devient un lien culturel et solidaire avant même l'ouverture.

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

biocoop
| BIO GOLFE



www.biogolfe-biocoop.fr

Vins blancs

Languedoc-
Roussillon



8€70 prix public
8€35 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

11€60 prix public
11€14 prix sociétaire
Prix au litre



IGP PAYS D'OC FESTA ALVARINHO

Famille Fabre

Alvarinho blanc • 12,5°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins

Teriyaki, brochette
japonaise, supion
ou oursin.
Comté.

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

Languedoc-
Roussillon



10€50 prix public
10€08 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

14€00 prix public
13€44 prix sociétaire
Prix au 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 vitiforestierie, ils ont planté des haies sur le domaine, véritables réservoirs de biodiversité et créatrices d'un micro-climat.

Vins blancs

6€20 prix public
5€95 prix sociétaire
 la bouteille de 75 cl

8€27 prix public
7€94 prix sociétaire
 Prix au litre

 **Cépages résistants**



VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

Domaine
 La Colombette

Souvignier gris, Muscaris • 11°



Frais et fruité



Prêt à boire
 (0-3 ans)



Accords mets et vins

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

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

6€99 prix public
6€71 prix sociétaire
 la bouteille de 75 cl

9€32 prix public
8€95 prix sociétaire
 Prix au litre

 **Cépages résistants**



VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

Château
 Grinou - Cuisset

Floreal, Arrioloba • 12°



Frais et fruité



Prêt à boire
 (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, crustacé,
 poisson.
 Crotin de Chavignol,
 Comté.

Nez puissant de fruits exotiques et de fleurs. La bouche est ample, reprenant le registre aromatique du nez, rythmée par une belle tension et terminant par une finale élégante et aromatique. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du 13^e siècle. Aidé de ses deux fils, il utilise aujourd'hui des cépages résistants aux maladies tout en conservant de bonnes aptitudes œnologiques.



Léger, frais
et fruité

VIN DE FRANCE NOUVEAU MONDE

Château
Grinou - Cuisset

Vidoc, Artaban • 12°

6€99 prix public
6€71 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl :

9€32 prix public
8€95 prix sociétaire
Prix au litre



Cépages
résistants

RAPPORTEZ-MOI
POUR RÉEMPLIR



Vins pétillants

Italie

9€99 prix public
9€59 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

13€32 prix public
12€79 prix sociétaire
Prix au litre



DOC TREVISO PROSECCO

Giol

Chardonnay blanc • 11°



Vin pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

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

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

Languedoc-Roussillon

7€99 prix public
7€67 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

10€65 prix public
10€23 prix sociétaire
Prix au litre



VIN 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).

Vins blancs

6€95 prix public
6€67 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

9€27 prix public
8€90 prix sociétaire
Prix au litre



exclusivité
Biocoop

VIN DE FRANCE AMOUR DE VIGNIER

Château Beaubois

Viognier blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruit de mer,
poisson.
Bouyguette cru.

Un nez de fruits jaunes et blancs (papaye, mangue). Une bouche fraîche, croquante, avec des notes de citrus, verveine et abricot.

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

Vallée
du Rhône



5€20 prix public
4€99 prix sociétaire
la bouteille de 75 cl

6€93 prix public
6€66 prix sociétaire
Prix au litre



exclusivité
Biocoop

IGP MÉDITERRANÉE TERRE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache blanc, Bourboulenc,
Marsanne blanc • 13°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

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

La robe est jaune pâle et cristalline, le nez pamplemousse, litchi et fleurs blanches, légèrement beurré. En bouche, la finale zeste de citron est rafraîchissante. Fondée en 1929, la Cave Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des crus de la Vallée. Les 130 vignerons de la cave travaillent pour produire des vins de qualité. Élue meilleure cave coopérative de l'année 2024 par la revue du Vin de France.

côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE

Nouvelle-
Aquitaine



Fromagerie Agour



3 mois



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



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

Fromage subtil et délicat.

**À la dégustation, le fromage de brebis ressort
en premier, puis vient l'arôme très
caractéristique du piment d'Espelette.**

La fromagerie Agour, fondée en 1981, est une
entreprise familiale du Pays basque.

Pionnière dans le développement du bio, elle travaille
avec des éleveurs locaux engagés dans une agricultu-
re respectueuse du bien-être animal et de
l'environnement.



À déguster

À associer avec un Irouléguy blanc
ou un jurançon sec

Conseil spécial foire aux vins

Vin de France
Ten Nat rouge

AG3105

31€50 kg
prix public

30€24 kg
prix sociétaire

côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

ROQUEFORT AOP

Occitanie



Gabriel Coulet



8 mois



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



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

La légende raconte qu'un berger abandonna son casse-croûte, composé de pain de seigle et de fromage de brebis dans une grotte.

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



À déguster

À associer avec un vin rouge ou blanc moelleux

Conseil spécial foire aux vins
Gewurztraminer AOP d'Alsace

CO6001

~~32€50~~ kg

27€60 kg
prix public

~~31€20~~ kg

26€50 kg
prix sociétaire

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS ET DE CHÈVRE

TOMME DE BREBIS ET DE CHÈVRE

Nouvelle-Aquitaine



Fromagerie la Lémance



6 semaines



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



En plateau de fromages avec un pain aux graines et noix

Afin d'écouler le lait de chèvre et de brebis, la fromagerie La Lémance a créée une tomme au goût unique.

La Lémance est une fromagerie et laiterie bio experte du lait de chèvre. Pionnière dans la bio et créatrice de la première filière de lait de chèvre bio, La Lémance contribue activement à la transition agroécologique. La fromagerie est labellisée Bio Équitable en France et Bio Entreprise Durable.



À déguster

À associer avec un Pinot blanc ou gris d'Alsace

Conseil spécial foire aux vins

Domaine Massole
IGP Pays d'Oc

LE1032

~~43€70~~ kg

36€80 kg
prix public

~~41€95~~ kg

35€33 kg
prix sociétaire

côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

CHÈVRE PARPAILLOTE

Occitanie



Fromagerie des Cévennes



2 mois



Goût caprin reprenant les arômes herbagers du printemps



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

Le mot « Parpaillote » est le féminin du mot « Parpaillot » qui désignait les protestants dont l'histoire est étroitement liée aux Cévennes depuis les guerres de religion.

La Fromagerie des Cévennes a été créée en 1959, pour répondre à un besoin économique et social après le déclin de la châtaigne et du ver à soie.

Leur but est de maintenir des hommes et des femmes sur ce territoire d'exception. Leurs valeurs sont la transmission et la qualité des produits.



À déguster

À associer avec un vin blanc

Conseil spécial foire aux vins

Hérisson vin
désalcoolisé 0 %

CV2011

43€30 kg
prix public

41€57 kg
prix sociétaire

Côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

PETIT CHÈVRE

Nouvelle
Aquitaine



Fromagerie la Lémance



7 jours



Texture ferme, arômes caprins
et lactique



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

Délicieux petit fromage de chèvre au cœur coulant. Doux et fondant en bouche, il plaira aux grands comme aux petits.

La Lémance est une fromagerie et laiterie bio experte du lait de chèvre. Pionnière dans la bio et créatrice de la première filière de lait de chèvre bio, La Lémance contribue activement à la transition agroécologique.

La fromagerie est labellisée Bio Équitable en France et Bio Entreprise Durable.



À déguster

À associer avec un vin
blanc sec

Conseil spécial foire aux vins

Hérisson vin
désalcoolisé 0 %

LE1064

0,99€ pièce
prix public

0,95€ pièce
prix sociétaire

côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

BOUYGUETTE

Occitanie



Fromagerie Le Pic



15 jours



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



En plateau de fromages

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

La fromagerie Le Pic, entreprise familiale, a su allier tradition et modernité pour confectionner des fromages de qualité. Le lait cru est collecté auprès de producteurs locaux qui s'engagent à fournir aux chèvres une alimentation saine, riche, naturelle et variée.



À déguster

À associer avec un vin
blanc sec

Conseil spécial foire aux vins

Pinot auxerrois
AOP Alsace blanc

LP4101

~~5€89~~ Pièce (150g)

5€25 kg
prix public

~~5€75~~ Pièce (150g)

5€04 kg
prix sociétaire

Côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

COMTÉ 30 MOIS AOP

Bourgogne
Franche-
Comté



Union fruitière bio Comtoise



30 mois



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



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

Fromage au lait de vache, l'histoire du Comté remonte au 13^e siècle pour finalement obtenir son AOP en 1996.

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



À déguster

À associer avec un vin blanc sec,
un vin jaune ou une bière
blonde

Conseil spécial foire aux vins
AOP Mâcon-Péronne

BC3012

~~35€90~~ kg

31€15 kg
prix public

~~34€46~~ kg

29€90 kg
prix sociétaire

côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

SAINT-NECTAIRE AOP

Auvergne
Rhône-Alpes



Compagnie d'affinage des Arvernes



30 jours



Cœur souple et onctueux,
goût délicat de noisette



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



Fromage paysan par excellence, le Saint-Nectaire fut pendant des siècles presque uniquement consommé sur son territoire jusqu'à ce qu'il conquît, au 18^e siècle, l'aristocratie.

Dans le but de retrouver les arômes authentiques et de conserver les véritables traditions de fabrication, la Compagnie des Arvernes collectent et affinent le St Nectaire fermier en collaboration avec 3 producteurs en lait BIO.

Ils oeuvrent à la remise en place d'une agriculture raisonnée et la revalorisation de leur travail.



À déguster

À associer avec un vin rouge
fruité ou une bière blonde

Conseil spécial foire aux vins

Épaule jeté AOP
Bourgueil

MF6002

~~28€90~~ kg
26€00 kg
prix public

~~27€74~~ kg
24€96 kg
prix sociétaire

côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

BUFALEGGIO

Italie



EXCLUSIVITÉ
BIOCOOP



Ponte Reale



1 mois



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



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

Le Bufaleggio est un fromage au lait de bufflonne né de la fusion de deux traditions fromagères italiennes.

Il associe l'élevage des buffles du Sud, au savoir-faire fromager du Nord. Il incarne l'union entre histoire, innovation et coopération dans l'art fromager italien. L'Azienda Agricola Ponte Reale, fondée en 1993 par Enrico Rega, associe tradition et innovation en pratiquant une agriculture 100 % biologique.



À déguster

À associer avec un vin blanc aromatique, un rouge léger et fruité

Conseil spécial foire aux vins

DOP Montepulciano
d'Abruzzo

T03185

36€30 kg
prix public

34€85 kg
prix sociétaire

côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

LE PETIT SAINT-PIERRE



Fromagerie de la Houssaye



15 jours



Texture fondante et crémeuse,
avec des notes de lait, florales
et une touche de champignons frais



Fromage de plateau, avec un pain
de campagne

Ce fromage a été conçu en référence à l'abbatiale de Saint Pierre en Auge, non loin de la fromagerie.

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



À déguster

À associer avec un cidre brut ou
sec ou un vin rouge (Saint-Émilion,
Morgon, Saumur)

Conseil spécial foire aux vins

AOP Jasnières Clos
St Jacques Blanc

7€60€ Pièce
prix public (200g)

7€30 Pièce (200g)
prix sociétaire

TT1001

Côté fromages

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

MORBIER AOP

Bourgogne
Franche-
Comté



Laiterie de la Chaux



45 jours



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



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



Né au 18^e siècle, le morbier est un fromage AOP au lait cru avec un cahier des charges stricte qui encadre sa production.

La coopérative de la Chaux de Gilley est une fromagerie qui est engagée dans l'agriculture Bio depuis 1974. Les pratiques et les valeurs de la bio sont donc partagées depuis plusieurs générations !

~~26€10~~ kg

22€90 kg
prix public

~~25€06~~ kg

21€98 kg
prix sociétaire

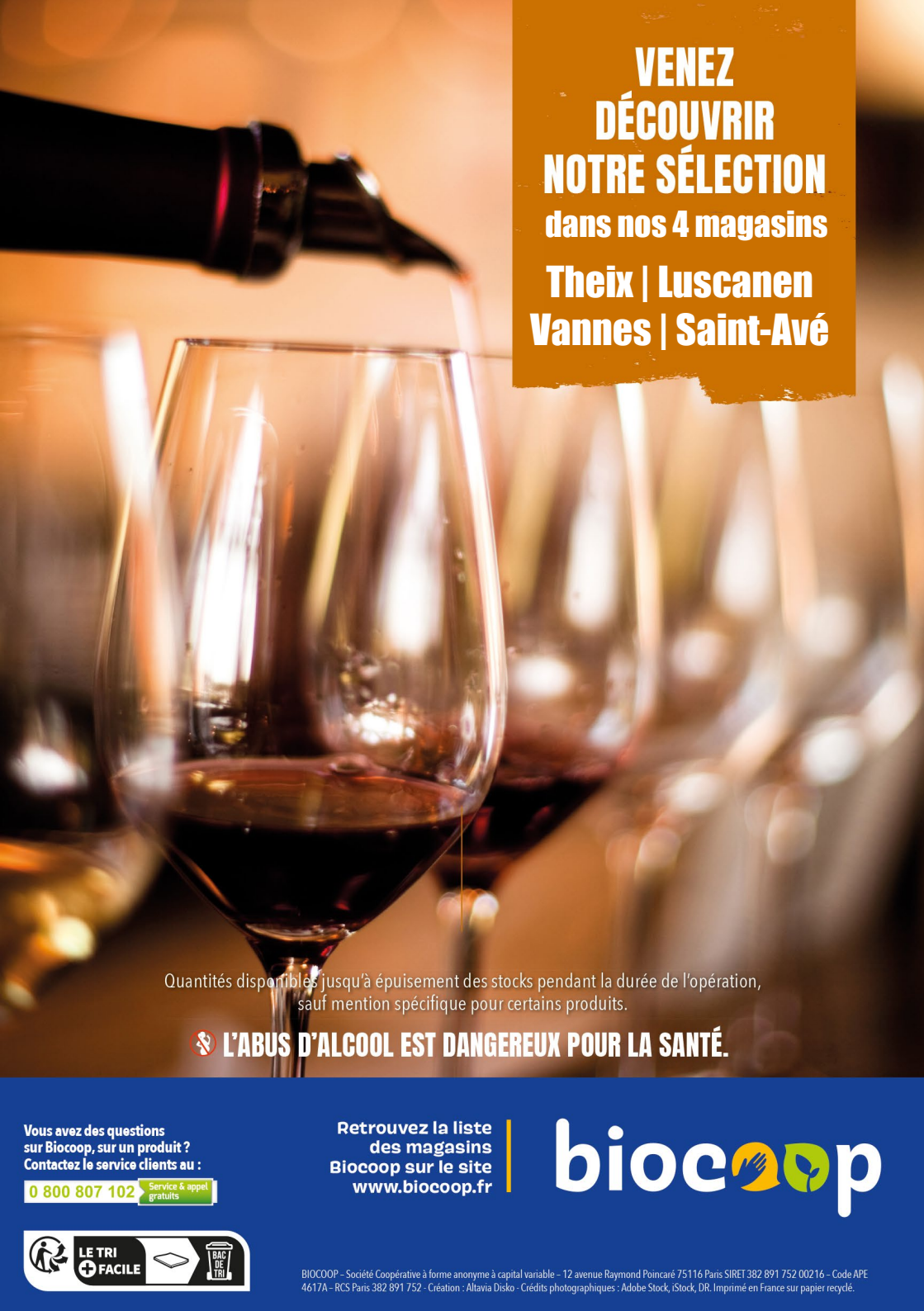


À déguster

À associer avec un vin blanc sec
ou un vin rouge sec

Conseil spécial foire aux vins
AOP Bourgogne rouge

CG1000



**ENEZ
DÉCOUVRI
NOTRE SÉLECTION**
dans nos 4 magasins
**Theix | Luscanen
Vannes | Saint-Avé**

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

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

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

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

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

biocoop



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 : Allavia Disko - Crédits photographiques : Adobe Stock, iStock, DR. Imprimé en France sur papier recyclé.