

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

**Biovivéo** DEPUIS 1997



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 & 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 vigneron engagés et  
de producteurs indépendants.

À très vite, dans votre magasin Biocoop !



Pour les amateurs  
**de fromages**, rendez-vous  
en magasin 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

Température  
de dégustation

Accords mets  
et vin

Garde

## 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... 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.**

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.



..... BIODYNAMIE .....

Ensemble de pratiques viticoles répandant 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).



..... VIN D'EXCEPTION .....

Grand cru et/ou vin rare.



.... SANS SULFITES AJOUTÉS ....

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

# Les vins blancs

\* tarif spécial  
**Fête des vins**

remise de  
**5%**  
sur les cartons complets  
de 6 bouteilles pour  
les détenteurs de la  
Carte de Fidélité



Biologique

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

LANGUEDOC 2019 MONSIEUR JULIEN (VDF)

12° - MAS DE JANINY

20% Sauvignon, 80% Vermentino



Frais et fruité



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



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.*



**7,25 €** /75 cl  
Avant promo



**5,90 €\* /75 cl**  
soit 7,87 € le litre



Biologique et  
biodynamique  
depuis 1997

## VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHÔNE 2019 AERIS (AOP) - 13°  
CHÂTEAU DE BASTET

31% Viognier, 34% Roussanne, 35% Marsanne



Ample, rond, avec un bel équilibre



Plateau de fruits de mer, salade d'été, viandes blanches. Brillat Savarin.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Robe or pâle, nez aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche, arômes minéraux avec une belle tension et un bel équilibre. Le Château de Bastet, situé dans le Gard (à 45 km à l'ouest de Nîmes) fût acheté dans les années 1930 par les arrières grands-parents de Julie Aubert, actuelle propriétaire avec son mari Nicolas Richarme. Le vignoble de 62 ha est situé en AOP Côtes du Rhône.*



**9,62 €** /75 cl  
Avant promo



**8,50 €\* /75 cl**  
soit 11,33 € le litre



Biologique et  
biodynamique  
  
demeter

## 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, se porte acquéreur du domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert avec sa femme le Château de Lunes, les 2 vignobles étaient à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui, avec leurs enfants, un domaine en biodynamie de 112 ha.*



**8,12 €** /75 cl  
Avant promo



**6,95 €\* /75 cl**  
soit 9,27 € le litre



Biologique et  
biodynamique  
  
demeter

## 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'Arhuy 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.*



**11,98 €** /75 cl  
Avant promo



**9,50 €\* /75 cl**  
soit 12,67 € le litre

# Les vins blancs

\* tarif spécial  
**Fête des vins**

remise de  
**5%**  
sur les cartons complets  
de 6 bouteilles pour  
les détenteurs de la  
Carte de Fidélité



Biologique  
depuis 2012



## 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.*



**8,10 €** /75 cl  
Avant promo



**6,95 €\* /75 cl**  
soit 9,27 € le litre



Biologique  
depuis 2005



Coup de cœur

## SUD-OUEST

**BERGERAC 2018 CUVÉE DES CONTI (AOC)  
14° - CHÂTEAU TOUR DES GENDRES**

50% Sémillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle



Ample, rond, avec un bel équilibre



Apéritif, poissons, volailles. Pécorino Fiore Sardo, Pavé de brebis, Délice fleuri.



Déguster à 12°C



Prêt à boire

*Robe or pâle et brillante, arômes de fleurs d'acacia, d'orange et de pêche blanche. Bouche alliant rondeur, équilibre et vivacité. La famille Conti est installée dans le sud-ouest depuis 1925. En 1984, Luc Conti replante des vignes aux Gendres. Son cousin rejoint l'exploitation en 1990. Les 52 ha de vignes sont convertis à l'agriculture bio en 2005.*



**11,74 €** /75 cl  
Avant promo



**9,75 €\* /75 cl**  
soit 13 € le litre



Biologique  
depuis 2006



## SUD-OUEST

**CÔTES DE DURAS 2018 NADIA (AOP) - 13°  
CHÂTEAU HAUT LAVIGNE**

55% Sémillon, 45% Sauvignon



Frais et fruité



Apéritif, poissons et crustacés, viandes blanches. Scamorza fumée.



Déguster à 16°C



Prêt à boire

*Nez fin et complexe. Bouche généreuse tout en rondeur et fruitée, belle fraîcheur en finale. Après des études d'œnologie, Nadia Lusseau reprend en 2002 cette exploitation de 7,5 ha. 4 ans après, elle convertit son vignoble à l'agriculture biologique.*



**11,24 €** /75 cl  
Avant promo



**9,50 €\* /75 cl**  
soit 12,67 € le litre



Biologique  
depuis 2006



## VALLÉE DE LA LOIRE

**FIEFS VENDÉENS 2019 (AOC) - 13°  
VIGNOBLES MOURAT - CHÂTEAU MARIE  
DU FOU**

70% Chenin, 30% Chardonnay



Frais et fruité



Poissons en papillote, huîtres, oursins. Tomme d'Anjou.



Déguster à 8°C



Moyenne garde

*Notes de fleurs blanches et de pamplemousse qui animent une bouche ample et fraîche, sans manquer de gras et de rondeur. Jean Mourat créé le vignoble Château Marie du fou en 1974. Son fils le rejoint en 1998 en créant 2 domaines : le Clos Saint-André et le Moulin Blanc. Les vignes sont situées sur des terroirs de coteaux de schistes et de rhyolites, dans l'AOC Fiefs Vendéens. En 2020, 90% du domaine est certifié bio.*



**9,62 €** /75 cl  
Avant promo



**7,75 €\* /75 cl**  
soit 10,33 € le litre

# Les vins blancs



Biologique et  
biodynamique



## 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).



~~12,74 €~~ /75 cl  
Avant promo



9,99 €\* /75 cl  
soit 13,32 € le litre



Biologique  
depuis 2012



## BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE 2018

(AOC) - 13° - CHÂTEAU DE MELIN

100% Chardonnay



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.



~~17,99 €~~ /75 cl  
Avant promo



14,90 €\* /75 cl  
soit 19,87 € le litre



VIN  
D'EXCEPTION



Biologique



## 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 Cyrques est exploité par Jean-Pierre et Loïc Ferraud. Ce lieu, chargé d'histoire, est situé sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.



~~8,12 €~~ /75 cl  
Avant promo



6,95 €\* /75 cl  
soit 9,27 € le litre



\* tarif spécial  
**Fête des vins**  
remise de  
**5%**  
sur les cartons complets de 6 bouteilles pour les détenteurs de la Carte de Fidélité

## Les vins pétillants

\* tarif spécial  
**Fête des vins**

remise de  
**5%**  
sur les cartons complets  
de 6 bouteilles pour  
les détenteurs de la  
Carte de Fidélité



Biologique et  
biodynamique

### 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.*



**12,69€** /75 cl  
Avant promo



**9,95 €\* /75 cl**  
soit 13,27 € le litre



Biologique et  
biodynamique

### CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE EXTRA BRUT ECLIPSIA (AOP)**  
**12,5° - CHAMPAGNE COUCHE**

80% Pinot noir, 20% Chardonnay



Effervescent



Magret de canard aux  
pommes. Neufchâtel.



Déguster entre  
10 et 12°C



Moyenne garde

*Effervescence gracieuse, ampleur aromatique, parfums de prune (reine-claude cuite). En bouche, la structure est tempérée par une acidité volubile. Au cœur de la Côte des Bar, le vignoble est réparti sur deux communes de l'Aube : Montgueux et Buxeuil. Vincent Couche y cultive 13 ha de vignes, certifiés en biodynamie depuis 2008.*



**34,46€** /75 cl  
Avant promo



**26,95 €\* /75 cl**  
soit 35,93 € le litre

## Les vins rouges

VIN  
D'EXCEPTION



Biologique et  
biodynamique

Coup de  
cœur

### VALLÉE DE LA LOIRE

**CHEVERNY TRADITION 2019 (AOC) - 13°**  
**DOMAINE DE MONTCY**

60% Pinot noir, 35% Gamay, 5% Malbec



Léger et porté  
sur le fruit



Poissons, grillades. Mont  
Vully rouge, Péchégos.



Déguster à 14°C



Moyenne garde

*Premier nez fumé et épicé, complexité qui apparaît à travers des arômes primaires typiques du cépage de Malbec. En bouche, vin frais, souple et rond avec une explosion de fruits. Le domaine de Montcy est une propriété familiale de 30 ha, conduit en agriculture biologique et biodynamique. La vinification est naturelle, sans levurage, ni enzymage et avec une utilisation minimum et contrôlée de sulfites.*



**13,15€** /75 cl  
Avant promo



**10,90 €\* /75 cl**  
soit 14,53 € le litre

VIN  
D'EXCEPTION



En conversion

Coup de  
cœur

### VALLÉE DE LA LOIRE

**MENETOU SALON 2019 MOROGUES (AOC)**  
**13° - DOMAINE REMOORTERE**

100% Pinot noir



Léger et porté  
sur le fruit



Terrines, viandes rouges,  
grillades. Scamorza fumée,  
Mont Vully rouge.



Déguster à 14°C



Prêt à boire

*Robe rouge rubis, belles notes de fruits rouges et minéralité qui apporte une fraîcheur et une précision remarquable. Antoine, fils de Joseph Van Remoortere, propriétaire et vigneron du Château de Maupas, reprend les rênes du domaine en 2011 après plusieurs expériences viticoles (notamment en Afrique du Sud). Les 4 ha de vignes, situés à l'est de la Loire en AOC Menetou-Salon, sont en cours de conversion vers l'agriculture biologique.*



**18,60€** /75 cl  
Avant promo



**14,95 €\* /75 cl**  
soit 19,93 € le litre

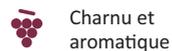
# Les vins rouges

\* tarif spécial  
**Fête des vins**

remise de  
**5%**  
sur les cartons complets  
de 6 bouteilles pour  
les détenteurs de la  
Carte de Fidélité



**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.*



**8,93 €** /75 cl  
Avant promo



**7,50 €\* /75 cl**  
soit 10 € le litre

VIN  
D'EXCEPTION



**VALLÉE DU RHONE**  
CÔTES DU RHÔNE 2018 ELZÉARD (AOP)  
14,5° - CHÂTEAU DE MANISSY  
40% Grenache, 33% Syrah, 27% Mourvèdre



Ample, puissant et corsé



Apéritif, curry de légumes, wok de poulet, grillades de bœuf. Saint-Marcellin.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

*Robe profonde aux reflets rubis, nez puissant aux notes d'épices et de fruits noirs. Bel équilibre en bouche, vin structuré, rond et gourmand aux arômes rappelant les fruits noirs confiturés et le poivre noir. Le château de Manissy est une propriété historique datant du XVII<sup>ème</sup> siècle. Le vigneron, Florian André, perpétue la tradition dans l'élaboration des vins de la vallée du Rhône Méridionale depuis 2003. Les 60 ha de vignes sont certifiés bio. Pour 1 bouteille achetée de la cuvée Elzéard, un arbre sera planté en collaboration avec Reforest'action.*



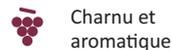
**14,52 €** /75 cl  
Avant promo



**11,50 €\* /75 cl**  
soit 15,33 € le litre



**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'Arhuy 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.*



**12,07 €** /75 cl  
Avant promo



**9,60 €\* /75 cl**  
soit 12,80 € le litre



**VALLÉE DU RHONE**  
COSTIÈRES DE NÎMES 2017  
PERRIÈRES RÉSERVE (AOP) - 13,5°  
MARC KREYDENWEISS  
75% Syrah, 25% Grenache



Ample, puissant et corsé



Charcuterie, viandes rouges, petits gibiers. Crèmeux 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.*



**15,48 €** /75 cl  
Avant promo



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

# Les vins rouges

\* tarif spécial  
**Fête des vins**

remise de  
**5%**  
sur les cartons complets  
de 6 bouteilles pour  
les détenteurs de la  
Carte de Fidélité



**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 marquées de 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.*



~~6,42 €~~ /75 cl  
Avant promo



~~5,35 €\*~~ /75 cl  
soit 7,13 € le litre



Biologique et  
biodynamique



**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, se porte acquéreur du domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert avec sa femme le Château de Lunes, les 2 vignobles étaient à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui avec leurs enfants un domaine en biodynamie de 112 ha.*



~~8,12 €~~ /75 cl  
Avant promo



~~6,95 €\*~~ /75 cl  
soit 9,27 € le litre



**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. Terdezom 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 Terdezom ("Terre des Hommes") a pour but de valoriser et pérenniser le travail du vigneron en lui garantissant une distribution appuyée par une équipe passionnée.*



~~6,79 €~~ /75 cl  
Avant promo



~~5,75 €\*~~ /75 cl  
soit 7,67 € le litre



Biologique  
depuis 1991



**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).*



~~9,10 €~~ /75 cl  
Avant promo



~~7,50 €\*~~ /75 cl  
soit 10 € le litre

# Les vins rouges

\* tarif spécial  
**Fête des vins**

remise de  
**5%**  
sur les cartons complets  
de 6 bouteilles pour  
les détenteurs de la  
Carte de Fidélité



VIN  
D'EXCEPTION



Biologique  
depuis 2007



Coup de  
cœur

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

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



Ample, puissant  
et corsé



Petit gibier, agneau, canard.  
Camembert.



Déguster à 16°C



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 5<sup>ème</sup> génération de vigneron et viticulteurs. Les 24 ha de vignes ont été convertis au bio dès 2007.*



~~9,75 €~~ /75 cl  
Avant promo



**7,95 €\*** /75 cl  
soit 10,60 € le litre

Biologique et  
biodynamique



Coup de  
cœur

## LANGUEDOC-ROUSSILLON PIC SAINT LOUP 2017 LA MÉSANGE HUPPÉE (AOP) - 14,5° - MAS FOULAQUIER 70% Syrah, 30% Grenache



Ample, puissant  
et corsé



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



Déguster à 16°C



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.*



~~26,70 €~~ /75 cl  
Avant promo



**22 €\*** /75 cl  
soit 29,33 € le litre

Biologique et  
biodynamique



Coup de  
cœur

## VALLÉE DU RHONE LANGUEDOC QUATOURZE 2019 NAUTICA (AOP) - 14° - DOMAINE ORTOLA

50% Syrah, 10% Grenache, 20% Carignan, 20% Mourvèdre



Charnu et  
aromatique



Magret de canard et gelée  
de burlat, lasagnes  
végétariennes. Brie,  
Bethmale, Saint-Nectaire.



Déguster à 16°C



Moyenne garde

*Robe rouge grenat dense, nez expressif alliant des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche soule et soyeuse, ensemble harmonieux avec une finale sur des notes vanillées. Dès 1983, Georges Ortola, ingénieur de formation, se porte acquéreur du domaine Château Tapie. 5 ans plus tard, il acquiert avec sa femme le Château de Lunes, les 2 vignobles étaient à l'abandon. Ils conduisent aujourd'hui avec leurs enfants un domaine en biodynamie de 112 ha.*



~~11,15 €~~ /75 cl  
Avant promo



**9,50 €\*** /75 cl  
soit 12,67 € le litre

Biologique  
depuis 2009



## 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 XIII<sup>ème</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.*



~~9,05 €~~ /75 cl  
Avant promo



**7,75 €\*** /75 cl  
soit 10,33 € le litre

# Les vins rouges

\* tarif spécial  
**Fête des vins**

remise de  
**5%**  
sur les cartons complets  
de 6 bouteilles pour  
les détenteurs de la  
Carte de Fidélité



Biologique et  
biodynamique

**SUD-OUEST**  
ROUGE FRUIT 2018 (VDF) - 14°  
DOMAINE DU JONC BLANC  
63% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon

VIN  
D'EXCEPTION

- Charnu et aromatique
- Charcuterie, plats en sauce. Fromages à pâte molle et croûte fleurie.
- Déguster à 16°C
- Moyenne garde

Vin rouge charmeur, sur le fruit, à la pointe épicée. Belle matière en bouche et qui conserve du croquant. En 1999, Isabelle Carles et Franck Pascal reprennent le domaine de Jonc Blanc, situé en Dordogne dans le Périgord pourpre. Les parcelles de vignes sont situées sur un terroir calcaire et sont conduites en biodynamie.

~~12,30 €~~ /75 cl  
Avant promo

**10,50 €\* /75 cl**  
soit 14 € le litre



En conversion

**SUD-OUEST**  
CAHORS 2019 HAUTE CÔT(E) DE FRUIT  
(AOC) - 13° - MAL DEL PÉRIÉ - JOUVES  
SÉLECTIONS  
100% Cot

- Charnu et aromatique
- Charcuterie, grillades, cuisine de tous les jours. Camembert, coulommiers.
- Déguster à 15°C
- Prêt à boire

Robe rouge rubis soutenue, nez intense aux notes de mûre, kirsch et d'épices. Fruit explosif en bouche (cerise, cassis), beaucoup de fraîcheur et tanins fondus. Fabien Jouvès devient vigneron en 2006 en créant le Mas del Périé sur les plus hauts coteaux de Cahors. Le Malbec (Cot) y est le cépage roi.

~~11,15 €~~ /75 cl  
Avant promo

**8,95 €\* /75 cl**  
soit 11,93 € le litre



Biologique

**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 Castelnaud-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.

~~7,60 €~~ /75 cl  
Avant promo

**5,95 €\* /75 cl**  
soit 7,93 € le litre



Biologique

Sans sulfites ajoutés

**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 Guicheneay 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.

~~10,32 €~~ /75 cl  
Avant promo

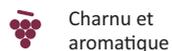
**8,90 €\* /75 cl**  
soit 11,87 € le litre

# Les vins rouges

\* tarif spécial  
**Fête des vins**  
remise de **5%**  
sur les cartons complets  
de 6 bouteilles pour  
les détenteurs de la  
Carte de Fidélité



**BORDEAUX**  
**BORDEAUX 2019 EMPREINTES (VDF) - 14°**  
**CHÂTEAU BEAUSÉJOUR**  
90% Merlot, 10% Cabernet-Franc



Charnu et aromatique



Apéritif, charcuterie.  
Fromages à pâte molle et  
croûte fleurie (Brie,  
camembert).



Déguster à 18°C



Prêt à boire

Robe rouge grenat foncé, nez aromatique aux notes de fruits rouges (cerise, griotte). Bouche ronde et souple, dense et charnue avec beaucoup de gourmandise et de digestibilité. 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.

 ~~14,87 €~~ /75 cl  
Avant promo

 **12,50 €\* /75 cl**  
soit 16,67 € le litre

Biologique



**LANGUEDOC-ROUSSILLON**  
**PAYS D'HÉRAULT 2019 TERDÉZOM (IGP) -**  
**12,5° - TERDÉZOM**  
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. Terdezom 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 Terdezom ("Terre des Hommes") a pour but de valoriser et pérenniser le travail du vigneron en lui garantissant une distribution appuyée par une équipe passionnée.

 ~~27,66 €~~ /5 l  
Avant promo

 **22,50 €\* /5 l**  
soit 4,50 € le litre

**BORDEAUX**  
**MONTAGNE SAINT-EMILION 2015**  
**MAISON-BLANCHE (AOC) - 14,5°**  
**DOMAINE DESPAGNE-RAPIN**  
50% Cabernet-Franc, 50% Merlot

VIN  
D'EXCEPTION



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.

 ~~29,33 €~~ /75 cl  
Avant promo

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





**Venez  
découvrir  
notre sélection  
du 11/09 au 17/10/20  
dans vos 3 magasins  
Biocoop Biovivo**

**- À Soisy/Seine**

- vendredi 18 septembre de 18h à 19h
- samedi 19 septembre de 12h à 13h

**- À Montgeron**

- samedi 12 septembre de 11h à 16h

**- À Athis-Mons**

- samedi 19 septembre de 11h à 16h

**Coordonnées  
des magasins :**

**BIOCOOP BIOVIVO  
SOISY/SEINE**

Centre commercial  
les Meillottes  
Rue de l'Ermitage  
91450 Soisy-sur-Seine

**Horaires  
d'ouverture :**

Lundi : 15h30 à 19h30  
Mardi au vendredi : 9h à 13h  
et 15h30 à 19h30  
Samedi : 9h à 19h30 (continu)  
Dimanche : 9h à 12h30

**BIOCOOP BIOVIVO  
MONTGERON**

Quartier du Réveil Matin  
38, avenue Jean-Jaurès  
91230 Montgeron

**Horaires  
d'ouverture :**

Lundi au vendredi : 10h à 13h  
et 14h30 à 19h30  
Samedi : 9h à 19h30 (continu)

**BIOCOOP BIOVIVO  
ATHIS-MONS**

37, avenue F. Mitterrand - N7  
91200 Athis-Mons

**Horaires  
d'ouverture :**

Lundi au vendredi : 10h à  
19h30 (continu)  
Samedi : 9h à 19h30 (continu)

[www.biovivo.coop](http://www.biovivo.coop)

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

+ de 660 magasins  
partout en France,  
liste complète sur  
[www.biocoop.fr](http://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. BIOVIVO Soisy/Seine - RCS : 41344572700014 - BIOVIVO Montgeron - RCS : 41344572700022 -  
BIOVIVO Athis-Mons - RCS : 41344572700030.

Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Patricia Robineau, DR, Shutterstock, XXX - Imprimé par les Hauts de Vilaine.



Tous les papiers  
se trient et  
se recyclent