

À partir du 18 septembre 2023

DÉCOUVREZ DES VINS REMPLIS DE CARACTÈRE ET DE **CONVICTIONS.**



biocoop

| Le Grenier

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

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO CHEZ BIOCOOP ?



Depuis 2012, le vin certifié bio doit respecter la réglementation européenne concernant la viticulture et la vinification mais comme toujours **Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.**

Biocoop propose aujourd'hui des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieur 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

Encore minoritaire, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant car aujourd'hui on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

Plus de 112 000 hectares : c'est la surface qu'occupent les vignobles cultivés en agriculture biologique (certifié bio ou en conversion) par plus de 8 000 exploitations en France, soit **14 % du vignoble français.**

La Gironde, l'Hérault, le Gard et le Vaucluse sont respectivement les principaux départements producteurs en nombre de viticulteurs et en surface conduite en bio.

Environ 40 % des vins bio français sont exportés. La France, l'Italie et l'Espagne sont les 3 principaux pays producteurs de vins bio au monde.

ET POUR LES AMATEURS DE FROMAGES :

Rendez-vous en page 35 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



Nos vins en quelques mots



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.



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



Bee Friendly : label européen qui encourage une agriculture responsable et engagée dans la protection des pollinisateurs. Plus de 2 000 agriculteurs sont formés dans toute la France et accompagnés sur une trentaine d'espèces : raisins, pommes, poires...



Local : dans les Alpes du Sud et le long de la Durance, les vignes sont perchées entre 200 et 800 mètres d'altitude, là où la plupart des autres vignobles s'arrêtent. Durant la Fête, le Grenier met en avant la passion de nos vignerons locaux, issu d'un savoir-faire minutieux entre travail de la vigne, gestion des fortes amplitudes thermiques et connaissance de la terre.

POUR + DE ZÉRO DÉCHET, DES VINS CONDITIONNÉS DANS DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI



Le réemploi : consigne non monétarisée qui permet de réutiliser l'emballage pour conditionner un produit identique ou similaire au produit.



VINS ROUGES



VALLÉE DE LA LOIRE



8,62 €

la bouteille de 75 cl soit 11,49 € le litre



BORDELAIS



6,79 €

la bouteille de 75 cl soit 9,05 € le litre

L'ENVOL DU COLIBRI BOURGUEIL

AB6003

Abionysos

Cabernet-Franc noir • 12°



Léger et porté sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Gibiers, côte de bœuf.
Roquefort.



L'HOMME DU BOURDIEU

B02004

Domaine Boudon

Merlot noir, Cabernet-Franc noir, Cabernet-Sauvignon noir • 13°



Charnu et aromatique



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Sushis, nems, ailerons de poulet, viandes blanches, plancha de légumes grillés.
Fromages de chèvre.



Bel équilibre des trois cépages avec une palette aromatique de fruits rouges. Au vignoble Boudon, 28 ha sont conduits selon les règles, les méthodes et l'éthique de l'Agriculture biologique depuis 1963. Leur vignoble au cœur de l'Entre-deux-Mers, une histoire de famille, l'histoire de 3 générations d'hommes et de femmes passionnés.



VINS ROUGES



BORDELAIS



7,03 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,85 € le litre

demeter



GLOU GLOU

Château Chillac - Famille Cassy

Cabernet-Franc • 13°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, barbecue,
pizza, apéritif, desserts.
Fromages à pâte molle.

Au nez des notes florales fruitées avec en bouche des arômes de framboises, cassis. Un bel équilibre entre l'acidité et une agréable fraîcheur. Le vignoble appartient à la famille depuis 5 générations. La conversion en bio fut une évidence autant pour le respect du vignoble, la santé et le vin. En 2019, il a évolué vers la biodynamie puis la plantation de haies, la plantation d'arbres et de ruches sont venus compléter la démarche.

FC6000

BORDELAIS



10,64 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,19 € le litre

demeter

SANS
SULFITE
ROUTES



LA CUVÉE DE NOS PÈRES

Château Chillac - Famille Cassy

Cabernet-Sauvignon,
Malbec • 13,5°



Charnu et aromatique



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, gibier,
plats du monde,
desserts chocolatés.
Camembert, reblochon.

Puissant en bouche, les petits fruits noirs tapissent le palais. Le tout est renforcé par le côté épicé du Malbec, transportant vers des notes poivrées. Le vignoble appartient à la famille depuis 5 générations. La conversion en bio fut une évidence autant pour le respect du vignoble, la santé et le vin. En 2019, il a évolué vers la biodynamie puis la plantation de haies, la plantation d'arbres et de ruches sont venus compléter la démarche.

FC6001



VINS ROUGES



BORDELAIS



7,39 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,85 € le litre

demeter



COUP DE
CŒUR

PIERRE HENRY COSNYS

Château Grand Launay

Malbec • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Volailles, agneau.

Nez de cerise, myrtilles et violettes. Bouche charnue, minérale, finale soyeuse. Fin de bouche avec des tanins velours sur le cèdre et le cuir. Propriété familiale en Côtes de Bourg de la famille Cosyns, le vignoble possède 24 hectares sur un terroir argilo-limoneux, et 6 hectares sur un terroir argilo-calcaire. Sur l'exploitation, Pierre-Henri, le vigneron, utilise uniquement des produits de soin de la plante d'origine naturelle ainsi le vignoble bénéficie d'un écosystème préservé.

GL8004

BORDELAIS



16,51 €

la bouteille de 75 cl
soit 22,01 € le litre

demeter



BAIES DE BERNATEAU

Château Bernateau

Merlot noir, Cabernet-Franc
noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Grillades, plateau de
tapas, fromage ou
charcuterie, pâtes, pizza.
Tomme, brebis, comté.

Vin séduisant, aux arômes de fruits noirs intenses (prune et mûre), poivrés, fumés, tannins fondus pour un plaisir immédiat. Vignerons situés à Saint-Emilion depuis 1650, dans la propriété familiale de 17 ha d'agriculture biologique. Leur philosophie est de produire des vins vivants, vibrants de plaisir, façonnés par leurs terroirs et leurs origines.

LA1000



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



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





VINS ROUGES



SUD-OUEST



7,96 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,61 € le litre



HÉLIOS IGP PÉRIGORD Château Grinou - Cuisset

Merlot noir, Cabernet-Franc
noir • 15°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, gibiers,
grillades.
Brie, camembert.

CU2014

Nez intense, des notes de pruneaux et de fruits noirs. En bouche, une structure prononcée et puissante, soutenue par des tanins soyeux, le tout donnant un vin avec beaucoup de volume, du fruit et de la concentration. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIe siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.

SUD-OUEST



6,62 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,83 € le litre



MILLE ET UNE FLEURS Château Grinou - Cuisset

Merlot noir • 12°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, salades,
charcuterie, viandes
grillées, desserts au
fruit.
Saint marcelin, beaufort
d'été.

CU2016

Arômes de fruits rouge frais, de framboise, de cassis. Bouche légère, souple, reprenant l'aromatique du nez. Tanins discrets et légers, forte buvabilité. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIIIe siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel. Le vignoble est certifié bio depuis 2009.



6

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



VINS ROUGES



SUD-OUEST



8,99 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,99 € le litre



L'AIMÉ CHAI Domaine Mouthes le Bihan

Merlot, Cabernet-Sauvignon,
Malbec, Cabernet-Franc • 13°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, grillades,
ragout, saucisse de
Toulouse aux lentilles,
salade de gésiers.

LB7000

Nez de fruit rouge (groseilles aïrelles) et bouche fraîche très digeste avec des tanins fins. Catherine et Jean-Mary Le Bihan se sont lancés en 2000 dans l'aventure viticole. Soucieux de leur santé, de celle de leurs clients et de l'avenir de la planète, ils ont très vite opté pour la méthode biologique, puis biodynamique.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



5,94 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,92 € le litre



LE TEMPS DES GITANS Les terres bio - Janiny

Cargnan noir • 13°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges,
côtelettes d'agneau.
Idéal à l'apéritif.
Fromages à pâte molle.

MJ2021

Cuvée spéciale pour les 20 ans de la fête des vins Biocoop. Cuvée avec de légers arômes de fruits noirs et de subtils arômes d'écorces d'agrumes. La bouche est souple et veloutée, d'une belle expression fruitée, avec des tanins fondus. 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

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



VINS ROUGES



LANGUEDOC-ROUSSILLON



5,84 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,79 € le litre



LES AMANTS Biofrance - Romanissa

CS4006

Caladoc • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Omelette aux herbes,
poulet fermier rôti, gigot
d'agneau.
Roquefort, camembert.

Le nez amène toute la splendeur de la garrigue méditerranéenne et des fruits rouges bien mûrs. La bouche est appétissante, gourmande. Glisse jusqu'au cœur des papilles gustatives. De l'élégance et un vrai caractère à la fois d'Est et d'Ouest. 5 générations se succèdent dans les Corbières sur un vignoble de coteaux. Conduite sage du vignoble avec de tout petits rendements. Vinification traditionnelle respectueuse des vins.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



5,98 €

la bouteille de 75 cl
soit 7,97 € le litre



EMPREINTE IGP PAYS D'OC Domaine Bassac

DB1038

Syrah noir • 14°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes grillées, pizzas,
pâtes à la bolognaise,
charcuteries.
Camembert.

Ce syrah a un nez qui rappelle la cerise noire et la mûre de ronce. La bouche est équilibrée et fraîche. Le domaine Bassac, est un domaine situé à Puissalicon dans le Languedoc. Il a été fait le choix de produire des vins biologique depuis 1987. Le terroir est très riche et varié, ce qui permet de laisser s'exprimer tout un savoir-faire.



VINS ROUGES



LANGUEDOC-ROUSSILLON



7,96 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,61 € le litre

LE MANPOT IGP CÔTES DE THONGUES Domaine Bassac

DB1027

Merlot noir • 14°



Charnu et aromatique



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Côtes de porc grillées,
côtes de veau, légumes
grillés, darne de saumon
grillée.
Camembert.

Le Manpôt signifie en langue d'Oc (Occitan) le manchot. Cette cuvée est un hommage à l'arrière grand-père de François Delhon qui portait la moustache. Le domaine Bassac, est un domaine situé à Puissalicon dans le Languedoc. Il a été fait le choix de produire des vins biologique depuis 1987. Le terroir est très riche et varié, ce qui permet de laisser s'exprimer tout notre savoir faire.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



8,22 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,96 € le litre



INFLUENCES NATURELLES IGP PAYS D'OC Domaines Auriol

AU3003

Syrah noir, Grenache noir • 14°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Cuisine épicée, curry,
plats asiatiques.
Brie, St Nectaire,
Bethemala.

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. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.



VINS ROUGES



LANGUEDOC-ROUSSILLON



8,19 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,92 € le litre



LE CHAMPS DES POSSIBLES AR8007

Domaine Ortola

Syrah, Grenache noir,
mourvèdre noir • 12,5°



Léger et porté
sur le fruit



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, ossau-bucco,
tian de légumes.
Brie, St Neactaire.

Un vin sur le fruit avec des tanins soyeux. Un nez de violette et une attaque sur le fruit rouge avec une belle longueur pleine de fraîcheur. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 ha. Leur philosophie : pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



9,94 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,25 € le litre



NATURAMANIA Château Coupe Rose

Grenache noir, Cinsault noir,
Syrah noir • 13,5°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



CR8000

Accords mets et vins
Salade de poulpes,
calamars farcis,
volailles, risottos aux
champignons, des
butternuts rôties,
raclette.
Chèvre frais, comté.

Au nez c'est un vin fruité, sur les notes de fruits rouges et de fruits noirs. En bouche nous retrouvons ces fruits, surtout le côté cerise avec en plus des tanins croquants et peu nombreux en fin de bouche. Le Château Coupe-Roses doit son nom à la présence d'une argile riche en manganèse de couleur rose. Les racines des vignes sont au frais et cela se ressent dans les vins. Aussi la nouvelle génération se lance dans l'agroforesterie.



VINS ROUGES



PROVENCE



6,07 €

la bouteille de 75 cl
soit 8,09 € le litre



ALPILLES EMOTION Domaine Val de l'Oule

Merlot noir, Syrah noir,
Grenache noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges ou
blanches, ou plats
sucrés-salés.
Fromages à pâte dure.

Nez aux notes de fruits rouges. Bouche bien structurée, avec une belle longueur et un joli volume de fruits rouges. Le domaine du Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.

VALLÉE DU RHÔNE



7,56 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,08 € le litre



MÉTAMORPHOSE Cave Cairanne

Grenache, Syrah,
Carignan • 14,5°



Ample, puissant
et corsé



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viande en sauce,
risottos, viandes rouges,
desserts au chocolat.
Fromages à pâte molle.

Le nez est marqué par les fruits rouges, la violette et la réglisse. En bouche une belle structure concentrée, riche et complexe. Fondée en 1929, la Cave de Cairanne, cave coopérative, est située au cœur des Crus de la Vallée. Les 130 vigneronnes de la Cave travaillent à produire des vins de qualité.



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



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



VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



11,16 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,88 € le litre



GARANCE AOC CÔTE DU RHONE Domaine Cabotte

57213

Syrah noir, grenache noir,
mourvèdre noir • 14,5°



Ample, puissant
et corsé



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Petit gibier à plumes,
agneau de pays, poisson
grillé.
Brebis, chèvre frais,
camembert.

Le nez est complexe, laissant apparaître des notes de fruits frais et de réglisse. Epicée, la bouche est puissante avec des notes de fruits mûrs, un bel équilibre et une touche de minéralité qui apporte longueur et profondeur. Gabriel d'Ardhuy, propriétaire du Domaine d'Ardhuy en Bourgogne, acquit en 1981 une propriété de 45 ha. Aujourd'hui, sa fille Marie-Pierre redonne à ce domaine sa vocation d'antan : la vigne.

VALLÉE DU RHÔNE



33,71 €

la bouteille de 75 cl
soit 44,95 € le litre



VINS ROUGES



CHATEAUNEUF DU PAPE Domaine La Cabotte

57292

Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault, Clairette,
Vaccarese, Counoiset • 13,5°



Ample, puissant
et corsé



16°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, volailles,
fromage de brebis, chèvre
mi-frais, Camembert,
Reblochon.

Nez fruité et épicé, bouche fine et gourmande.

Parsemé de galets, roulés et façonnés par le Rhône, le Chateuneuf du Pape de Marie-Pierre d'Ardhuy et son mari bénéficie d'un ensoleillement annuel très largement supérieur à celui de tous les grands vignobles français. Ce terroir unique permet à leurs raisins d'atteindre une maturité optimale.



VALLÉE DU RHÔNE



8,31 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,08 € le litre



COLLINE AOC CÔTE DU RHONE Domaine La Cabotte

57211

Grenache noir, Mourvèdre noir, Syrah noir,
Carignan, Cinsault • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes rouges, volailles,
fromage de brebis, chèvre
mi-frais, Camembert,
Reblochon.

Joli nez fruité, bouche gourmande et riche. Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquit en 1981 par son père Gabriel. Son mari Éric 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.

VALLÉE DU RHÔNE



18,77 €

la bouteille de 75 cl
soit 25,03 € le litre



ADESSIAS CAIRANNE Clos des Mourres

61758

90 % Grenache • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Potée d'hiver, gigot
d'agneau, tajine de
légumes. Fromages à pâte
molle (Brie, Camembert,
Coulommiers).

Bouche fine et fraîche.

Cette cuvée provient de petites parcelles en coteaux exposées nord-ouest à Cairanne. Les vignes sont de vieux Grenaches (50 à 80 ans) et quelques cépages locaux. On retrouve la signature du domaine dans la finesse et la préservation de la fraîcheur. L'énergie est au rendez-vous dans cette cuvée élevée en jarre et demi-muids. Comme le suggère la signification provençale du nom de la cuvée, prenez le temps de l'apprécier : A votre santé !





VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



14,61 €

la bouteille de 75 cl
soit 19,48 € le litre

LOCAL



ROSY Clos des Mourres

Grenache • 13°



Léger et porté
sur le fruit



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, brochettes de
veau gratinées, Pavé de
thon frais, légumes grillés
à la plancha.

Ni blanc, ni rouge, bien au contraire ! nez marqué par de petits fruits acidulés, bouche qui se rapproche davantage par sa tension d'un vin blanc que d'un vin rouge.

Rosy est un assemblage de grenaches rouges et blancs élevés en tonneau et jarres en grès. C'est un vin étonnant et affriolant. Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé le domaine Clos des Mourres en 2009 et le conduisent en biodynamie.

61757

VALLÉE DU RHÔNE



11,79 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,72 € le litre

LOCAL



NOVICE Clos des Mourres

Grenache, Syrah et Mourvèdre • 13°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
tian de légumes, gratin
d'aubergines à la tomate,
lasagnes, Saint Nectaire,
tomme de brebis.

Robe intense aux reflets violines. Jolie profondeur du nez d'où s'exhale fruits noirs et épices, bouche avec du caractère.

Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé le domaine Clos des Mourres en 2009 et le conduisent en biodynamie. Située sur les premières parcelles autour de la ferme à Vaison la Romaine, la cuvée reflète l'âme du domaine. Un fruité affriolant, aux accents du sud mais aux tanins élégants et fins.

61755

VALLÉE DU RHÔNE



13,36 €

la bouteille de 75 cl
soit 17,81 € le litre

LOCAL



TANDEM Clos des Mourres

Grenache, Syrah • 13,5°



Charnu et aromatique



15°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes braisées ou
mijotés, pot au feu, pavé
de boeuf à la fleur de sel,
petit salé aux lentilles

Fruits noirs mûrs et épices douces guident la dégustation de bout en bout.

Les 5 hectares de Grenache et Syrah exposés nord sur les hauteurs de Cairanne donnent à cette cuvée un profil beaucoup plus frais que le reste de l'appellation. Des tanins enveloppants équilibrent une bouche veloutée et fraîche, ce qui constitue une structure équilibrée qui préservent la fluidité générale du vin. Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé le domaine Clos des Mourres en 2009 et le conduisent en biodynamie.

61755

VALLÉE DU RHÔNE



10,00 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,33 € le litre

LOCAL



POMPETTE Clos des Mourres

Aubun, Cunoise, Grenache, Cinsault • 12,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, grillades,
côtelettes de porc,
ratatouille.

Bouche gourmande qui explose sur des petits fruits rouges et épices douces.

Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé le domaine Clos des Mourres entre Cairanne, Vaqueyras et Vaison-la-Romaine en 2009 et le conduisent en biodynamie. Par sa bouche gourmande, ses tanins coulants et son profil vif, voilà une vin de soif qui assume son ambition apéritive.

61752





VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



8,21 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,95 € le litre

LOCAL



GRAINS DE MOURRES Clos des Mourres

61751

Mourvedre, Shiraz/Syrah, Grenache • 13,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Potée d'hiver, gigot
d'agneau, tajine de
légumes. Fromages à pâte
molle (Brie, Camembert,
Coulommiers).

Cuvée alliant des arômes de petites baies et des notes de garrigue. Bouche gourmande et fraîche.

Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé le domaine Clos des Mourres en 2009 et le conduisent en biodynamie. Le nom du domaine tire son nom d'une salade sauvage (la mourre) présente sur le domaine. Ce vignoble de 14 ha est situé sur les communes de Cairanne, Vaqueyras et Vaison-la-Romaine.

A TABLE Clos des Mourres

61754

Syrah • 12,5°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Grillades, cotelettes
d'agneau panées aux
herbes, fromages à pâte
dure.

Bouche souple et gourmande avec des notes de fruits noirs et poivre.

Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé le domaine Clos des Mourres en 2009 et le conduisent en biodynamie. A Table est issue de deux parcelles 100% Syrah situées près la ferme du Clos des Mourres à Vaison-la-Romaine. Cette cuvée est portée par des tanins souples et gourmands qui invite au partage d'un bon repas en famille ou entre amis.

VALLÉE DU RHÔNE



10,16 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,55 € le litre

LOCAL



VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



15,89 €

la bouteille de 75 cl
soit 21,19 € le litre

LOCAL



COSTE ROUGE IGP HAUTES ALPES Domaine des Hauts Lieux

57624

Gamay • 12,5°



Charnu et aromatique



16°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge, gratin
de courge, fromage de
chèvre

Nez de fruits rouge. En bouche, belle rondeur, vin goulayant et fruité.

Sur les contreforts orientaux du Parc National des Ecrins se niche un vignoble montagnard loin des routes classiques. Mickaël Olivon a repris en 2019 une partie des vignes de Charles Henri Tavernier à Chateauroux les Alpes ainsi que des terres vierges à Eyglies pour créer le domaine des Hauts Lieux.

VALLÉE DU RHÔNE



8,74 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,65 € le litre

LOCAL



IGP HAUTES ALPES Domaine de Saint André

52099

Merlot • 13,5°



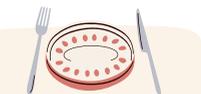
Charnu et aromatique



15°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viande rouge

Notes de fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices. Les tanins sont doux en bouche, la finale est relevée par les notes de fruits frais.

Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud. Philippe utilise des techniques ancestrales pour travailler la vigne, comme par exemple le labour du cheval.





VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



8,74 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,65 € le litre



IGP HAUTES ALPES

Domaine de Saint André

Syrah • 14°



Charnu et aromatique



15°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Grillades, plats mijotés et
épicés, carré d'agneau

Le nez est fin avec des notes de fruits noirs, de violette et de poivre. Bonne matière en bouche, les tanins sont enveloppants et accompagnent le vin en longueur.

Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud. Philippe utilise des techniques ancestrales pour travailler la vigne, comme par exemple le labour du cheval.

3456



VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



8,74 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,65 € le litre



IGP HAUTES ALPES CUVÉE PHILOU

Domaine de Saint André

Pinot Noir, Grenache • 13°



Léger et porté
sur le fruit



17°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, tapas

C'est le vin des copains, facile, frais, léger et sans chichis. Une gourmandise de framboise fraîche à partager.

Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud.

57036

VALLÉE DU RHÔNE



8,74 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,65 € le litre



IGP HAUTES ALPES

Domaine de Saint André

Cabernet sauvignon • 13°



Charnu et aromatique



17°C



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins
Grillades, plats mijotés et
épicés, carré d'agneau

Le nez est complexe et associe les fruits noirs aux épices et à des notes fumées. Bonne amplitude en bouche, avec un bon enrobage. La finale reste structurée. C'est un vin qui pourra se bonifier quelques années en cave.

Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud. Philippe utilise des techniques ancestrales pour travailler la vigne, comme par exemple le labour du cheval.

56881

VALLÉE DU RHÔNE



6,75 €

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

Existe aussi
en cubi de 5L

25,88 €

le cubi de 5 l
soit 34,51 € le litre



LES PIOUS AOP CÔTE DU RHONE Domaine Rémi Pouizin

Grenache, Syrah • 13,5°



Rond et fruité



17°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Tarte salée, volaille, gratin
de légume.

Nez mûr, aux notes de fruits noirs. Vin vinifié tout en douceur, empli d'arômes de fruits avec une légère sucrosité et de la longueur.

Issu d'une famille engagée dans la bio depuis les années 60, Rémi Pouizin avec son épouse Géraldine font vivre le domaine rempli d'histoires et de traditions où ils travaillent dans le respect de la terre pour créer des vins naturels sans intrants.

52027



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



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





VINS ROUGES



VALLÉE DU RHÔNE



7,77 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,38 € le litre

Existe aussi
en cubi de 3L

16,19 €

le cubi de 3 l
soit 5,40 € le litre



ITALIE



7,02 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,36 € le litre



IGP HAUTES ALPES Domaine de la Grande Hauche

1955

Merlot • 14,5°



Rond et fruité



17°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
viandes marinées ou
rôties, fromages affinés.

Robe rouge nuance rubis. Nez sur des notes d'humus, d'épices, de cerise. Bouche souple avec des tanins bien équilibrés, finale sur fruits rouges.

Fondée en 1950, la Cave des Hautes Vignes est aujourd'hui la seule cave coopérative du département des Hautes-Alpes. Elle rassemble et vinifie les raisins des coteaux de l'Avance et de la Durance, à plus de 600m d'altitude.



COSTE DI MORO DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

0V0001

Montepulciano d'Abruzzo • Biodynamie • 14°



Charnu et aromatique



16°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Charcuterie, viandes
grillées, fromage doux
et parfumé.

Un nez de réglisse et de confiture de cerises noires, de légères notes de cacao et de grillé complètent le bouquet. En bouche, il est ample, doux, intense, avec des tanins bien enrobés et avec la finale typique d'amande. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.



VINS BLANCS



ALSACE



12,78 €

la bouteille de 75 cl
soit 17,04 € le litre



AOC ALSACE PINOT GRIS Bauman Zirgel

BZ3000

Pinot gris • 14,5°



Ample et rond



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Plats typiques alsaciens,
huitres, poulet.
Vieux Comté.

Nez fin et délicat, notes florales et minérales. Bouche fraîche, tendue et gourmande. Le domaine familial de 10 ha s'est agrandi progressivement sous l'impulsion des parents de Benjamin Zirgel. En 2020, le domaine se convertit à la biodynamie.

BOURGOGNE



14,50 €

la bouteille de 75 cl
soit 19,33 € le litre



AOC VIRÉ-CLESSÉ Domaine du Mont Épin

DB5002

Chardonnay blanc • 13,9°



Ample et rond



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viandes en sauce,
poissons, volailles,
crustacés, légumes
sautés.
Fromage de chèvre,
camembert.

Nez intense et complexe, avec des notes de fruits jaunes mûrs et des notes florales. En bouche, le vin est riche et puissant. Le domaine du Mont Épin est le fruit de l'histoire de deux frères, Stéphane et Richard Martin, qui ont commencé à faire du vin il y a 28 ans sur leur premier domaine (La Croix Senaillet) plus grand domaine en bio sur l'AOP Saint Véran (25 ha).



VINS BLANCS



VALLÉE DE LA LOIRE



11,55 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,40 € le litre



AOC ANJOU BLANC LE VENT DANS LES SAULES

SM2501

Domaine
du Pas Saint Martin

Chenin blanc • 14°



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, volaille à la
crème.
Fromages à pâte
pressée.

Jolie tension et minéralité en bouche qui évolue vers un registre salin. Bel équilibre. Le Pas Saint Martin est un domaine familial situé à Doué-la-Fontaine, dans le vignoble de Saumur, au carrefour de l'Anjou Blanc et de l'Anjou Noir. La famille Charrier-Massoteau y cultive 16 hectares de vignes, selon un mode de culture biologique.

VALLÉE DE LA LOIRE



11,99 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,99 € le litre



AOC ANJOU BLANC Château de Passavant

DL2011

Chenin blanc • 12°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Plateau de fruits de
mer, poissons grillés,
terrines de poissons.
Chèvre frais et fromages
bleus.

Nez aux arômes de fruits blancs. Bouche ample sans sucres résiduels, «vin sec» mais sans acidité marquée. Le Château de Passavant, domaine familiale depuis 1900, a fait le choix de la biodynamie depuis 2007. Guidé par une volonté de travailler en harmonie avec notre environnement naturel, leurs vins sont uniques et fidèles à leurs valeurs.

demeter

VALLÉE DE LA LOIRE



13,70 €

la bouteille de 75 cl
soit 18,27 € le litre



VOUVRAY LES CALCAIRES

GI7000

Domaine
de la Rouletière

Chenin blanc • 12,5°



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Asperges rôties avec
une sauce mousseline,
poularde rôtie avec un
jus à la citronnelle.
Fromages de chèvre.

Nez expressif à dominante de fruits blancs soutenu par des notes d'amandes fraîches et de fleurs d'acacia. Bouche tendre et longue aux saveurs d'agrumes et de noisettes grillées. Le Domaine de la Rouletière se situe sur l'appellation d'origine contrôlée Vouvray et détient une cave majestueuse ainsi que des galeries troglodytiques où sont élevés des vins tranquilles et des fines bulles de Vouvray.

COUP DE CŒUR



VINS BLANCS



BORDEAUX



8,20 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,93 € le litre



ENTRE-DEUX-MERS CHÂTEAU LAUBARIT

SF2002

Sauvignon, Sémillon,
Muscadelle • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, huîtres,
crustacés, poissons,
choucroute, raclette,
fondues.
Fromages à pâte pressée
cuite, chèvre frais.

Nez finement musqué réhaussé d'un soupçon de buis et d'amande, lié par une persistance aromatique harmonieuse. Bouche fraîche, ronde avec ampleur et notes légères d'agrumes. Au cœur de l'Entre-Deux-Mers Haut-Benaige, les vignes sont cultivées en Biodynamie depuis plus de 20 ans sur des terres Argilo-calcaires, très propices à produire des vins blancs de qualité.

demeter

SANS
SULFITE
AJOUTÉ





VINS BLANCS



SUD-OUEST



11,69 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,59 € le litre



COUP DE CŒUR

LA PIE COLETTE Domaines Mouthes le Bihan

LB7001

Sémillon blanc, Sauvignon blanc,
Chenin blanc • 13°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, tartare de
saumon, filets de
maquereaux à la
moutarde, poulet à
la bière, risotto de
coquillages.
Beaufort jeune.

Nez aux notes de feuilles de pêcher, notes de gentiane et de pamplemousse jaune. Bouche ample et fraîche, séveuse, sur des notes de bâtons de réglisse et de gentiane. Finale longue et équilibrée. Catherine et Jean-Mary Le Bihan se sont lancés en 2000 dans l'aventure viticole. Soucieux de leur santé, de celle de leurs clients et de l'avenir de la planète, ils ont très vite opté pour la méthode biologique, puis biodynamique.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



12,92 €

la bouteille de 75 cl
soit 17,23 € le litre



VINS BLANCS



LE SÉMAPHORE Mas de Jacquet

MJ5001

Muscat à petits grains • 16°



Frais et fruité



Longue garde
(> 6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, melon, desserts
au chocolat.
Fromages à pâte
persillée.

Vin de séduction au caractère élégant, robe dorée, nez d'une intensité remarquable. L'attaque en bouche est marquée par les agrumes, puis les fruits à chairs blanches. Le Mas se niche entre la mer Méditerranée et le Massif de la Gardiole dans le bois des Aresquiers sur la commune de Vic-la-Gardiole. Sur ces terres exceptionnelles et empreintes d'histoires, la vigne est cultivée en Agriculture Biologique depuis 2012.



SUD-OUEST



10,90 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,53 € le litre



AOP JURANÇON CHÂTEAU LAPUYADE Clos Marie-Louise

CM2000

Gros Manseng,
Petit Manseng • 12,5°



Moelleux, liquoreux



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, saumon fumé,
plat sucré-salé.
Fromages de chèvre

Bouche de fruits exotiques mêlés de nuances de grillé, très belle persistance en fin de bouche. La famille Aurisset conduit son domaine de 8 ha en bio certifié depuis 1999, en biodynamie depuis 2007. L'hiver, le vignoble enherbé offre un pâturage aux moutons.

PROVENCE



7,01 €

la bouteille de 75 cl
soit 9,35 € le litre

BLANC PLAISIR Domaine Val de l'Oule

SC0013

Roussanne blanc, Viognier blanc,
Chardonnay blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Fruits de mer, poissons.
Fromages à pâte dure.

Au nez, des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve des arômes de pêche, d'abricot et d'aubépine. Le domaine du Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 Ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.





VINS BLANCS



PROVENCE



11,65 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,53 € le litre

demeter



COUP DE CŒUR

DOMAINE DE L'ANCHOIS

BB5000

Savagnin rosé,
Muscat d'Alexandrie blanc,
Muscat de Hambourg noir • **12,5°**



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Plats exotiques,
cassolette de Saint-Jacques aux poireaux,
charlotte aux poires,
crumble pomme-rhubarbe.

Le nez s'ouvre sur le miel, les fruits jaunes, les fleurs blanches. L'attaque en bouche, légèrement citronnée, a des accents de jardin de fleurs. Un milieu de bouche légèrement beurré sur les amandes et les noix. Le domaine de l'Anchois, créé en 2015, a pour objectif de « faire un vin original qui corresponde au terroir en cultivant les vignes le plus naturellement possible ».

VALLÉE DU RHÔNE



15,89 €

la bouteille de 75 cl
soit 21,19 € le litre



VINS BLANCS



GRAINS DE CLOTINAILLE IGP HAUTES ALPES

57623

Domaine des Hauts Lieux

Chasan, chardonnay • **14,5°**



Ample et rond



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, fruits de mer,
asperges



Bouche fraîche avec des notes de fleurs blanches, vin aussi fin et pur que les sommets alpins. Le chasan est un cépage blanc typique des Hautes Alpes, enfant du Chardonnay et du Listan Portugais. Il s'épanouit avec d'autres cépages à plus de 900m d'altitude à Chateauroux les Alpes. Avec les parcelles en altitude autour d'Eygliers, cela compose le domaine des Hauts Lieux, vignoble montagnard créé par Mickaël Olivon en 2019.

VALLÉE DU RHÔNE



9,78 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,04 € le litre

TOUT UN STYLE

Domaine Corinne Depeyre

CD8000

Clairette blanc, Viognier blanc,
Roussanne blanc • **11,5°**



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, poissons grillés,
salades.
Bleu d'auvergne,
roquefort.

Le nez est intense et exhale des parfums de pêche et d'abricot associés à des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Corinne a repris une partie des terres du domaine familial en 2015 pour créer son propre domaine qu'elle a converti au bio. Depuis, une démarche pour favoriser la biodiversité dans les vignes a été développée : ruches, agroforesterie (plantation d'arbres fruitiers au sein des vignes), enherbement de certaines rangées de vigne et éco-pâturage...

VALLÉE DU RHÔNE



10,31 €

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



POMPETTE BLANC Clos des Mourres

61753

grenache blanc, Clairette, Bourboulenc • **14,5°**



Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, salades d'été,
poissons grillés



Vin rafraîchissant qui exhale des arômes de fruits de verger et des notes citronnées. Les cépages sont issus de parcelles autour de la ferme à Vaison-la-Romaine. Ingrid et Jean-Philippe Bouchet ont créé le domaine Clos des Mourres entre Cairanne, Vaqueyras et Vaison-la-Romaine en 2009 et le conduisent en biodynamie pour avoir des sols vivants et exprimer authentiquement le terroir.





VINS BLANCS



VALLÉE DU RHÔNE



11,89 €

la bouteille de 75 cl
soit 15,85 € le litre

demeter



SAUVAGEONNE BLANC AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE La Cabotte

57659

Clairette • 14°



Ample et rond



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Viande blanche,
crustacés, poissons
crème, fromage secs

Nez floral, bouche délicate avec une belle tension, minéralité et longueur.

Marie-Pierre d'Ardhuy prend les rênes de ce domaine acquit en 1981 par son père Gabriel. Son mari Éric 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.

VALLÉE DU RHÔNE



6,75 €

la bouteille de 75 cl
soit 9 € le litre



LES PIOUS AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine Rémi Pouzin

57232

Viognier, Roussanne • 12°



Frais et fruité



14°C



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons

Nez frais et fruité au bouquet envoûtant.

En bouche la combinaison entre fruité et minéralité vient titiller les papilles. Issu d'une famille engagée dans la bio depuis les années 60, Rémi Pouzin avec son épouse Géraldine font vivre le domaine dans le respect de la terre pour créer des vins naturels sans intrants. Les Pious, c'est le surnom donné à leurs enfants !



VINS BLANCS



VALLÉE DU RHÔNE



7,77 €

la bouteille de 75 cl
soit 10,36 € le litre

Existe aussi
en cubi de 3L

16,19 €

le cubi de 3 l
soit 5,40 € le litre



IGP HAUTES ALPES Domaine de la Grande Hauche

1956

Chardonnay • 13,5°



Ample et rond



11°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons, volaille
Chèvre frais

Robe jaune doré, nez végétal et frais. En bouche, vin rond et équilibré sur une finale fruitée.

Fondée en 1950, la Cave des Hautes Vignes est aujourd'hui la seule cave coopérative du département des Hautes-Alpes. Elle rassemble et vinifie les raisins des coteaux de l'Avance et de la Durance, à plus de 600m d'altitude.

VALLÉE DU RHÔNE



8,74 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,65 € le litre



IGP HAUTES ALPES Domaine de Saint André

3455

Chardonnay • 13,5°



Ample et rond



11°C



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poissons, viande
blanche, fromages

Expressif avec des arômes de fleurs blanches, de poire et de noisette, soulignés par une certaine minéralité, il est charnu en attaque de bouche puis évolue vers une finale plus acidulée et fruitée. Bonne longueur.

Créé par Philippe Bilocq en 1993, ce vignoble de la Saulce produit des vins en agriculture biologique depuis plus de 20 ans. Il domine la Durance à près de 700m d'altitude sur 3,20 hectares de terres exposées plein sud. Philippe utilise des techniques ancestrales pour travailler la vigne, comme par exemple le labour du cheval.





VINS PÉTILLANTS



CHAMPAGNE



33,48 €

la bouteille de 75 cl
soit 44,64 € le litre



ECLIPSIA AOP CHAMPAGNE Domaine Vincent Couche

VC3003

Pinot noir, Chardonnay blanc • 12,5°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, plats de fête.

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.

LANGUEDOC-ROUSSILLON



8,62 €

la bouteille de 75 cl
soit 11,49 € le litre



COUP DE CŒUR

PETNAT SAU-CO Famille Fabre

LF1023

Sauvignon blanc,
Colombard blanc • 10°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, tartare, avocat,
saumon. Ananas poêlé,
gingembre confit, Lemon
curd, tarte tatin.
Comté.

Fines bulles fraîches, belle attaque florale, arômes fins de poires William. Finale généreuse, fraîche avec de la rondeur. La famille Fabre cultive la vigne depuis 1605. Elle possède plusieurs domaines en IGP et AOC Languedoc, Corbières et Corbières-Boutenac. Louis Fabre les a convertis à l'agriculture biologique en 1991.



VINS PÉTILLANTS



VALLÉE DU RHÔNE



9,13 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,17 € le litre



AOP CLAIRETTE DE DIE TRADITION Domaine Achard Vincent

3543

Muscat à petit grain • 7,5°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, dessert

Vin mi fermenté, fin, très fruité. Associant fruits à pulpe blanche savoureux sur un floral délicatement épicé. Le domaine ACHARD-VINCENT est un domaine familial de 11 hectares. Situées entre le Vercors et la Provence, les vignes bénéficient d'un climat chaud de type montagnard. fait partie des pionniers de l'agriculture biologique avec une production en bio des 1968.



VALLÉE DU RHÔNE



10,83 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,44 € le litre



AOP CRÉMANT DE DIE P'TIT JULES Domaine Achard Vincent

3544

Clairette blanche, Aligoté,
Muscats blancs à petits grains • 12°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, dessert, fruits
de mer

Vin sec, fin et léger aux délicieux arômes de raisins bien mûrs.

Le domaine ACHARD-VINCENT est un domaine familial de 11 hectares. Situées entre le Vercors et la Provence, les vignes bénéficient d'un climat chaud de type montagnard. Les hivers sont froids avec de la neige tandis que les étés sont chauds avec des nuits assez fraîches ce qui apporte au raisin une belle maturité avec une certaine fraîcheur.





VINS PÉTILLANTS



VALLÉE DU RHÔNE



12,49 €

la bouteille de 75 cl
soit 16,65 € le litre

demeter

LOCAL



AOP CLAIRETTE DE DIE P'TITE GABY

61837

Domaine Achard Vincent

Muscat blanc à petits grains • 7,5°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, dessert, fruits
de mer

Vin effervescent doux, équilibre frais, et moelleux, touche miellée d'abricot.

Le domaine ACHARD-VINCENT est un domaine familial de 11 hectares en bio depuis 1968 et en biodynamie depuis 2005. Situées entre le Vercors et la Provence, les vignes bénéficient d'un climat chaud de type montagnard. .

VALLÉE DU RHÔNE



14,15 €

la bouteille de 75 cl
soit 18,87 € le litre

demeter

LOCAL



AOP CLAIRETTE DE DIE GABRIELLE DE RICHAUD

61838

Domaine Achard Vincent

Muscat blanc à petits grains • 7,5°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, dessert, fruits
de mer

Arômes complexes de Muscat et de fruits confits caramélisés. Étonnante finesse de bulles.

Cuvée issue des meilleurs raisins de leurs vieilles vignes, vieilles sur lies de levures naturelles. Gabrielle de Richaud était l'arrière grand mère du vigneron.



VINS PÉTILLANTS



VALLÉE DU RHÔNE



10,83 €

la bouteille de 75 cl
soit 14,44 € le litre

demeter

LOCAL



MUSCAT PET'NAT' ROSÉ Domaine Achard Vincent

61839

Muscat blanc à petits grains,
gamay syrah • 8°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, dessert, fruits
de mer

Vin effervescent doux, un muscat fruité, léger et romantique.

Le domaine ACHARD-VINCENT est un domaine familial de 11 hectares. Situées entre le Vercors et la Provence, les vignes bénéficient d'un climat chaud de type montagnard. Les hivers sont froids avec de la neige tandis que les étés sont chauds avec des nuits assez fraîches ce qui apporte au raisin une belle maturité avec une certaine fraîcheur.

ITALIE



9,19 €

la bouteille de 75 cl
soit 12,25 € le litre

demeter

SANS
SULFITE
AJOUTÉ



Olearia Vitivinicola Orsogna

OV0013

Malvasia • 13°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins
Apéritif, poisson cru,
coquillages, risotto.
Fromages vieillis ou
affinés.

Vin riche et texturé avec des notes d'abricots secs, de gingembre et d'écorce d'orange qui se combinent avec une bouche crémeuse et une bulle persistante. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.





VINS PÉTILLANTS



ITALIE



10,26 €

la bouteille de 75 cl
soit 13,68 € le litre



Olearia Vitivinicola Orsogna

Glera • 11°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)

Prosecco semi-pétillant, au nez des arômes de pomme verte et des notes de pêche et d'acacia. Vin frais et rafraîchissant parfait pour un apéritif. Depuis 1427, sur le domaine Giol, l'expérience, les traditions et la culture locale liées à la vinification se sont transmises au fil des générations.

GI6000

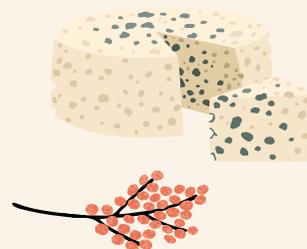


Accords mets et vins
Apéritif, risotto aux
asperges, fruits de mer,
saumon fumé.



NOTRE SÉLECTION DE

FROMAGES



Pour constituer sa sélection de fromages, **Biocoop le Grenier** travaille en partenariat avec des groupements de producteurs, des laiteries ou encore des éleveurs et transformateurs sur la ferme, dont une grande partie en local.

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 !



Producteur



Affinage



Caractéristiques



FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE



MAINE-ET-LOIRE



28,42 €
le kilo

Tome de chèvre



Gaborit



75 jours



Saveurs de crème,
lait de chèvre, notes de noisette.



Fromage confectionné à partir de lait de chèvre provenant des Pays de la Loire et des Deux Sèvres auprès d'éleveurs certifiés Bio Cohérence. Installée depuis 1979 la famille Gaborit, pionnière de l'agriculture biologique, confectionne des fromages dans le respect de la nature, des animaux et des hommes.



À déguster...

Pain aux noix, noisettes ou amandes.
Avec un vin blanc type Muscadet, Sancerre ou Vouvray.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE



HAUTES - ALPES



2,29 €
la pièce

LOCAL

Petite Tomme Chèvre



GAEC Les P'tits Cailloux



frais : 48h
crémeux : max 5 jours



Goût caprin reprenant
les arôme herbagers du
printemps. Texture souple.

Lise et Thomas ont repris en 2018 la ferme de Mme Allochon située à 1000 metres d'altitude à La Bréole, qu'ils ont rebaptisé les P'tits Cailloux. Grâce à leurs chèvres nourries sur les 70 hectares qui entourent la ferme, ils produisent de bons fromages tous les jours.



À déguster...
Fromage de plateau,
Vin blanc la grande Hauche.



À déguster...
Fromage de plateau,
Vin blanc la grande Hauche.

Petite Tomme aromatisée



GAEC Les P'tits Cailloux



frais : 48h
crémeux : max 5 jours



Crémeux aromatisé poivre /
herbes /bruschetta (Tomate,
poivron, oignon, ail, origan,
basilic).

Aux P'tits Cailloux, les fromages lactiques frais, crémeux ou mi-sec sont produits dans le respect de l'agriculture biologique. Si vous les goûtez, vous sentirez toute la saveur des prairies et sous bois des montagnes!
Travailler dans, avec et pour la nature est pour eux une priorité et leur façon d'apporter leur «petit caillou» aux enjeux de ce monde..

HAUTES - ALPES



2,33 €
la pièce

LOCAL

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



CALVADOS



18,96 €
Le kilo

Mimolette demi-vieille



Coopérative
Isigny Sainte-Mère



6 mois



Arôme fruité
avec un goût de noisette.

Chez Isigny Sainte-Mère la fabrication de la Mimolette est une tradition vieille de plusieurs décennies. Les Mimolettes Isigny Sainte-Mère sont issues d'un lait naturellement riche et aromatique. Ils sont ensuite affinés en caves dans le plus grand respect de la tradition.



À déguster...
À l'apéritif, sur un plateau de
fromage ou en cuisine.
Avec une bière ambrée, un vin
rouge sec ou un champagne
rosé.

MAINE-ET-LOIRE



5,90 €
L'unité

Crémeux d'Anjou



Gaborit



1 semaine



Texture souple et crémeuse,
avec des notes douces et lactées.

Fromage à pâte molle et croûte fleurie type camembert. De fabrication traditionnelle, le Crémeux d'Anjou est moulu à la main. Il possède des saveurs typiques grâce à la richesse de son terroir : la vache Jersiaise, les prairies à fleurs composées et le savoir faire authentique de Marie Gaborit, maître fromager.



À déguster...
S'accorde avec un vin léger
type Anjou rouge ou Saumur
Champigny ou un cidre brut.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



JURA



24,38 €
Le kilo

Comté Mur AOP



Union des Fruitières Bio Comtoises



10 à 12 mois



Texture ferme, arôme fruité et noisetté.

Fromage AOP au lait cru à pâte pressée cuite fabriqué par l'Union des Fruitières Bio Comtoises. Créée il y a plus de 20 ans par des producteurs bio du Jura, elle perpétue une tradition fromagère locale vieille de plusieurs siècles.



À déguster...

Plateau de fromage, en salade, apéritif ou gratin. Avec un vin jaune, Côtes du Jura, Arbois ou Chardonnay.

HAUTES-ALPES



15,72 €
le kilo



FROMAGES AU LAIT DE VACHE



TOMME DES CHALETS



Fromagerie Chateau-Queyras



2 mois.



Pâte onctueuse avec un léger goût de noisette.

Pâte pressée non-cuite à croûte levée au lait entier thermisé.

Située au cœur du Parc Naturel Régional du Queyras, la coopérative Chateau Queyras résulte de l'association de dix producteurs laitiers des environs voulant travailler ensemble pour faire perdurer l'agriculture de montagne.



À déguster...

Fromage de plateau ou à déguster cuit en gratin. Avec un vin blanc sec (Sauvignon).

HAUTES-ALPES



15,89 €
le kilo

EDELWEISS



Fromagerie Chateau - Queyras



2 mois



Léger goût de noisette

Fromage à pâte pressée au lait thermisé. Soucieux de conserver la tradition fromagère du territoire, la coopérative Chateau Queyras propose des fromages aux saveurs subtiles, doux reflet de nos alpages.



À déguster...

Fromage de plateau, en raclette avec un vin blanc sec

HAUTES-ALPES



15,98 €
le kilo



Saint Vêran



Fromagerie Chateau - Queyras



1,5 mois



Texture onctueuse et douceur du goût

Fromage à pâte persillée.

Soucieux de conserver la tradition fromagère du territoire, la coopérative Chateau Queyras propose des fromages aux saveurs subtiles, doux reflet de nos alpages.



À déguster...

Fromage de plateau, en raclette, en gratin ou cuit en sauce

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



HAUTES-ALPES



16,70 €
le kilo

LOCAL

TOMME D'ESCOYERE



Fromagerie
Chateau - Queyras



3 mois



Pâte séchée au goût typé

Fromage au lait thermisé à pâte pressée fabriqué par la coopérative Chateau Queyras. Elle propose des fromages aux saveurs subtiles, doux reflet de nos alpages.



À déguster...
Plateau de fromage

HAUTES-ALPES



16,04 €
le kilo

LOCAL

LE CARRASSOU



Fromagerie
du Champsaur



1 mois



Pâte onctueuse avec
un goût de caractère.

Fromage à pâte molle à la croûte morgée, au lait cru et entier de vache.

La fromagerie du Champsaur est composée de 4 fermes de la vallée dont une, celle de Pascal est passée en bio en 2019. Ses vaches sont toute l'année à Chailiol, à 1350m d'altitude. Dès que le temps le permet, elles paissent sur les prairies permanentes situées aux alentours de la ferme.



À déguster...
Fromage de plateau. Excellent à déguster cuit en tarte ou en gratin.
Avec un vin rouge léger.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



HAUTES-ALPES



18,29 €
le kilo

LOCAL

MEULE DE CHAILLOL



Fromagerie
du Champsaur



4 mois



Texture tendre et goût léger.

Fromage à pâte pressée cuite, au lait cru et entier de vache.

Le lait est collecté dans la ferme de Chailiol le matin après la traite puis transformé directement en meule par les fromagères à la Fare en Champsaur. Les fromages sont ensuite affinés en cave et morgés toutes les semaines durant au moins 4 mois.



À déguster...
Fromage de plateau, parfait en gratin ou en sandwich.
Avec un vin blanc sec.

ITALIE



32,20 €
Le kilo

Grana Padano



Tomasoni F.lli



24 mois



Goût persistant et fruité,
texture friable et granuleuse.

Fabriqué par une entreprise familiale située sur le territoire de Val Taleggio qui perpétue les productions typiques de fromages. Le Grana Padano aurait été créé en 1135 dans les abbayes cisterciennes de la plaine du Pô au sud de Milan car il avait l'avantage de se conserver plusieurs mois. Le nom grana vient de l'aspect granuleux de sa pâte.



À déguster...
Fromage de plateau ou de cuisine : râpé, en fondue, en sauce...
Avec un champagne, un Bordeaux ou blanc du Rhône.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



ESPAGNE



17,79 €
Le kilo

Queso Tetilla



Coopérative Cobideza



9 jours



Texture souple et crémeuse.
Arôme doux et légèrement acidulé.

Fromage à pâte molle typique de la région de Galice en Espagne. Il a une apparence caractéristique en forme de sein, d'ailleurs à l'origine de son nom. Il est fabriqué à base de lait de vache galicien pasteurisé et bénéficie d'une AOP (DOP en Espagne) depuis 1996.



À déguster...

Confiture, pâte de coin, pain grillé, chorizo ou artichauts marinés.
Avec un vin blanc sec et aromatique ou une bière blonde légère.

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS



AVEYRON



28,19 €
le kilo

Roquefort AOP



Gabriel Coulet



14 jours minimum puis
maturation de 3 à 10 mois



Texture crémeuse, fondante et
onctueuse, goût prononcé.

Fabriqué au cœur des Causses, ce Roquefort est la première AOC 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 1872.



À déguster...

En apéritif ou dans une salade.
Avec un vin blanc ou un vin rouge moelleux.

LOIRE



41,14 €
le kilo

Lavort



SAS Mons
Fromager Affineur



6 à 8 mois



Texture onctueuse au goût
doux et beurré, avec des notes
boisées et animales.

Reconnaisable à sa forme de boulet de canon aplati, ce fromage est la création d'un producteur du Massif Central qui s'est inspiré du Queso de Tronchon, fromage ibérique à la forme identique. Fromage sans conservateurs et sans arôme de synthèse, il est confectionné par la Laiterie de la Côte Roannaise.



À déguster...

Charcuterie.
Avec un vin blanc gras (Graves),
un vin rouge fruité (Gamay) ou
une bière blonde.

LARZAC



28,38 €
le kilo

Tome d'Estaing



Les Bergers du Larzac



2 à 6 mois



Texture fondante et souple.
Goût léger et fruité, arômes fleuris.

Créée dans le village d'Estaing cette tome est fabriquée par la coopérative des Bergers du Larzac. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en oeuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.



À déguster...

En fin de repas ou en raclette.
Idéal avec de la confiture de
cerise.
Avec un vin blanc sec (Jurançon)
ou un vin rouge.

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION

dans votre magasin
Biocoop le Grenier Tokoro
le mardi 19 septembre 2023
à partir de 19h.

Et dans votre magasin
Biocoop le Grenier Daudet
le jeudi 21 septembre 2023
à partir de 19h.

-10%

à partir de 6 bouteilles
(panachées ou non) durant la
soirée dégustation.

**Biocoop le Grenier
Daudet**

3 rue Alphonse
Daudet GAP

**Biocoop le Grenier
Tokoro**

26 boulevard d'Orient
GAP

**Horaires de nos
magasins**

Du lundi au samedi
de 9h à 19h

04 92 52 34 66 • contact@legrenier-bio.fr • www.legrenier-bio.fr

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

biocoop

Le Grenier

Coopérative de consommateurs dans le Gapençais depuis 1987

Imprimé sur papier 100% recyclé.

Biocoop SA COOP LE GRENIER 3 rue Alphonse Daudet 05000 Gap - Siret 351 717 798 000 59 - APE 4729Z

Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Bruno Panchèvre, Shutterstock

Imprimé en France, par A l'Atelier à Gap.

