



Fête des **VINS** & **FROMAGES**

Automne
2024

Du 19 septembre
au 14 octobre

ÉDITO

Place à la fête des vins d'Automne 2024 de La CABA qui se déroulera du 19 septembre au 14 octobre prochain dans nos 6 magasins. Cette nouvelle édition sera marquée par une sélection innovante axée sur le partage, la convivialité et la découverte. C'est toujours avec générosité et conviction que les équipes de La CABA vous accueilleront pour vous conseiller tout au long de cette fête.

Petite mise au point avant d'entrer dans le vif du sujet, comment se porte le vin bio ?

Ce qui pouvait passer pour la chimère d'une poignée de vignerons au début des années 1990 devient une réalité tangible. En 1993, ils n'étaient qu'une vingtaine de courageux osant braver le courant déferlant de la chimie qui, depuis les années 1960, balayait l'agriculture en général. **Aujourd'hui, c'est 21,7% du vignoble national qui est en bio.** Depuis 10 ans, la consommation de vin bio a plus que doublé grâce à votre engagement pour l'environnement et votre exigence sur la qualité des produits. Une consommation qui demande à être soutenue pour valoriser le travail vertueux de nos viticulteurs bio.

C'est donc main dans la main avec nos vignerons passionnés, engagés, à l'écoute de votre envie de mieux consommer et avec l'ambition pour cette édition 2024 de vous surprendre, que nous avons sélectionné une trentaine de cuvées, dont 20 nouvelles, choisies pour leur qualité, leur originalité et leur accessibilité.

La qualité, l'originalité, par une sélection de vins rouges digestes, gourmands (pouvant être servis frais), des vins présentant des degrés d'alcool légers et des vins à l'univers graphique moderne, ludiques permettant une sortie des carcans traditionnels et une appropriation par tous. Cela passe aussi par une montée en puissance des vins blancs dans l'assortiment et par des vins qui sortent des sentiers battus, conjuguant découverte, partage et plaisir !

L'accessibilité, avec 44% de la sélection située entre 5€ et 10€, plus de 90% étant en dessous de la barre des 15€.

Dans ce nouveau catalogue, au fil des pages, nous avons choisi cette année de vous présenter la sélection non pas par couleur de vin ou par région, mais en faisant appel à vos émotions, du plus classique au plus original en passant par le convivial.

En collaboration avec des partenaires historiques, nous avons choisi avec exigence des vins et fromages portants nos valeurs et remplis de bonne humeur que nous serons ravis de partager avec vous.

Belles découvertes et à bientôt.

Mais qu'est ce qu'un VIN BIO ?



Avant 2012, un vin était dit bio s'il était issu de raisins bio. Aujourd'hui, pour être certifié, il doit respecter le règlement européen concernant la culture des vignes, mais aussi concernant la vinification.

- **La culture des vignes** : elles sont fertilisées à l'aide d'engrais verts et de compost. Protégées par des sels simples (soufre, cuivre) et des produits naturels (algues, extraits végétaux).
- **La vinification** : le vin est ensuite élaboré et élevé en limitant l'emploi d'additifs (levures industrielles, enzymes, soufre, sucres,)

La conversion des vignes conventionnelles en vignes biologiques est un long processus qui dure 3 ans. Biocoop s'engage depuis plusieurs années auprès des viticulteurs qui font le choix de l'agriculture biologique, en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteurs.

Avec ou sans sulfite ?



Les sulfites (ou soufre) sont des additifs utilisés pour inhiber les bactéries indésirables, protéger le vin de l'oxydation et permettre sa stabilisation, donc sa conservation. Ils sont utiles à la fermentation, mais leur ajout est réglementé, car en excès, ils altèrent le goût du vin, peuvent déclencher une réaction d'intolérance ou provoquer des maux de tête. Biocoop va plus loin que la réglementation bio européenne et propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à deux fois inférieurs aux taux autorisés et des vins sans sulfites ajoutés.

Et un vin biodynamique ?



La biodynamie pousse encore plus loin la démarche des vins bio, en se basant sur l'intelligence et l'harmonie de la Nature dans sa globalité. L'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, comme la prise en compte des influences de la lune et des astres, aident non seulement les plantes à renforcer leur immunité et à mieux se développer, mais augmentent également la fertilité et la biodiversité des sols.

Et le vin méthode Nature ?



Un vin «sans papier» mais avec un engagement clair : issu de l'AB ou Nature et Progès, de vendanges manuelles, vinifiés avec des levures indigènes, sans aucun intrants œnologiques ni sulfites ajoutés. Le label « Vin Méthode Nature » est attribué chaque année et pour chaque cuvée après contrôle interne du Syndicat et sur la déclaration sur l'honneur de l'adhérent.



en France,
sur l'année 2023*

21,7%

de vignes sont
cultivées en Bio
soit

171 265 ha

dont :

39 475 ha
en conversion



12 022

exploitants viticoles bio
en 2023

(2,5 % de plus qu'en 2022)

*Source Agence Bio



**Vous voyez ce logo
sur vos bouteilles ?
elles sont aptes au réemploi !**

Zoom sur nos FROMAGES BIO

Les fromages de vache à pâte molle

- Croûte fleurie : au cours de l'affinage (2 à 6 semaines), une fine moisissure duveteuse se développe. *Camembert, Brie, ...*
- Croûte lavée : au cours de l'affinage, le fromage est lavé en surface et frotté avec un linge saumuré, qui facilite le développement bactérien et donne une coloration orangée. *Munster, Pont l'Evêque, ...*

Les fromages de vache à pâte pressée

- Pâte pressée cuite : le caillé est chauffé puis pressé mécaniquement. L'affinage dure de 4 mois à 1 an, et parfois plus. *Emmental, Comté...*
- Pâte pressée non cuite : le caillé non chauffé est pressé mécaniquement. L'affinage dure de 2 semaines à 1 an selon les fromages. *Saint-paulin, Saint-Nectaire, Reblochon, Cantal, ...*

Les fromages de brebis

Fromages frais plus ou moins affinés à pâte pressée, ils se déclinent en différentes textures. *Ossau-Iraty, Tome d'Estaing, Roquefort, ...*

Les fromages de chèvre

Généralement à pâte molle, les fromages de chèvre se différencient par leur durée d'affinage : frais, tendres, secs, ... Certaines tommes sont néanmoins des pâtes pressées non cuites. *Crottin de Chavignol, Pélardon, ...*

Autres types de fromages

- Les fromages frais : peu égouttés et non affinés, ils sont à base de lait de vache, chèvre ou brebis.
- Les fromages persillés : de vache, de chèvre ou de brebis, la pâte des fromages persillés n'est ni cuite ni pressée. Un champignon est ajouté au caillé et avant l'affinage, la pâte est percée de trous, ce qui permet le développement de la moisissure bleue. *Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Roquefort, ...*

Ces fromages peuvent être :

- **Fermiers** : s'ils proviennent exclusivement du lait produit sur l'exploitation où il est fabriqué.
- **Au lait cru** : si le lait n'est pas chauffé au-delà de 40°C pour conserver les ferments naturels du lait.
- **Au lait thermisé** : si le lait est chauffé à 65°C environ.
- **Au lait pasteurisé** : si le lait est chauffé à 72-75°C puis refroidi.
- **Allégé** : s'ils contiennent entre 10 et 30 % de matière grasse sur produit fini.

Une saisonnalité pour les fromages ?

En bio, la production des fromages de chèvre et de brebis varie selon les saisons : En effet le lait est plus abondant au printemps du fait des naissances concentrées en fin d'hiver.

En élevage conventionnel, pour avoir une production de lait toute l'année, des hormones de synthèse sont utilisées pour décaler les périodes de chaleurs, de reproduction et donc de lactation.

Le label AOP

Dénomination d'une région ou d'une localité, l'*Appellation d'Origine Protégée* désigne un produit qui en est originaire et dont la qualité et les caractères sont dus essentiellement au terroir et à des règles de fabrication bien précises consignées dans un cahier des charges.

Aide à la Sélection vin



Vins Blancs

		prix public	prix coop.	page
VDF FLORÉAL LOW ALCOOL				
<i>Jacques Frelin</i>	Languedoc-Roussillon	6,85 €	6,51 €	15
CHARDONNAY				
<i>Domaine Régnier-David</i>	Vallée de La Loire	6,90 €	6,59 €	15
CHAMPS DU ROY				
<i>Château Coupe-Rose</i>	Languedoc-Roussillon	8,40 €	7,98 €	21
GENTANA ZIBIBBO				
<i>Lunaria Orsogna</i>	Italie	8,50 €	8,08 €	22
IGP VAL DE LOIRE POISSON VOLANT				
<i>Vignobles Mourat</i>	Vallée de La Loire	8,95 €	8,50 €	16
LE SÉTOIS PICPOUL DE PINET				
<i>Domaine de Bassac</i>	Languedoc-Roussillon	9,45 €	8,98 €	17
IGP CÔTES CATALANES MACABE^o				
<i>Domaine Cazes</i>	Languedoc-Roussillon	9,95 €	9,45 €	18
IGP VAL DE LOIRE TOUBLAN				
<i>Bonnet-Huteau</i>	Vallée de La Loire	10,20 €	9,69 €	18
AOC ANJOU BLANC ROCHE DES ROCHELLES				
<i>Domaine des Rochelles</i>	Vallée de La Loire	12,50 €	11,88 €	24
L'ÉCHAPPÉE BELLE				
<i>Mas de Cadenet</i>	Provence	12,95 €	12,30 €	24
CHINON BLANC				
<i>Fabrice Gasnier</i>	Vallée de La Loire	12,99 €	12,34 €	12
BOURGOGNE BLANC				
<i>Vincent Couche</i>	Bourgogne	16,75€	15,91 €	13
AOC ANJOU BLANC PETIT PRINCÉ				
<i>Domaine de Bablut</i>	Vallée de La Loire	17,85 €	16,96 €	27

Vins Rouges

		prix public	prix coop.	page
VDF FRUITÉ TOUT SIMPLEMENT				
<i>Domaine Romanissa</i>	Languedoc-Roussillon	5,80 €	5,51 €	14
CUVÉE MONT JOLI				
<i>Domaine Saint-Julier</i>	Vallée du Rhône	5,95 €	5,65 €	8

AMOUR DE SYRAH				
<i>Château Beaubois</i>	Vallée du Rhône	6,95 €	6,60 €	16
SAUMUR CHAMPIGNY				
<i>Domaine des Hautes-Gohardes</i>	Vallée de La Loire	8,40 €	7,98 €	9
AOC SAUMUR LE PARADIS				
<i>Domaine Régnier-David</i>	Vallée de La Loire	8,75 €	8,31 €	10
BRAUCOL DURAS				
<i>Château Les Vignales</i>	Sud-Ouest	9,85 €	9,36 €	17
IGP VAL DE LOIRE MALBEC				
<i>Domaine des Rochelles</i>	Vallée de La Loire	10,30 €	9,79 €	19
AOP CAHORS				
<i>Château Les Hauts d'Aglan</i>	Sud-Ouest	10,50 €	9,98 €	11
FACE AU MÛRS				
<i>Domaine Rochambeau</i>	Vallée de La Loire	11,70 €	11,12 €	23
AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LES SABLES				
<i>Domaine du Mortier</i>	Vallée de La Loire	12,50 €	11,88 €	12
IGP PINOT NOIR EAST SIDE				
<i>Domaine de Bois Mozé</i>	Vallée de La Loire	13,50 €	12,83 €	25
AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL LES GRAVIERS				
<i>Domaine du Mortier</i>	Vallée de La Loire	13,80 €	13,11 €	26
AOP RASTEAU				
<i>Dan et Fred Coulon</i>	Vallée du Rhône	13,80 €	13,11 €	20
ORIENCE MINERVOIS				
<i>Château Coupe-rose</i>	Languedoc-Roussillon	13,95 €	13,25 €	27
BOURGOGNE ROUGE				
<i>Vincent Couche</i>	Bourgogne	15,75 €	14,96 €	13
AOP ANJOU VILLAGE BRISSAC ROCCA NIGRA				
<i>Domaine de Bablut</i>	Vallée de La Loire	17,85 €	16,96 €	28

Vins Doux et effervescents

		prix public	prix coop.	page
BUCEFALO MALVASIA				
<i>Lunaria Orsogna</i>	Italie	8,50 €	8,08 €	22
COTEAU DE L'AUBANCE PLAISIR				
<i>Domaine Rochambeau</i>	Vallée de La Loire	10,70 €	10,17 €	11
CRÉMANT ROSÉ DESIRÉE ANNE				
<i>Domaine de Bois Mozé</i>	Vallée de La Loire	11,45 €	10,88 €	20

LES CUVÉES CLASSIQUES

Des valeurs sûres, incontournables

~~6,20 €~~

La bouteille 75 cl

5,95 €

prix public

5,65 €

prix coop.

Tanins agréables
Charnu et aromatique



Apéritif - Grillades
Salade niçoise
Charcuteries



Crottin fantaisie
(La Basse Beuvrie)



demeter

Vallée du Rhône

CUVÉE MONT JOLI

Domaine Saint Julien

Rouge • Grenache, Syrah, Marselan • 14,5°

Vin fruité et gourmand très agréable offrant un rapport qualité prix très intéressant. Robe Rubis. Nez expressif et éclatant de notes de petits fruits rouges. Fraîcheur en bouche avec des tanins soyeux.



► LES CUVÉES CLASSIQUES

~~9,70 €~~

La bouteille 75 cl

8,40 €

prix public

7,98 €

prix coop.

Gouleyant
rond et fruité



Viandes rouges
ou blanches



Sandre au beurre rouge

Le P'tit gris de Loire
(Ferme des P'tits Brillet)



LOCAL

Vallée de La Loire

SAUMUR CHAMPIGNY

L'ENVOL DU COLIBRI

Domaine des Hautes-Gohardes

Rouge • Cabernet franc noir • 12,5°

Vin qui offre une palette d'arômes fruités (fruits rouges), du gouleyant, et une belle persistance.

Uniquement à Doyenné et Avrillé et Foch



DOMAINE DES HAUTES-GOHARDES *Jean-François Babin* Doué-en-Anjou (49)

Les Hautes-Gohardes (EARL Babin-Billy) est un domaine familial de 28 hectares qui se transmet depuis trois générations. C'est aujourd'hui Jean-François Babin qui en tient les rênes. Pour cet ancien menuisier, l'aventure commence avec la rencontre de la fille de l'ancien gérant du domaine, devenue aujourd'hui sa femme. Dans le but de reprendre l'activité familiale, il se forme et obtient un Brevet Professionnel qui lui permet de s'installer comme vigneron.

« Dès le début j'ai voulu produire en bio, j'ai donc commencé à convertir mes beaux-parents aux méthodes culturales bio à partir de 1991, ce qui n'était pas monnaie courante à cette époque. Nous sommes passés en Bio en 1996. »

~~9,70 €~~

La bouteille 75 cl

8,75 €

prix public

8,31 €

prix coop.

Rond, charnu
et fruité



Côte de veau grillée sauce
charcutière



Le P'tit gris de Loire
(Ferme des P'tits Brillet)



LOCAL

Vallée de La Loire

AOC SAUMUR

LE PARADIS

Domaine Régnier-David

Rouge • Cabernet Franc • 12,5°

*Vin rouge fruité avec des tanins fins et
soyeux.*



DOMAINE REGNIER-DAVID

Jean-François Régnier

Doué-en-Anjou (49)

C'est en 1962 que l'exploitation familiale a vu le jour sur 2 ha de vignes. Véritable pionnier du vin bio en Loire, Maurice Regnier, convertit le domaine en agriculture bio en 1994.

En 2002, Jean-François rejoint son père à tout juste 20 ans. Il perpétue aujourd'hui la tradition familiale sur 13 ha de terres. Afin d'aller plus loin dans cette démarche de respect de la plante et de l'environnement, et dans cette recherche d'amélioration des sols et du vignoble, il décide de se former à la byodynamie en 2006.

« Travailler en agrobiologie c'est donner son véritable sens au métier de vigneron, c'est respecter la nature, l'environnement, l'avenir des générations futures. C'est extraire de chaque terroir sa typicité, sa richesse naturelle, et produire un vin nature et sain »

► LES CUVÉES CLASSIQUES

~~11,85 €~~

La bouteille 75 cl

10,50 €

prix public

9,98 €

prix coop.

Intense, généreux
et corsé



Agneau- Cassoulet
Magret de canard
Chou farci- Tajines



Brie



Sud-Ouest

AOP CAHORS

Château Les Hauts d'Aglan

Rouge • Malbec • 14,5°

Un toucher de tannin soyeux pour ce Malbec sans artifice avec des arômes de cacao et de fruits noirs, reflet de son année de production. Un vin plein et généreux prêt à boire.

Uniquement à Doyenné et Avrillé et Mûrs-Érigné

~~11,90 €~~

La bouteille 75 cl

10,70 €

prix public

10,17 €

prix coop.

Doux et fruité



Apéritif
Desserts



Roquefort



LOCAL

Vallée de La Loire

COTEAU DE L'AUBANCE

PLAISIR

Domaine Rochambeau

Blanc moelleux • Chenin • 11°

Ce vin d'un jaune paille dégage un parfum de fruits frais. Une attaque assez minérale apporte de la fraîcheur.

Un vin de soif rafraîchissant, pas trop liquoreux, alliant sucrosité et nervosité.

~~13,20 €~~

La bouteille 75 cl

12,50 €

prix public

11,88 €

prix coop.

Rond et fruité



Plats épicés, tajines



Saint-Nectaire



Vallée de La Loire

**AOC SAINT NICOLAS
DE BOURGUEIL LES SABLES
Domaine du Mortier**

Rouge • Cabernet Franc • 12,3°

Un vin souple, léger et très fruité, sur des arômes de petits fruits rouges avec des tanins soyeux et ronds.

Uniquement à Doyénné et Avrillé et Mûrs-Érigné



~~14,25 €~~

La bouteille 75 cl

12,99 €

prix public

12,34 €

prix coop.

Ample, fruité
et minéral



Tartare de Saint-Jacques
Poissons



Tomme de brebis



demeter

Vallée de la Loire

**CHINON BLANC
Domaine Fabrice Gasnier**

Blanc • Chenin blanc • 13,5°

Le nez est aromatique et floral, en bouche l'attaque est fruitée et ample, bel équilibre du fruit et de la minéralité. Cette cuvée parcelle se consomme facilement en début de repas, jusqu'aux fromages.

Uniquement à Doyénné et Avrillé, Mûrs-Érigné et Fleur d'eau



► LES CUVÉES CLASSIQUES

~~16,50 €~~

La bouteille 75 cl

15,75 €

prix public

14,96 €

prix coop.

Souple et gourmand



Légumes en salade

Tourtes à la viande

Volaille - Pot-au-feu



Tomme de vache



demeter

Bourgogne

BOURGOGNE ROUGE

Vincent Couche

Rouge • Pinot Noir • 12,5°

Ce bourgogne Pinot Noir dévoile des arômes de petits fruits rouges (fraise, cerise, cassis, myrtille). La bouche offre une belle énergie minérale. La finale est souple, gourmande, équilibrée



~~17,50 €~~

La bouteille 75 cl

16,75 €

prix public

15,91 €

prix coop.

Vif, ample
et aromatique



Poisson - Fruits de mer

Tarte à l'oignon

Cuisine exotique



Brillat-Savarin



demeter

Bourgogne

BOURGOGNE BLANC

Vincent Couche

Blanc • Chardonnay • 12,5°

Un Bourgogne blanc droit et vif sur une attaque franche. La bouche présente une belle acidité autour de notes de fruits blancs et jaunes.



LES CUVÉES CONVIVIALES

Faciles à boire et à partager

~~6,50 €~~

La bouteille 75 cl

5,80 €

prix public

5,51 €

prix coop.

Léger et facile à boire



Charcuteries

Grillades d'agneau

Poissons en papillotes

Tomme de vache

à l'ail des ours

(Fromagerie Entrammes)



Languedoc-Roussillon

VDF FRUITÉ

TOUT SIMPLEMENT

Domaine Romanissa

Rouge • Grenache, Syrah • 13°



L'aspect violine nous indique un vin jeune. Brillant et peu épais, il pressent la légèreté. Au nez, des arômes de fruits rouges envoûtants. La bouche est généreuse avec des tanins peu marqués lui conférant un caractère très digeste.

► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~7,90 €~~

La bouteille 75 cl

6,85 €

prix public

6,51 €

prix coop.

Léger, frais et fruité



Poissons grillés
Crevettes au beurre
d'agrumes



Gruyère AOP



Languedoc-Roussillon
VDF FLORÉAL
LOW ALCOOL
Jacques Frelin vignobles



Blanc • Floréal • 10,5°

Vin léger (faible degré d'alcool) avec une belle aromatique. Un nez avec des notes de buis, fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est fraîche, minérale et saline.

~~7,70 €~~

La bouteille 75 cl

6,90 €

prix public

6,56 €

prix coop.

Vif et rond



Crustacés



Gruyère AOP



Vallée de la Loire
CHARDONNAY
Domaine Régnier-David



Blanc • Chardonnay • 12,5°

Un blanc de blancs typé, au nez discret d'agrumes et de grillé, montrant une belle vivacité en bouche.

~~7,90 €~~

La bouteille 75 cl

6,95 €

prix public

6,60 €

prix coop.

Souple, rond,
gourmand et fruité



Tajine de poulet
aux olives



Comté
Cantal



demeter

Vallée du Rhône

AMOUR DE SYRAH Château Beaubois

Rouge • Syrah noir • 12,5°

Nez de fruits rouges et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc et les fruits rouges.



~~9,35 €~~

La bouteille 75 cl

8,95 €

prix public

8,50 €

prix coop.

Frais et expressif



Cuisine asiatique
Poissons marinés
Salades d'été



Chèvre frais aux Fleurs
(Fromagerie d'Arvor)



Vallée de La Loire

IGP VAL DE LOIRE POISSON VOLANT Vignobles Mourat

Blanc • Chenin • 12°

Nez sur la poire, la mangue et le tilleul. En bouche, il est riche avec une finale tendue. Surprenant par son attaque tranchante, les notes de fruits frais viennent ensuite se mélanger à celle du Chenin, reconnue pour ses belles acidités et sa minéralité.

Uniquement à Doyenné et Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch

LOCAL



► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~10,70 €~~

La bouteille 75 cl

9,45 €

prix public

8,98 €

prix coop.

Frais et iodé



Fruits de mer et huîtres

Rillettes de truite

Poisson en papillote

Maxi tomme

de Chèvre

(GAEC de Roumé)



Languedoc-Roussillon

LE SÉTOIS

PICPOUL DE PINET

Domaine Bassac

Blanc • Picpoul de Pinet • 12,7°

De l'apéritif au dessert, ce vin a sa place à votre table. Reflets dorés, aromatique sur les agrumes confits et la bergamote. Ample, long et frais.

Uniquement à Doyenné et Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch



~~10,70 €~~

La bouteille 75 cl

9,85 €

prix public

9,36 €

prix coop.

Frais et porté
sur le fruit



Barbecue

Tataki de thon

Carpaccio de bœuf



Parmigiano Reggiano



Sud-Ouest

BRAUCOL DURAS

Château Les Vignals

Rouge • Brauacol, Duras • 13,5°

Une cuvée en Vin Méthode Nature maîtrisée sans déviance. Au nez tout comme en bouche, le fruit est intense et foncé, avec une sensation de canneberges et myrtilles confiturées, le tout équilibré par des notes mentholées légèrement fumées.



~~11,20 €~~

La bouteille 75 cl

9,95 €

prix public

9,45 €

prix coop.

Floral, fruité
et convivial



Apéritif
Poissons à la plancha



Maxi tomme
de Chèvre
(GAEC de Roumé)



Languedoc-Roussillon
IGP CÔTES CATALANES
MACABE°
Domaine Cazes



Blanc • Macabeu • 12,5°

Nez élégant et gourmand avec des notes de fleurs blanches, d'acacia et pêche jaune. Bouche souple, équilibrée, avec les mêmes notes florales et fruitées et quelques notes d'agrumes. Finale acidulée presque saline.

~~10,70 €~~

La bouteille 75 cl

10,20 €

prix public

9,69 €

prix coop.

Frais et gourmand



Apéritif
Poissons



Tomme de brebis nature
(La Basse Beuvrie)



Vallée de La Loire
IGP VAL DE LOIRE
TOUBLAN
Bonnet-Huteau



Blanc • Sauvignon gris, Pinot gris • 12,5°

Ce vin vous séduira par ses notes de fruits exotiques et d'agrumes, qui laissent place à une bouche fraîche et gourmande.

Uniquement à Doyenné et Avrillé et Mûrs-Érigné

► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~10,80 €~~

La bouteille 75 cl

10,30 €

prix public

9,79 €

prix coop.

Gourmand, fruité
et épicé



Apéritif
Charcuterie
Tapas



Tomme de brebis nature
(La Basse Beuvrie)



LOCAL

Vallée de La Loire
**IGP VAL DE LOIRE
MALBEC**

Domaine des Rochelles

Rouge • Malbec (Côt) • 11°

Un nez riche de fruits noirs et d'épices, assorti de notes fumées. En bouche, des arômes intenses de fruits noirs, mûres et prune, et une complexité épicée et poivrée.



DOMAINE DES ROCHELLES
Jean Hubert et Christelle Lebreton
Saint-Jean-des-Mauvrets (49)

La famille Lebreton exploite ce domaine depuis le 19ème siècle. Mené actuellement par Jean Hubert et Christelle Lebreton, le domaine est en bio depuis 2015. « *La particularité du secteur c'est l'ardoise qui révèle à nos vins minéralité et fraîcheur.* » 40 hectares situés dans l'aire d'appellation Anjou Brissac et Coteaux de l'Aubance, une équipe de sept salariés permanents et des saisonniers, « *Nous avons planté notre première parcelle de Côt Malbec en 2012 sur des terroirs de schistes ardoisiers : c'est un cépage qui avait déjà été planté il y a fort longtemps sur notre domaine, il a son histoire en Anjou car il est toujours autorisé dans les Rosé d'Anjou.* » L'ardoise modère sa vigueur et donne un vin rouge d'une couleur profonde, un nez épicé et une bouche souple avec des tanins très fondus.

► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~12,80 €~~

La bouteille 75 cl

11,45 €

prix public

10,88 €

prix coop.

Bulles fines et délicates



Apéritif fruité (melon, tomates cerises, ...)



Dessert aux fruits rouges

Chèvre frais aux Fleurs
(Fromagerie d'Arvor)



LOCAL

Vallée de La Loire

**CRÉMANT ROSÉ
DÉSIRÉE ANNE**

Domaine de Bois Mozé

Effervescent • Cabernet Franc, Grolleau • 12,5°

Un nez gourmand aux arômes de petits fruits rouges (fraises, framboises, groseilles...) et aux notes de fleurs des champs. L'attaque en bouche est suave avec des notes de bonbons et de fruits.

~~15,60 €~~

La bouteille 75 cl

13,80 €

prix public

13,11 €

prix coop.

Ample, puissant
et corsé



Agneau
Bœuf grillé



Légumes de Provence

Comté
Saint-Nectaire



demeter

Vallée du Rhône

AOP RASTEAU

Dan et Fred Coulon

Rouge • Grenache, Syrah, Mourvèdre • 14,5°

C'est un vin expressif, avec des arômes de mûre, de cerise et d'une touche de réglisse. Un très bel équilibre, les tanins sont intenses et restent ronds et élégants, jolie fraîcheur en fin de bouche. Son caractère ne laisse pas indifférent!

Uniquement à Doyenné et Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch



LES CUVÉES SURPRENANTES

A découvrir et à savourer

~~9,30 €~~

La bouteille 75 cl

8,40 €

prix public

7,98 €

prix coop.

Convivial, frais
et fruité



Apéritif - Crudités
Poisson blanc
Viande blanche



Crottin fantaisie
(La Basse Beuvrie)



demeter

Languedoc-Roussillon

CHAMPS DU ROY

Château Coupe-roses

Blanc • Grenache, Clairette, Muscat • 12,5°

Aromatique et doté d'une belle fraîcheur. Le nez est sur des notes d'abricot, de fleurs d'oranger et légèrement minérales. En bouche, les arômes sont également sur les fruits, peau d'abricot, agrumes et fleur blanche.

Uniquement à Doyénné et Avrillé et Mûrs-Érigné



~~9,70 €~~

La bouteille 75 cl

8,50 €

prix public

8,08 €

prix coop.

Fruité et intense



Poisson - Fruits de mer
Omelettes - Risottos aux
herbes et aux asperges



Tomme de Brebis



Italie

GENTANA ZIBIBBO

Lunaria Orsogna

Blanc • Zibibbo • 13,5°

Cépage italien de la famille des Muscats, couleur jaune paille, intense aux reflets dorés. Belle palette olfactive d'abricots, de fleurs notamment d'acacia et de miel. Structuré en bouche, doux, corsé, mais avec de la saveur, de l'acidité et une longue persistance.



~~9,70 €~~

La bouteille 75 cl

8,50 €

prix public

8,08 €

prix coop.

Riche et velouté



Desserts aux fruits



Roquefort



Italie

BUCEFALO MALVASIA

Lunaria Orsogna

Orange • Malvasia • 14,5°

Riche en arômes, il libère au nez toute la complexité des arômes du maquis méditerranéen. Velouté et élégant en bouche, il a une consistance sirupeuse au goût de miel, agréablement riche en composants sucrés laissant un souvenir agréable et persistant en bouche.



► LES CUVÉES SURPRENANTES

~~13,80 €~~

La bouteille 75 cl

11,70 €

prix public

11,12 €

prix coop.

Léger, gourmand
et fruité



Viandes rouges
Volailles rôties



Parmigiano Reggiano



Vallée de La Loire

FACE AU MÛRS

Domaine Rochambeau

Rouge • Syrah • 11,5°

Une Syrah sur la légèreté, souple et fruitée, avec des notes fumées et épicées en fin de bouche, associées à la minéralité de la Roche de Mûrs.

Uniquement à Doyenné et Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch



DOMAINE ROCHAMBEAU

Famille Forest

Soulaine-sur-Aubance (49)

« Créé en 1985 par nos parents sur 7 ha, le domaine familial exploite depuis 1998, 18 ha de vignes entretenues avec conviction en culture biologique. Situé sur un terroir schisteux et escarpé, le Domaine domine l'Aubance. C'est une volonté de respect de la nature qui nous a conduits à ne plus utiliser de produits de synthèse. L'entretien des sols reste difficile mais l'équilibre de l'écosystème est retrouvé et les traitements sont de moins en moins nécessaires. Pour nous, un bon vin se fait dans la vigne, récolté à la main, sans chaptalisation, ni levurage. Nous avons principalement du Chenin et du Cabernet franc, mais aussi du Cabernet Sauvignon, du Grolleau, du Gamay, du Pineau d'Aunis, et de la Syrah. Le Chenin est vinifié en Crémant de Loire, en Anjou blanc sec, et en fin de saison en Coteaux de l'Aubance. »

~~13,20 €~~

La bouteille 75 cl

12,50 €

prix public

11,88 €

prix coop.

Vif et onctueux



Coquilles St Jacques

Poissons crus

Viandes blanches



Le P'tit rond de Loire

(Ferme des P'tits Brilllet)



Vallée de La Loire

AOC ANJOU BLANC

ROCHE DES ROCHELLES

Domaine des Rochelles

Blanc • Chenin • 12,5°

Nez suave, intense et complexe : miel d'acacia, et abricot compoté rehaussé par des notes de tilleul et verveine. Bouche généreuse et onctueuse. Note de fruits blancs, gelée de coings et fruits secs délicatement toastés.

~~14,25 €~~

La bouteille 75 cl

12,95 €

prix public

12,30 €

prix coop.

Frais et ample



Apéritif

Fruits de mer et poisson



Fromage de chèvre



Provence

L'ÉCHAPÉE BELLE

Mas de Cadenet

Blanc • Rolle • 12,5°

Cuvée joyeuse et spontanée. Issue d'un terroir à dominante argileuse, elle offre intensité, expression, générosité, ampleur et équilibre. Ses arômes de kiwi, agrumes, fleurs blanches sont harmonieux. L'attaque est rafraîchissante et la longueur agréable.

Uniquement à Doyenné et Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch

► LES CUVÉES SURPRENANTES

~~13,50 €~~

La bouteille 75 cl

13,50 €

prix public

12,83 €

prix coop.

Rond et porté sur le fruit



Apéritif
Viande et grillades



Fromages de chèvre
Fromage à pâte molle



Vallée de La Loire
IGP PINOT NOIR
EAST SIDE
Domaine de Bois Mozé

Rouge • Pinot noir • 13°

*Un nez aux notes de fruits rouge intense.
Une bouche souple et un bel équilibre pour
ce vin rond et léger.*



DOMAINE DE BOIS MOZÉ Brissac-Loire-Aubance (49)

En perpétuelle transition, le Domaine de Bois Mozé de Coutures travaille depuis 2008 avec l'envie de produire des vins respectueux de l'environnement ainsi que de la faune et la flore avoisinante. Après une labellisation TerraVitis en 2011, les 38 ha sont certifiés « Agriculture Biologique » depuis 2017. Mathilde Giraudet et Benoist Hérault travaillent constamment à la recherche d'une production saine et protectrice de la nature environnante. Récemment, c'est 1,5 km de haies bocagères et d'arbres fruitiers qui ont été plantés autour du vignoble avec comme objectif de retrouver un écosystème diversifié. Plusieurs espèces d'animaux se côtoient dans le vignoble : plus de 30 espèces d'oiseaux dont l'Alouette lulu, des moutons et 3 espèces de chauve-souris !

~~14,49 €~~

La bouteille 75 cl

13,80 €

prix public

13,11 €

prix coop.

Gourmand et épicé



Viande rouge



Brie



LOCAL

Vallée de La Loire

AOC SAINT NICOLAS

DE BOURGUEIL LES GRAVIERS

Domaine du Mortier

Rouge • Cabernet Franc • 13,5°

Cette cuvée séduit dans sa jeunesse par ses notes de fruits rouges prononcées qui avec l'âge évoluent vers des notes plus complexes d'épices.

Uniquement à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné



DOMAINE DU MORTIER

Cyril et Fabien Boisard

Saint-Nicolas-de-Bourgueil (37)

S'il comptait 3 hectares en 1996, le Domaine du Mortier s'est progressivement agrandi pour atteindre actuellement 16ha de vignes et 5ha de bois. Respect du vivant, équilibre naturel, biodiversité, sélection massale, préparations biodynamiques et vinification douce donnent des vins vivants et authentiques exprimant le caractère original de leurs terroirs respectifs.

« Vous l'aurez deviné dans ce contexte, les vendanges sont évidemment manuelles ! Et on attend que les levures indigènes fassent démarrer la fermentation, pas question d'en ajouter ! Quant à l'utilisation du soufre, c'est uniquement si nécessaire et à dose minimale ».

Le résultat est là ! Les vins du Domaine du Mortier sont bluffants de pureté et d'élégance, juteux et fruités !

► LES CUVÉES SURPRENANTES

~~15,50 €~~

La bouteille 75 cl

13,95 €

prix public

13,25 €

prix coop.

Ample, puissant
et corsé



Curry de légumes
butternut rôti
agneau - boeuf



Tomme de vache



demeter

Languedoc-Roussillon

ORIENCE MINERVOIS

Château Coupe-roses

Rouge • Grenache, Cinsault, Syrah • 13°

Vin d'une superbe concentration en arôme et d'une grande fraîcheur. Au nez et en bouche, il a des notes de cassis, eucalyptus, mûres, poivre noir. En bouche se libère une magnifique fraîcheur qui équilibre le vin, les tanins sont fondus, souples et veloutés.

Uniquement à Doyenné et Avrillé et Mûrs-Érigné



~~18,97 €~~

La bouteille 75 cl

17,85 €

prix public

16,96 €

prix coop.

Subtil et élégant



Fruits de mer
Poissons



Meule de Loire
(Ferme des P'tits Brillet)



LOCAL

Vallée de La Loire

AOC ANJOU BLANC

LE PETIT PRINCÉ

Domaine de Bablut

Blanc • Chenin • 13,5°

Le nez est sur les arômes fleuris et fruités du cépage angevin : fleur de vigne, tilleul, verveine, pêche de vigne, abricot et coing. La bouche est riche et vive, tout en étant « aérienne » pleine de subtilité et d'élégance.

► LES CUVÉES SURPRENANTES

~~18,85 €~~

La bouteille 75 cl

17,85 €

prix public

16,96 €

prix coop.

Puissant
et généreux
Viandes rouges
Gibiers
Mets épicés



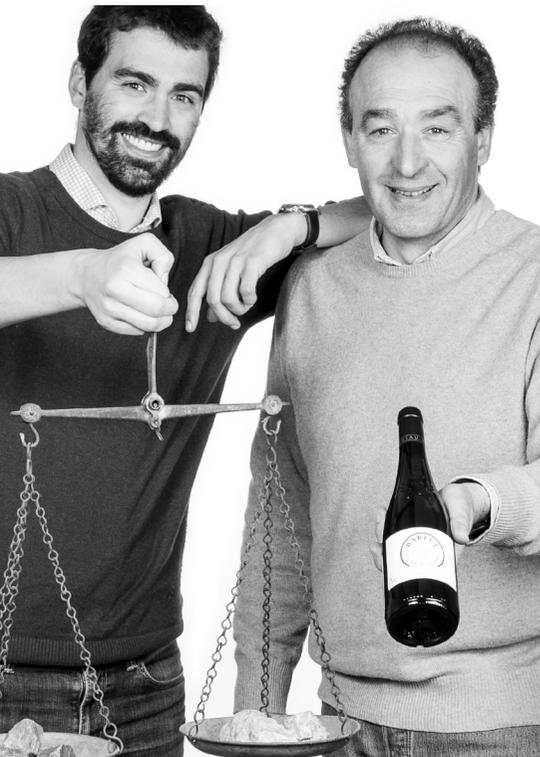
Gouda



Vallée de La Loire
**AOP ANJOU VILLAGE
BRISSAC ROCCA NIGRA**
Domaine de Bablut

Rouge • Cabernet Sauvignon • 13,5°

Vin issu de raisins récoltés très mûrs. Le nez est dominé par les arômes de fruits noirs, de bois de réglisse et de torrification. La bouche est généreuse, puissante et veloutée déployant des arômes de cassis, de menthe et de poivre vert.



DOMAINE DE BABLUT
Antoine et Christophe Daviau
Brissac-Loire-Aubance (49)

Après des études d'œnologie, Christophe Daviau, succède à son père. Son leitmotiv : « *La juste concordance du terroir avec le cépage* ».

Ce respect de la plante, du terroir, du personnel et du consommateur le conduit à s'engager en culture biologique en 1996 puis à une conduite globale du vignoble en biodynamie.

« *Notre philosophie bio nous oblige à un contact intime avec la plante pour l'obtention de raisins typés et de qualité. C'est la recherche de la substantifique moelle chère à François Rabelais qu'il va nous falloir révéler à la cave. La vinification, cette transformation alchimique, se limite finalement à préserver et à mettre en valeur la matière première que Dame Nature nous a généreusement léguée.* »

10% de remise
sur la toute la
sélection

LA SÉLECTION FROMAGES

À accorder avec nos vins

Lait cru



Pâte pressée
non cuite



Affiné 28 jours
minimum



Auvergne

SAINT-NECTAIRE

FERMIER AOP

Compagnie d'affinage des Arvernes

Lait de Vache



Cœur souple et onctueux. Au goût se révèlent des notes de sous-bois, de cave, accompagnées des arômes de fruits secs.

Lait pasteurisé



Pâte molle



Affiné 21 jours
minimum



Yvelines

BRIE

Ferme de La Tremblaye

Lait de Vache

Texture moelleuse et fondante. Au goût se retrouvent des arômes de cave et de sous-bois..



Lait cru



Pâte pressée
cuite



Affiné
36 mois



Italie

**AOP PARMIGIANO
REGGIANNO**

Famiglia Brugnoli

Lait de Vache

Texture friable et granuleuse. Goût doux et savoureux, arômes intenses et complexes avec des notes d'épices, de fruits secs et de bouillon de viande.



Lait cru



Pâte pressée cuite



Affiné
120 jours



Haute-Saône

GRUYÈRE IGP

Monts et Terroirs

Lait de Vache

Croûte beige claire protégeant une chair blanc cassé à ivoire parsemée de petits trous. Texture tendre et fondante. Au goût se révèlent des saveurs lactées, légèrement fruitées.



Lait pasteurisé 

Pâte pressée
non cuite 

Affiné 6 mois 



Corrèze

TOME PAYS MITÉE

Fromagerie Duroux

Lait de Vache



Goût fruité et onctueux avec des arômes de beurre, de crème, d'oignon, de fruits secs et une belle longue en bouche.

Lait cru 

Pâte pressée
non cuite 

Affiné
3 à 4 semaine 



Maine-et-Loire

LE P'TIT ROND

DE LOIRE

La Ferme des P'tits Brillet

Lait de Vache



Fromage fondant. Mixte entre « reblochon » et « curé nantais ». Idéal en tartiflette.

Lait cru 

Pâte pressée
non cuite 

Affiné 6 mois
minimum 



Mayenne

TOMME

DE MAYENNE

Fromagerie d'Entrammes

Lait de Vache



Texture tendre et saveur aux notes fruitées.

10%
de remise
sur la toute la
sélection
FROMAGES



Lait cru



Pâte pressée
non cuite



Affiné 18 jours
minimum



Maine-et-Loire

**LE P'TIT GRIS
DE LOIRE**

La Ferme des P'tits Brillet

Lait de Vache

Fromage onctueux et fondant type « Saint-Nectaire »



LA FERME DES P'TITS BRILLET Saint-Michel-et-Chanveaux (49)

Jean-Louis, Laura, Noël, Florian et Pascal ont rejoint le réseau **Invitation à la ferme**, un réseau de fermiers bio indépendants dont l'objectif est de pérenniser des fermes familiales via la transformation de leur lait en produits de qualité et la mutualisation des pratiques et outils de production. Avec une règle stricte : rémunérer à leur juste prix tous les membres de la ferme !

Les P'tits Brillet, c'est une aventure fromagère qui a démarré en 2022. 3 fermes voisines associées sous forme de Gaec récoltent et transforment le lait de 140 vaches Prim'Holstein. Des vaches heureuses qui pâturent plus de 10 mois par an ! 325 ha de cultures (herbes, maïs, soja, lupin, ...) leur garantissent une nourriture de qualité et donne lieu à une gamme de fromages exclusivement au lait cru.

10%
de remise
sur la toute la
sélection
FROMAGES



Lait cru



Pâte pressée
non cuite



Affiné
2 mois



Mayenne

TOMME
AIL DES OURS
Fromagerie d'Entrammes
Lait de Vache

Croûte sans colorant, fine et humide. Texture ferme et souple. Arômes équilibré doux et fruités. Nouveauté dans la gamme des tommes affinées de chez Entrammes. Les amateurs de la tomme Pigray au poivre vert sauront l'apprécier. Également succulente en cuisson.



FROMAGERIE D'ENTRAMMES Entrammes (53)

La Fromagerie d'Entrammes – Coopérative Lait Bio du Maine regroupe 38 producteurs situés en Mayenne et réunit autour d'un projet commun : Le Lait de Foin. Leur volonté : remettre au goût du jour des méthodes d'élevage traditionnelles à l'herbe et au foin. Pour résumer simplement, proposer du lait « *comme avant* » plus raisonnable pour la planète, les éleveurs et les vaches !

A la fromagerie, qui compte une vingtaine de salariés, ce lait est transformé en fromage au lait cru (tomme, raclette, gouda...) et produits laitiers de qualité. Des fromages fabriqués selon des techniques fidèles aux traditions : lait entier cru bio, affinage sur planche en bois, croûte naturelle sans colorant. De quoi se régaler, se faire du bien et soutenir un modèle vertueux !

Lait cru



Pâte persillée



Affiné 30 jours



Aveyron
**TOMME DE BREBIS
CÉLESTE**
Aveyron Brebis Bio
Lait de Brebis



Fromage au goût soutenu, s'accorde avec un vin à l'acidité et aux tanins élevés.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné 14 jours
puis maturation
3 à 10 mois



Aveyron
AOC ROQUEFORT
Aveyron Brebis Bio
Lait de Brebis



Texture ferme à la coupe mais fondante et crémeuse en bouche. Arômes vifs, légèrement acidulé, persillé intense.

Lait pasteurisé



Pâte pressée
non cuite



Affiné 2 à 4 mois



Aveyron
**TOMME DE BREBIS
REBÊÊELLE**
Aveyron Brebis Bio
Lait de Brebis



*Fromage doux et crémeux.
Au goût, le lait de brebis ressort avec des notes de fruits à coques.*

Lait thermisé



Pâte molle



Pas d'affinage



Morbihan
**CHÈVRE FRAIS
AUX FLEURS**
Fromagerie d'Arvor
Lait de Chèvre



Fromage frais recouvert de 9 fleurs : souci, ail des ours, bleuet, ail, basilic, roses, origan, romarin, thym. Goût fin, crémeux et frais avec des notes florales et d'étable.

Lait pasteurisé



Pâte molle



Affiné
3 semaines



Maine-et-Loire
**FLEURS
DE CHÈVRE**
Maison Gaborit
Lait de chèvre



Texture souple et fondante, goût frais de chèvre tout en douceur.

Lait cru



Pâte molle



Pas d'affinage



Mayenne
**CROTTIN
FANTAISIE**
La Basse Beuvrie
Lait de chèvre



Mélange d'épices (moutarde noire, ail semoule, poivron rouge, moutarde jaune, oignon, persil). Pour prolonger l'été, crottin frais mais goûtu et finement aromatisé.

10%
de remise
sur la toute la
sélection
FROMAGES



Mayenne
TOMME NATURE
La Basse Beuvrie
Lait de Chèvre

Lait cru

Pâte pressée
non cuite

Affiné 1 mois
minimum

Pâte claire, encore souple, surprenante par sa douceur et parfois un léger goût de noisette.



LA BASSE BEUVRIE
Emmanuel et Sophie Hardy
Laigné (53)

Installés depuis 2012, avec 2 salariées, Emmanuel et Sophie élèvent 60 chèvres de race alpine sur une ferme de 35 ha. Au printemps, après avoir nourri les chevreaux, le lait est transformé en fromages variés (bûches, crottins, tommes...)

L'alimentation ? pâtures du 15 mars au 15 décembre, céréales et légumineuses et ponctuellement du fourrage ligneux (branchages issus des haies) viennent enrichir les repas.

« Nous adhérons au réseau Paysan de nature en souhaitant être plus attentif au sauvage qui nous entoure et en développant les zones favorables à la biodiversité (haies, bandes enherbées, fauches tardives...). Quant aux fromages, nous avons à cœur de les fabriquer en sélectionnant des levains issus de la flore naturelle présente sur notre ferme ».

10%
de remise
sur la toute la
sélection
FROMAGES



Lait cru



Pâte pressée
non cuite



Affiné 2 semaines



Anjou
MAXI TOMME
GAEC de Roumé
Lait de Chèvre

Fromage légèrement affiné, crémeux et gourmand. Se mange aussi bien en plateau que pour des préparations culinaires gourmandes. Le must : sur du pain toutes fleurs de chez Soleil Levain (Terrien) avec du tartare d'algues.



GAEC DE ROUMÉ

Yzernay (49)

A la ferme familiale des Mazeriers, située au sud de l'Anjou, on trouve aujourd'hui la troisième génération d'éleveurs caprin.

Avec leur troupeau de 400 chèvres de race Alpine, Olivier, Xavier et Julien, trois agriculteurs fromagers accompagnés de leur équipe, produisent une large gamme de fromages de chèvre fermier, élaborée uniquement avec du lait cru et affinée dans la pure tradition fermière.

Leurs chèvres sont nourries naturellement avec du foin, de l'herbe et les céréales récoltés sur les terres familiales.

C'est en 1972 que la ferme passe en agriculture biologique.

SOIRÉE DÉGUSTATION

À LA CABA DU DOYENNÉ

Vendredi 20 septembre - de 20h à 22h

**Autour de la sélection des vins, fromages et charcuterie,
on déguste, on échange, on partage !**

Gratuit - Conseils et Vente sur place



Sur Inscription via QR code

www.billetweb.fr/soiree-festive-fete-des-vins

ANIMATIONS

DANS NOS 6 MAGASINS

Doyenné, Foch, Imbach, Fleur d'eau, Mûrs-Erigné et Avrillé

Tout au long des 3 semaines,
vignerons* et fromagers locaux se joindront à nous
pour nous parler de leur passion
et nous faire découvrir leurs produits.

**selon avancement des vendanges*

biocoop

| La CABA