

DU 18 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE 2025

FOIRE AUX VINS BIO



biocoop

Biocoop Sainte victoire

Vous accueillez du lundi au samedi
De 9h30 à 19h00 sans interruption

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

NOS VINS BIO

FACE AU DÉFI CLIMATIQUE

Aujourd'hui, le changement climatique pose un défi majeur à la filière viticole, bouleversant la vigne et ses pratiques par des sécheresses prolongées, des vendanges précoces, des pics de chaleur et une recrudescence des maladies.

Pourtant, dans les terroirs, les réponses émergent, concrètes et inspirantes.

Des cépages pour demain

Pour gagner en résilience et réduire les traitements, certains viticulteurs optent pour des **cépages plus résistants à la chaleur et aux maladies**, qu'ils soient anciens, venus d'ailleurs ou issus de croisements naturels.

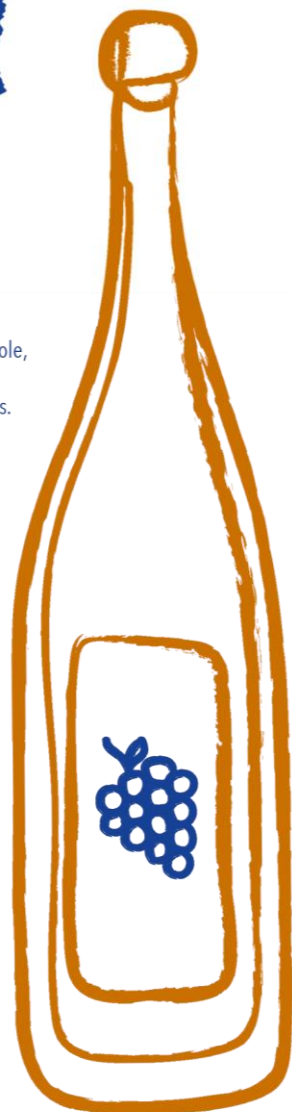
Un sol vivant comme allié

La **biodynamie et les couverts végétaux** entre les rangs de vigne préservent les sols, stimulent la vie microbienne et atténuent le stress hydrique. Certains viticulteurs vont plus loin avec la **vitiforesterie**, en replantant des arbres pour favoriser la biodiversité, l'ombrage et un microclimat plus équilibré.

Une adaptation jusque dans la cave

Face à la surmaturité liée à la chaleur, certains vigneron expérimentent des **macérations plus courtes**, donnant naissance à des rouges plus légers, fruités, et rafraîchissants.

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



NOS ENGAGEMENTS

DES VINS RÉDUITS EN SULFITES

Biocoop propose, depuis longtemps, des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieurs à la réglementation européenne.

Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin :

Type de vin	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liqueux	300/400	270/370	200	250/360

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



DES VINS EN BIODYNAMIE

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



DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI

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



Qu'est-ce qu'un cépage résistant ?



Ce sont des cépages sélectionnés pour garder :

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



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



Et pour les amateurs de fromages :

Rendez-vous en magasin

pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.



Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives



Garde



Accords mets et vins



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

VINS ROUGES

Vallée de
la Loire



13,50€

la bouteille de 75 cl soit
18€ le litre

72,90€

le carton de 6 bouteilles soit
16,20€ le litre



AOP BOURGUEIL ÉPAULÉ JETÉ

Domaine Breton

Cabernet-Franc noir • 12,5°



Charmu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tapas, viande rouge.
Saint-Nectaire,
fromage de chèvre.

Vin expressif, accessible et convivial. Au nez, un véritable panier de fruits frais avec des arômes de fruits rouges accompagnés de notes de réglisse. En bouche, un vin frais, avec de jolis tanins fins et réglissés.

La famille Breton incarne la philosophie du vin ancrée dans le respect de la nature : production de vins authentiques et adaptation proactive au changement climatique. « Épaulé jeté » est le geste qui sauve le vigneron ! Il est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.

Bordeaux



8,30€

la bouteille de 75 cl soit
11,07€ le litre

44,82€

le carton de 6 bouteilles soit
9,96€ le litre



IGP ATLANTIQUE COUP DE BLOUGE

Vignobles Cassy Laurent

Sauvignon gris, Sauvignon blanc,
Muscadelle, Sémillon, Cabernet
Franc, Cot noir • 12°



Léger et porté
sur le fruit



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Planche apéritive, poisson
grillé, volaille rôtie, cuisine
asiatique.
Fromage doux.

Vin destiné aux amateurs de découvertes. Résultant d'un mélange de cépages blanc et rouges, il reflète le métissage des caractéristiques de chacun. Une palette aromatique centrée sur les agrumes, avec des notes de fruits rouges. Il se déguste avec aisance et se veut léger et frais. Le vignoble appartient à la famille depuis 5 générations. La conversion en bio fut une évidence pour le respect du vignoble, de la santé et du vin. En 2019, il a évolué vers la biodynamie puis la plantation de haies et d'arbres pour la biodiversité. Des ruches sont venues compléter la démarche.



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

VINS ROUGES

Italie



7,70€

la bouteille de 75 cl soit
10,27€ le litre

41,58€

le carton de 6 bouteilles soit
9,24€ le litre



DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Olearia vitivinicola Orsogna

Montepulciano • 13,5°



Charmu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Viande braisée ou rôtie.
Parmigiano, bufaleggio.

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

Vallée
du Rhône



6,95€

la bouteille de 75 cl soit
9,27€ le litre

37,53€

le carton de 6 bouteilles soit
8,34€ le litre



AOP CÔTES DU RHÔNE MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE

Domaine Saint Julien

Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



*Ample puissant
et corsé*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

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

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



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

VINS ROUGES

anguedoc-
toussillon



5,95€

la bouteille de 75 cl soit
7,93€ le litre

32,13€

le carton de 6 bouteilles soit
7,14€ le litre



IGP PAYS D'OC LES TERRELLES

Jacques Frelin
vignobles

Cabernet Sauvignon • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Barbecue, ratatouille, pâte.
Plateau de fromages,
tommette Yenne fumée,
bufaleggio.

Au nez, une belle structure, avec des notes de fruits noirs, poivrons et épices. Une bouche équilibrée avec des arômes de tabac et de chocolat noir. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Par son engagement de toujours pour des vins 100 % bio, par ses initiatives sur le réemploi en France, par la commercialisation de vins issus de cépages résistants, Jacques Frelin Vignobles contribue activement à la lutte contre le changement climatique et à la préservation de l'environnement.

Bourgogne



17,55€

la bouteille de 75 cl soit
23,40€ le litre

94,77€

le carton de 6 bouteilles soit
21,06€ le litre



AOP BOURGOGNE

Domaine
Vincent Couche

Pinot noir • 13°



Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Pot-au-feu, salade,
tourte à la viande,
volaille.
Morbier.

Un nez de petits fruits rouges et une belle énergie minérale en bouche avec une finale souple, gourmande et équilibrée. Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble en Champagne et d'un autre en Bourgogne. Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variété anciennes au sein même des rangs de vigne. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO₂ et de stocker le carbone.



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

VINS ROUGES

13,00€

la bouteille de 75 cl soit
17,33€ le litre

70,02€

le carton de 6 bouteilles soit
15,60€ le litre



VIN DE FRANCE CLARET NET

**Château
Coupe-roses**

Rivarenc noir, Piquepoul noir,
Aramon noir, Cinsaut noir • 12°



*Léger et porté
sur le fruit*



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

Apéritif, plat du
quotidien, grillade.
Fromage frais.

Vin rouge avec macération d'une seule nuit, il ressemble ainsi à un Claret. Au nez et en bouche ce vin est très fruité sur les fruits rouges et frais avec une quasi-absence de tanins. Face au changement climatique, Le Château Coupe-roses se lance dans l'agroforesterie en plantant des haies et des arbres indigènes autour des parcelles favorisant la biodiversité. Il expérimente également les cépages résistants.

13,80€

la bouteille de 75 cl soit
18,40€ le litre

74,52€

le carton de 6 bouteilles soit
16,56€ le litre



VIN DE FRANCE TAN NAT

**Domaine Labranche
Laffont**

Tannat noir • 12,5°



Charnu et aromatique



*Prêt à boire
(0-3 ans)*



Accords mets et vins

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

Un nez de cassis, réglisse, mûre. La bouche est charnue, généreuse et juteuse. La trame tannique est douce, la finale fraîche et épicée. Un tannat vu autrement. Vin à carafa pour éliminer le gaz carbonique naturel. Christine Dupuy a repris le domaine familial en 1993. Première femme viticultrice à Madiran, sa viticulture se résume à du bon sens paysan, du respect et beaucoup de présence et de patience.



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

VINS ROUGES

Bordeaux



11,50€

la bouteille de 75 cl soit
15,33€ le litre

62,10€

le carton de 6 bouteilles soit
13,80€ le litre

demeter



exclusivité
Biocoop

AOP CÔTE DE BOURG

Château Fougas

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



Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

Viande, plat végétarien.
Camembert,
Comté.

Le vin est élégant et fin en bouche. Les tanins sont légers et fins.

L'implantation du vignoble date du XVIII^e siècle. Jean-Yves et Michèle Béchet, les propriétaires actuels, s'efforcent de produire un vin de qualité marqué par la minéralité de son terroir, grâce à la culture en bio et en biodynamie. Leur engagement en biodynamie depuis 15 ans leur permet d'accroître la résistance de la vigne face aux maladies.

VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

**Domaine
La Colombette**

Cabernet noir • 12,5°

NOUVEAU



Charnu et aromatique



Moyenne garde
(3 à 6 ans)



Accords mets et vins

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

7,95€

la bouteille de 75 cl soit
10,60€ le litre

42,96€

le carton de 6 bouteilles soit
9,54€ le litre



Cépages
résistants

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



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

VINS ROUGES

Vallée
du Rhône



5,40€

la bouteille de 75 cl soit
7,20€ le litre

29,16€

le carton de 6 bouteilles soit
6,48€ le litre



IGP MÉDITERRANÉE TERRE LUMIÈRE

Cave de Cairanne

Grenache noir, Syrah noir • 14,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Lasagne, grillade,
gratin de légumes.
Comté, Morbier, flore
de près.

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

Vallée
du Rhône



5,95€

la bouteille de 75 cl soit
7,93€ le litre

32,13€

le carton de 6 bouteilles soit
7,14€ le litre



IGP VAUCLUSE VITIS FORTIS

Domaine
Saint Julien

Floréal, Voltis • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Salade, poisson grillé,
plat asiatique ou plat épicé.
Ricotta, mozzarella.

Au nez, il dévoile un bouquet complexe de fleurs blanches, accompagné de touches d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, il propose un subtil équilibre entre fraîcheur florale et fruité plus mûr. Le vignoble exposé plein sud s'étend sur un terroir varié. Soucieux de la préservation de l'environnement, les vignerons plantent de haies, mettent en place des abris insectes ou des nichoirs et sélectionnent des cépages résistants aux maladies. Il fait partie du réseau d'observatoire agricole de la biodiversité.



**Cépages
résistants**



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

VINS BLANCS

Vallée de
la Loire



13,50€

la bouteille de 75 cl soit
18€ le litre

72,90€

le carton de 6 bouteilles soit
16,20 le litre



AOP VOUVRAY ÉPAULÉ JETÉ

Domaine Breton

Chenin blanc • 12,5°



Ample, rond
avec un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tapas, volaille.
Fromage de chèvre.

Un vin frais et tendu, idéal pour approcher la salinité des chenins. La bouche est sèche et fruitée, mais pas sucrée. La famille Breton incarne la philosophie du vin ancrée dans le respect de la nature : production de vins authentiques et adaptation proactive au changement climatique. «Épaulé jeté» est le geste qui sauve le vigneron ! Il est initié au domaine Breton comme une posture active de défense des vins vivants.

anguedoc-
roussillon



8,70€

la bouteille de 75 cl soit
11,60€ le litre

46,98€

le carton de 6 bouteilles soit
10,44€ le litre



IGP PAYS D'OC FESTA ALVARINHO

Famille Fabre

Alvarinho blanc • 12,5°



Frais et fruité



Moyenne garde
(3-6 ans)



Accords mets et vins

Teriyaki, brochette
japonaise, supion
ou oursin.
Comté.

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



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

VINS BLANCS

Bourgogne



15,50€

la bouteille de 75 cl soit
20,67€ le litre

83,70€

le carton de 6 bouteilles soit
18,60€ le litre



AOP BOURGOGNE

Domaine de la Verpaille

Chardonnay blanc • 13°



Ample, rond
avec un bel équilibre



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Tapas, fruit de mer, risotto
aux asperges, poisson,
ananas flambé.
Chèvre, Comté, morbier.

Un nez de miel, pêche et abricot. Une bouche onctueuse, ample, fraîche et gourmande qui allie la puissance du millésime avec la minéralité du terroir pour un très bel équilibre. Le domaine de la Verpaille est un domaine familial qui allie harmonieusement tradition viticole et respect de l'environnement, certifié en agriculture biologique depuis 2009.

VIN DE FRANCE AU CREUX DU NID

Domaine
La Colombette

Souvinier gris, Muscaris • 11°

NOUVEAU



6,90€

la bouteille de 75 cl soit
6,21€ le litre

37,26€

le carton de 6 bouteilles soit
5,59€ le litre



Cépages
résistants



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

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

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



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

VINS BLANCS

Languedoc-
Roussillon



9,99€

la bouteille de 75 cl soit
13,32€ le litre

53,95€

le carton de 6 bouteilles soit
11,99€ le litre



AOP PICPOUL DE PINET LE SÉTOIS

Domaine Bassac

Piquepoul blanc • 12,7°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Fruit de mer,
poisson en papillote.
Fromage de chèvre type
Cabécou.

Vin frais et iodé. Le nez est aromatique, porté sur les agrumes confits et la bergamote. La bouche est ample, longue et fraîche. Depuis 1987, Le domaine Bassac, produit des vins bio grâce à leur 80 ha de vigne. Face au changement climatique, le domaine a fait le choix de planter des cépages portugais afin d'être plus résilient face aux épisodes de sécheresse.

VIN DE FRANCE AMOUR DE VIOGNIER

Château Beaubois

Viognier blanc • 12,5°



Frais et fruité



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, fruit de mer,
poisson.
Bouygquette cru.

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

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



exclusivité
Biocoop

demeter



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

VINS PÉTILLANTS

Languedoc-
roussillon



8,90€

la bouteille de 75 cl soit
11,87€ le litre

48,06€

le carton de 6 bouteilles soit
10,68€ le litre



VIN HÉRISSON DÉSALCOOLISÉ BULLES

Jacques Frelin
vignobles

Chardonnay blanc • 0°



Vin désalcoolisé
pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

Apéritif, quiche,
coquillage, sushi.
Gouda, fromage persillé,
palet de chèvre.

Frais et gourmand sont les maîtres mots de ce vin à la belle teinte jaune pâle. Ses arômes d'ananas et de mangue laissent place à une bouche fraîche et aromatique avec un bel équilibre. Jacques Frelin est spécialiste dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).

Champagne



32,75€

la bouteille de 75 cl soit
43,67€ le litre

176,85€

le carton de 6 bouteilles soit
39,30€ le litre



AOP CHAMPAGNE BRUT

Domaine
Vincent Couche

Pinot Noir, Chardonnay • 12,5°



Vin pétillant



Prêt à boire
(0-3 ans)



Accords mets et vins

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

Un nez élégant aux arômes de fruits à noyau avec une touche subtile de bois brûlé dû à l'élevage. Une bouche ample, fraîche, équilibrée et raffinée. Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble Champagne et d'un autre en Bourgogne. Depuis 2018, le domaine a planté plus de 250 arbres fruitiers de variétés anciennes au sein même des rangs de vigne. Cette pratique d'agroforesterie favorise la biodiversité tout en permettant aux arbres d'absorber le CO2 et de stocker le carbone.



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

**ENEZ
ÉCOUVIR
NOTRE SÉLECTION**

dans votre magasin

**Biocoop Sainte Victoire
à Rousset**

**Soirée de clôture
ouverte à tous et toutes**
Le vendredi 10 octobre
De 19h00 à 21h00
**Avec la participation
de nos vignerons locaux**

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

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

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

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

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

biocoop



BIOCOOP - Société Coopérative à forme anonyme à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris SIRET 382 891 752 00216 - Code APE 4617A - RCS Paris 382 891 752 - Création : Altavia Disko - Crédits photographiques : Adobe Stock, iStock, DR. Imprimé en France sur papier recyclé.