

The background of the entire image is a dense, overlapping pattern of wine corks. The corks are in various shades of brown, from light tan to deep, dark chocolate and near-black tones. Some corks have visible text, such as the year '2017' or a stylized 'V' logo. A large, semi-transparent white circle is centered over the image, containing the event title. A small, solid yellow triangle points towards the top right edge of this circle.

FÊTE
des
Vins
&
FROMAGES
BiO
2022

DU 22 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE

Pour cette nouvelle édition de la Fête des vins et fromages, qui se déroulera du jeudi 22 Septembre au 15 samedi Octobre 2022, La CABA pousse encore plus loin son envie de soutenir les producteurs locaux et souhaite faire découvrir la richesse de nos terroirs... C'est avec plaisir que nous partagerons avec vous la sélection vins et fromages 2022, lors de nos journées dégustations !

Au menu de ce millésime, aléas climatiques mais qualité préservée ! Nos viticulteurs n'auront pas été épargnés en 2021 : gel de printemps, pluie d'été, grêle et mildiou. Cette année encore, ils ont su s'adapter aux éléments et la vigne a su rebondir... Ouf ! Ce nouveau millésime plus nuancé sur la quantité, n'en est pas moins sur la qualité.

Tout au long de l'année La CABA met l'accent sur le local et les équipes se déplacent sur les terroirs caractéristique de l'Anjou à la rencontre des vigneron. Au-delà de la dégustation, nous allons plus loin dans l'expérience en arpentant les vignobles du **Domaine de Bablut** et en buvant les paroles **d'Antoine et Christophe DAVIAU**, vigneron engagés qui nous racontent avec passion les spécificités de chaque parcelle et les secrets de fabrication de leurs cuvées comme « Le Confluens, AOP Anjou Village Brissac » ou « Le Petit Princé AOC Anjou Blanc ».

De belles surprises vous attendent, avec une sélection de 17 cuvées locales grâce auxquelles vous pourrez apprécier toute la dimension du travail et de l'engagement de nos vigneron et de la richesse de nos terres. Laissez-vous embarquer par les notes subtiles de « **Ad libitum AOC Anjou blanc** » du **Domaine Benoit ROCHER**, ou encore par les tanins soyeux du Chinon rouge « **Les Cornuelles** » du **Domaine Fabrice GASNIER**.

Une sélection surprenante, avec également des nouveautés venues d'ailleurs, où là aussi les vigneron sont toujours plus soucieux de donner le meilleur de Dame nature... nous vous emmenons jusqu'en Savoie pour déguster « **L'originel AOC Roussette de Savoie** » du **Château de Lucey**, mais aussi en Bourgogne au **Domaine de Mont Epin** pour découvrir la cuvée « **AOC Mâcon-Péronne** », un savoir-faire à chaque fois différent mais toujours dans le plus grand respect des terroirs et de la vigne... des nectars à ne pas manquer !

Du côté de nos fromagers, notre volonté de soutenir les producteurs locaux prend toute son ampleur puisque trois « petits nouveaux » on rejoint La CABA cette année ! vous découvrirez la diversité étonnante de ces fromages, en passant du surprenant « **Bleu d'Anjou doux** » de **Xavier MATTON (La ferme des jours Heureux)**, au chèvre crémeux le « **Rond cendré** » de **Camille BELLOUARD (Le pampillou mayennais)** et pour finir, au caractère bien trempé du « **Caractère** » de **La Fromagerie du Haut Anjou**. Là encore, chez chacun de nos producteurs, la passion et le respect de la nature et des saisons sont de mise.

A vous maintenant d'apprécier les nombreuses surprises sélectionnées avec passion et conviction par La CABA ! C'est avec impatience que nous vous retrouverons lors de cette fête des vins et fromages... pour le plaisir de vos papilles !

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.

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.

Plusieurs Labels certifient les vins biodynamiques comme par exemple *Demeter* ou *Biodyvin*.

ET LE **vin nature** DANS TOUT ÇA ?

En allant toujours plus loin que les vins bio ou biodynamiques, les vins natures n'autorisent aucun intrant ni technique visant à modifier le jus organique, mis à part une quantité très limitée de soufre.

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 européenne et propose des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à deux fois inférieurs aux taux autorisés et des vins sans sulfites ajoutés.



en France,
sur l'année 2021

20%

de vignes sont
cultivées en Bio
soit

159 868 ha
(137 442 ha
en 2020)

dont :

69 570 ha
en conversion
(57 700 ha
en 2020)



11 336

exploitants vinicoles bio
en 2021

(**15,9 %** de plus qu'en 2020)

*Ces chiffres révèlent
un essor considérable
depuis quelques années
et témoignent d'un réel
engagement côté viticulteur,
mais aussi d'un engouement
pour les vins bio,
côté consommateurs.*



~~6,65 €~~

La bouteille 75 cl

5,95 €

prix public

5,65 €

prix coop.

Frais et fruité



Carré d'agneau

Couscous végétarien

Crumble



Gouda ail des ours

Parmesan



Languedoc-Roussillon

IGP PAYS D'OC

LES TERRELLES

Jacques Frelin

Vin blanc • Viognier • 13,5°

Aromatique et franc sont les maîtres-mots de ce vin. Son nez est puissant avec une aromatique gourmande de pêche blanche. Bouche ronde et délicate.

22854



~~8,10 €~~

La bouteille 75 cl

6,95 €

prix public

6,60 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Cuisine épicée

Plats asiatiques



Fromages

à pâte molle



Languedoc-Roussillon

IGP PAYS D'OC

INFLUENCE NATURELLE

Domaine Auriol

Vin rouge • Grenache, Syrah • 13,5°

Robe rouge profonde avec des reflets violets. Le nez présente des notes de fruits rouges et fruits des bois très mûrs. Bouche ronde et équilibrée sur la fraîcheur.

61060



~~5,95 €~~

La bouteille 75 cl

5,65 €

prix public

5,37 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Lasagnes

Poulet sauce saté



Reblochon

Tomme 3 laits au piment



Languedoc-Roussillon

IGP PAYS D'OC

LES TERRELLES

Jacques Frelin

Vin rouge • Grenache • 13,5°

Belle robe grenat aux reflets rubis, nez s'ouvrant sur la fraise écrasée, la griotte, les épices. Bouche gourmande et soyeuse, les tanins bien intégrés à l'équilibre.

76361



~~7,25 €~~

La bouteille 75 cl

6,90 €

prix public

6,56 €

prix coop.

Léger et fruité



Pour les repas
du quotidien



Fromages épicés
Ex : Palet fenugrec ou
Tomme 3 laits au piment



Vallée de La Loire

VIN DE PAYS

DU VAL DE LOIRE

Domaine de La Rebellerie

Vin rouge • Grolleau, Gamay, Cabernet • 12,5°

Le nez exhale des notes de fruits rouges frais (fraise et groseille). En bouche, ce vin rouge dévoile des tanins souples et gourmands.

76549



DOMAINE DE L'ARCHE DE LA REBELLERIE

Lys-Haut-Layon

« Les communautés de L'Arche sont des lieux de vie et de travail pour et avec des personnes en situation de handicap mental.

L'ESAT (Etablissement Service d'Aide par le Travail) de la REBELLERIE œuvre sur un vignoble en agriculture biologique de 25ha. Depuis 40 ans, notre vin est le fruit du travail de personnes en situation de handicap qui sont impliquées dans toutes les étapes, (du travail de la vigne ou au chai en passant par le conditionnement, la préparation des commandes et la vente.)

En achetant ces produits, vous contribuez au développement d'une économie solidaire et vous participez à l'intégration et à la reconnaissance des personnes handicapées qui les élaborent. »

~~7,55 €~~

La bouteille 75 cl

7,20 €

prix public

6,84 €

prix coop.

Frais et minéral



Apéritif

Fruits de mer

Poissons



Fromages à pâte
pressée cuite



Vallée de La Loire

AOP ANJOU

BLANC SEC

Domaine de La Rebellerie

Vin blanc • Chenin, Chardonnay • 12,5°

*Un nez caractéristique de fruits blancs
pêche, poire, pomme.*

*En bouche, la minéralité laisse place à des
arômes de fruits mûrs, de fruits secs.*

76550

Local

~~6,99 €~~

La bouteille 75 cl

6,30 €

prix public

5,99 €

prix coop.

Vif et rond



Crustacés



Fromages doux et frais

Ex : chèvre frais
ail et fines herbes



Vallée de La Loire

CHARDONNAY

Domaine regnier-David

Vin blanc • Chardonnay • 13,5°

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

45714

Local

~~7,69 €~~

La bouteille 75 cl

6,92 €

prix public

6,57 €

prix coop.

Fin et élégant



Viandes rouges

Volailles rôties



Fromages épicés

Ex : Palet fenugrec ou
Tomme 3 laits au piment



Local

Vallée de La Loire

AOC ANJOU ROUGE

MUSCARI À TOUPET

Domaine Rochambeau

Vin rouge • Cabernet Franc, Grolleau • 13°

Vin avec une attaque souple et fruitée, des arômes de cuir et d'épices, et fin de bouche légèrement fumé avec des notes minérales rocheuses.

86000

~~5,60 €~~

La bouteille 75 cl

5,30 €

prix public

5,04 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Apéritif - Charcuterie

Grillades - Volailles



Saint-Félicien

Brie - Comté



Vallée du Rhône

EN LONG, EN LARGE

ET EN TRAVERS

Domaine Fond Croze

Vin rouge • Grenache, Syrah, Caladoc • 14,5°

Attaque franche avec beaucoup de gourmandise et des tanins très fins. Arômes de fruits noirs croquants et notes toastées en fin de bouche. Un bel équilibre.

76358

~~7,35 €~~

La bouteille 75 cl

6,60 €

prix public

6,27 €

prix coop.

Léger et fruité



Apéritifs - Charcuteries

Salades - Viandes grillées

Desserts aux fruits



Fromages à pâte
pressée cuite



Ex : Le Fort d'Anjou



Sud-Ouest

MILLE ET UNE FLEURS

Grinou - Famille Cuisset

Vin rouge • Merlot • 12°

Vin aux arômes de fruits rouges frais.

*Bouche légère, souple, reprenant
l'aromatique du nez.*

Tanins discrets et légers.

76359





~~8,55 €~~

La bouteille 75 cl

7,70 €

prix public

7,32 €

prix coop.

Frais et velouté



Bœuf bourguignon

Osso buco

Magret de canard



Tomme Fenugrec



Languedoc-Roussillon
IGP CÔTES DE THONGUE
LE MANPÔT
Domaine Bassac



Vin rouge • Cabernet franc • 14°

Notes fruitées de myrtille, cerise noire et mûre. L'élevage en fût ajoute des nuances encore plus fruitées et balsamiques. Belle longueur en bouche.

45673

~~12,70 €~~

La bouteille 75 cl

11,90 €

prix public

11,31 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Charcuterie

Tapas - Salade

Onglet aux échalottes



Fromages
à pâte molle



Bordelais

TRADITION

Château de la Vieille Chapelle

Vin rouge • Merlot, Cabernet-Franc • 13,5°

*Bordeaux bien équilibré aux arômes
de fruits rouges mûrs et à la finesse des
tanins.*

76362



~~12,45 €~~

La bouteille 75 cl

11,70 €

prix public

11,12 €

prix coop.

Ample et rond



Poissons d'eau douce

Fruits de mer

Viandes blanches



Chèvre - Gruyère

Fromages à pâte cuite



Jura - Savoie

AOC ROUSSETTE

DE SAVOIE - L'ORIGINEL

Château de Lucey

Vin blanc • Altesse blanc • 13°

*Nez fruité et brioché aux notes épicées et
champêtres : graphite, silex, biscuit, poire,
citron vert... Bouche aromatique, men-
tholée et citronnée, légèrement beurrée.
Matière suave et fine minéralité.*

64769



~~10,95 €~~

La bouteille 75 cl

9,85 €

prix public

9,36 €

prix coop.

Équilibré et Gras
La puissance des raisins
bien mûrs



Huîtres - Poissons
Viandes blanches



Fromages à pâte dure
ex : Le Fort d'Anjou



Vallée de La Loire

AOC ANJOU BLANC

MATIN D'AUTOMNE

Domaine Rochambeau

Vin blanc • Chenin • 12,5°

*Vin aux arômes de pêches, fruits frais,
fleurs d'acacia et légèrement iodé.
Un boisé fondu accompagne le vin sans
masquer les arômes.*

34838



DOMAINE ROCHAMBEAU

Famille Forest

Soulaine-sur-Aubance

Le domaine a été créé en 1985 par Maurice et Marie-Claire Forest, sur 7 ha de terre. Leur volonté de respect de la nature et des consommateurs les conduit à passer le domaine en culture biologique en 1998. Il s'étend aujourd'hui sur 18 Ha.

Ce sont aujourd'hui leurs enfants qui ont repris le flambeau. Corentin, formé à l'œnologie, a d'abord travaillé dans différentes régions de France et pays du monde avant de rejoindre le domaine familial. Pour lui « *chaque millésime est un mélange d'excitation, d'appréhension et bien sûr de remise en question, pour perfectionner les cuvées et en imaginer de nouvelles* ». Delphine sa soeur, le rejoint quelques années plus tard.

~~11,40 €~~

La bouteille 75 cl

10,50 €

prix public

9,98 €

prix coop.

Frais et fruité



Fruits de mer

Poissons grillés

Terrines de poissons

Fromages de

chèvre frais

Fromages bleus



Vallée de La Loire

AOC ANJOU BLANC

Château de Passavant

Vin blanc • Chenin • 13,5°

Nez aux arômes de fruits blancs (poire, puis agrumes et pamplemousse). Bouche ample sans sucres résiduels, « vin sec » mais sans acidité marquée.

76356



~~9,95 €~~

La bouteille 75 cl

9,50 €

prix public

9,03 €

prix coop.

Léger et fruité



Viandes rouges

Poissons grillés

Fromages à pâte molle

Camembert



Vallée de La Loire

AOC ANJOU ROUGE

Château de Passavant

Vin rouge • Cabernet-Franc, Grolleau • 13,5°

Nez aux arômes de fruits rouges et noirs frais avec une note épicée. Bouche charnue sans tannin.

76357



~~11,90 €~~

La bouteille 75 cl

10,70 €

prix public

10,17 €

prix coop.

Rond et gourmand



Crustacés - Coquilles St
Jacques - Poissons crus
marinés au citron



Fromages de
chèvre sec



Vallée de La Loire

AOP ANJOU BLANC

TERRE HAUT

Domaine de Bois Mozé

Vin blanc • Chenin • 13,8°

Robe jaune serein, nez très gourmand de fleurs telles que tilleul, chèvrefeuille et citronnelle, et de fruits blancs. Bouche ronde et souple, riche avec une complexité aromatique sur les fruits blancs et exotiques.

70678



DOMAINE DE BOIS MOZÉ

Brissac-Loire-Aubance

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 !

~~12,60 €~~

La bouteille 75 cl

11,35 €

prix public

10,78 €

prix coop.

Rond et léger



Apéritif - Charcuterie

Viandes grillées



Fromages de Chèvre

Fromages à pâte molle



Vallée de La Loire

EAST SIDE

Domaine de Bois Mozé

Vin rouge • Pinot noir • 12°

Les vins jeunes de Pinot Noir possèdent des arômes de fruits rouges, comme la fraise, la framboise et la cerise, alliés parfois à des nuances végétales et animales.

76547



~~8,25 €~~

La bouteille 75 cl

7,80 €

prix public

7,41 €

prix coop.

Léger et
porté sur le fruit



Viandes blanches
et rouges



Fromages de
chèvre affiné
Ex : Petit Pavé



Vallée de La Loire

VDF ROUQUIN

DE JARDIN

Vignobles Mourat

Vin rouge • Pinot noir • 12,5°

Belle robe couleur rubis et nez de fruits mûrs légèrement boisé.

57629



~~10,95 €~~

La bouteille 75 cl

10,40 €

prix public

9,88 €

prix coop.

Ample et rond



Poissons

Viandes blanches



Fromages de chèvre
frais



Vallée du Rhône

AOP CÔTES DU RHÔNE

À LA RÉVERIE

Château de Montfrin

Vin blanc • Roussanne, Grenache • 14°

*Vin expressif, au boisé fondu.
Beau déroulement en bouche.
Robe légèrement dorée.*

76292



~~8,95 €~~

La bouteille 75 cl

7,95 €

prix public

7,55 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Viandes rouges

Gâteaux au chocolat

Tartes aux fruits noirs



Tomme brebis fenugrec

Palet Chèvre fenugrec



demeter

Italie

BUCEFALO

Olearia Vitivinicola Orsogna

Vin rouge • Montepulciano d'Abruzzo • 14°

*Ample et intense, le nez est dominé par
des notes fruitées suivies de senteurs
épicées avec des notes de cacao et de café.*

75949



prix coop.



La bouteille 75 cl

18,00 €

prix public

17,10 €

prix coop.

Frais et équilibré



Apéritif

Fruits de mer - Poissons

Viandes blanches

Fromages des Alpes

Fromages de chèvre



Vallée de La Loire

AOC ANJOU BLANC

LE RAGUENET

Domäne Vincendeau

Vin blanc • Chenin • 13°

Couleur jaune or cristalline, nez fin d'agrumes très pur, une bouche croquante avec une belle fraîcheur en équilibre, fin de bouche sur des notes minérales.

56373

Disponible uniquement à Doyenné et Avrillé



DOMÄNE VINCENDEAU

Liv Vincendeau

Rochefort-sur-Loire

Le Domäne Vincendeau, c'est 7 ha de vignes sur la corniche angevine, un coin de paradis cultivées avec exigence par Liv.

La moitié plantée en Chenin blanc, cépage historique de la Loire puis complété en 2015 par une parcelle de Grolleau Noir. Le terroir là-haut a un sacré caractère, très caillouteux, les rendements sont faibles, maximum 45 hectolitres/ha. « Dès le premier jour, je cultive mes vignes et j'élabore mes vins selon les règles de l'Agriculture Biologique. J'ai été élevée ainsi, une évidence ! En 2019 je commence la conversion en biodynamie et obtiens la certification Demeter de mes raisins ». Une forme d'agriculture à la fois « holistique, régénérative et positive » qui traduit bien la nature de Liv et de ses vins !

~~14,75 €~~

La bouteille 75 cl

13,50 €

prix public

12,83 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Apéritifs

Poissons

Fruits de mer



Fromages

de chèvre



Bordelais

AOP PUISSEGUIN

SAINT-ÉMILION

Château Beauséjour

Vin rouge • Merlot, Cabernet-Franc noir • 14°

Vin ample, rond, aux notes florales et toastées. En bouche, l'attaque est souple.

14600

Disponible uniquement à Doyenné et Avrillé



~~14,30~~

La bouteille 75 cl

13,20 €

prix public

12,54 €

prix coop.

Ample et rond



Poissons fumés

Cuisine exotique



Munster

Roquefort



Alsace-Lorraine

GEWURZTRAMINER

Baumann Zirgel

Vin blanc • Gewurztraminer rosé • 14°

Exubérant, séducteur, puissant, corsé, charmeur, le Gewurztraminer accumule tous les superlatifs. Nez aux senteurs de pétales de roses, de mangues et de litchis. Bouche suave, souple et racée.

76355



~~12,40 €~~

La bouteille 75 cl

11,80 €

prix public

11,21 €

prix coop.

Structuré
Soyeux et tanique



Viandes rouges - Gibiers



Fromages à pâte molle
Fromages affinés
Ex : Petit pavec



Vallée de La Loire

AOP ANJOU-VILLAGES

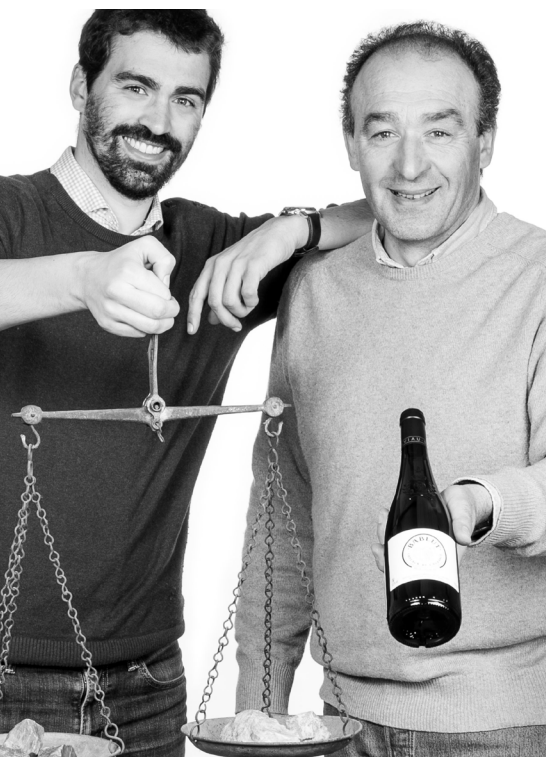
BRISSAC - CONFLUENTS

Domaine de Bablut

Vin rouge • Cabernet Franc • 13°

La couleur est d'un rubis sombre avec des reflet carmin. Le nez a des notes de fruits bien mûrs, torréfiés et boisés. En bouche l'attaque est moelleuse et aromatique.

51517



DOMAINE DE BABLUT

Antoine et Christophe Daviau

Brissac-Loire-Aubance

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. »

~~17,09 €~~

La bouteille 75 cl

16,25 €

prix public

15,44 €

prix coop.

Subtile et élégant



Fruits de mer
Poissons



Fromages de chèvre
Fromages à pâte pressée



Vallée de La Loire
AOC ANJOU BLANC
LE PETIT PRINCÉ
Domaine de Bablut

Vin blanc • Chenin • 13°

Ce vin parfaitement brillant est d'un jaune pâle. Le nez est sur les arômes fleuris et fruités du cépage angevin. La bouche est riche et vive, tout en étant «aérienne».

10806



~~13,65 €~~

La bouteille 75 cl

12,95 €

prix public

12,30 €

prix coop.

Charnu et aromatique



Terrines - Rillettes
Agneau - Bœuf - Canard
Plats mijotés



Ste-Maure de Touraine
Saint-Nectaire



Vallée de La Loire
CHINON ROUGE
LES CORNUELLES
Domaine Fabrice Gasnier

Vin rouge • Cabernet-Franc • 13,2°

Vin profond aux tanins soyeux. Nez de fruits noirs et belle ampleur en bouche.

76360



~~18,79 €~~

La bouteille 75 cl

16,95 €

prix public

16,10 €

prix coop.

Riche, complexe
et plein de finesse



Apéritif - Poissons
Viandes blanches



Fromages forts
Ex : Le Caractère d'Anjou



Local

Vallée de La Loire

AOC ANJOU BLANC

AD LIBITUM

Domaine Benoit Rocher

Vin blanc • Chenin • 14,5°

Nez généreux mariant fruits à chair blanche, touches épicées et pâtisseries, chêne discret. En bouche un style bien sec, enrobé, porté par une fraîcheur revigorante. Belle présence des fruits secs, rien de superflu.

76552

Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné



DOMAINE BENOIT ROCHER

Terranjou

Entouré de 10 ha de vignes, elles-mêmes entourées de prairies, le domaine de Benoit Rocher représente une superficie totale de 20 ha dans le cœur de l'appellation Anjou.

Situés au cœur du layon, en partie sur l'appellation Bonnezeaux, ses vignes s'épanouissent sur des sols d'argile, de calcaire, de schiste...

« Engagés depuis 2001 dans une démarche écologique et certifiés AB en 2018, notre long travail des sols, la motivation de notre équipe ne cesse chaque jour de contribuer à perpétuer la bonne santé de nos vignes... C'est dans cet équilibre des règnes, minéral, animal et végétal que nous adhérons à un programme LPO (ligue protection des oiseaux), afin de garantir la biodiversité nécessaire à la préservation de notre écosystème ».

~~18,79 €~~

La bouteille 75 cl

16,95 €

prix public

16,10 €

prix coop.

Caractère
structuré et subtile



Gibiers - Civets



Fromages à pâtes
pressées
Ex : Le fort d'Anjou



Vallée de La Loire

AOC ANJOU VILLAGE

DOMNACUS

Domaine Benoit Rocher

Vin rouge • Cabernet sauvignon • 13°

La première impression au nez nous emmène en forêt avec une dominante boisée et des touches végétales, sous-bois, mousse humide. Avec l'aération, ce sont des épices douces et des fruits confiturés qui arrivent.

76551

Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné



~~11,29 €~~

La bouteille 75 cl

10,15 €

prix public

9,64 €

prix coop.

Fin et équilibré



Toasts de saumon fumé

Tartes aux fruits

Desserts de fêtes



Local

Vallée de La Loire

**CRÉMANT DE LOIRE
BRUT**

Domaine Regnier-David

Vin pétillant • Chenin, Cabernet franc • 12,5°

Avec ses fines bulles, bien équilibré, ce vin sera parfait pour l'apéritif ou le dessert.

42025



DOMAINE REGNIER-DAVID

Jean-François Régnier

Doué-en-Anjou

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 terre. 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 biodynamie 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 »

~~23,35 €~~

La bouteille 75 cl

21,90 €

prix public

20,81 €

prix coop.

Doux et naturel



Porc épicé,

Crème brûlée

Tartes aux fruits secs



Pâtes pressées cuites
ou pâtes persillées



Languedoc-Roussillon

RIVESALTES AMBRÉ

Domaine Cazes

Apéritif • Grenache blanc • 16°

Nez d'une belle complexité : fumée, noisette grillée, abricot sec et autres senteurs se fondent dans un magnifique rancio. S'ajoutent en bouche quelques notes de réglisse.

76364



~~15,15 €~~

La bouteille 75 cl

13,50 €

prix public

12,83 €

prix coop.

Ample et équilibré



Tomates confites, fruits
de mer, guacamole,
salade de fruits.



Fromages Bleus



Espagne

VERMUT

Famille Robles

Apéritif • Pedro Ximenez • 15°

Vermouth très parfumé. Touches notables d'écorce d'orange et de mandarine. Subtiles notes de citron au milieu d'arômes puissants de raisins secs et de miel. Ample, très bien structuré et équilibré.

76363



SÉLECTION Fromages



~~24,22 €~~

Prix au kg

21,80 € | **20,71 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné 21 jours



Savoie

**BLEU DE SAVOIE
YENNE**

Coopérative du Yenne

Lait de Vache

Souple et fondant. Goût franc, salé et dominé par les arômes du bleu.

76554



~~21,50 €~~

Prix au kg

19,35 € | **18,38 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte pressée cuite



Affiné 4 mois



Haute-Saône

GRUYÈRE IGP

Monts & Terroirs

Lait de Vache



Goût généreusement fruité, texture tendre et fondante.

70964

~~21,64 €~~

Prix au kg

19,48 € | **18,50 €**

prix public

prix coop.

Lait pasteurisé



Pâte souple



Affiné
3 mois



Lorraine

TOMME SAULINOIS

AUX ALGUES

Fromagerie du Pays Welche

Lait de Vache



Fromage parfumé aux algues apportant des notes iodées et végétales. Texture souple, fondante et d'un goût fruité.

76555

~~30,70 €~~

Prix au kg

27,63 € | **26,25 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte dure



Affiné 24 mois



Italie

GRANA PADANO

Fromagerie Tomasoni

Lait de Vache



Goût persistant et fruité, texture friable et granuleuse.

76556

SÉLECTION Fromages

~~33,50 €~~

Prix au kg

30,15 €

prix public

28,64 €

prix coop.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné

55 à 90 jours



Anjou

**LE BLEU D'ANJOU
DOUX**

La ferme des jours heureux

Lait de Vache

Un fromage de caractère, qui surprend par son crémeux en bouche.

76423



LA FERME DES JOURS HEUREUX Xavier Matton

La Meignanne

D'abord berger dans les Alpes, puis chevrier fromager dans le Cantal, c'est en 2012 que Xavier s'implante en Anjou en tant qu'éleveur d'alpagas pour produire de la laine.

En 2018, pour améliorer l'équilibre de ses prairies, il achète quatre jeunes vaches. C'est à partir de l'achat de ces vaches que lui vient l'idée de donner une nouvelle orientation à sa ferme : « *revenir à une agriculture vivrière plus traditionnelle* ».

En 2020 c'est chose faite : retour à la transformation fromagère, sur une exploitation singulière par sa petite taille, puisque c'est avec seulement six vaches et 4 génisses qu'il crée en 2021 le Bleu d'Anjou, un fromage à pâte persillée au lait cru.

~~23,20 €~~

Prix au kg

20,88 € | **19,84 €**

prix public

prix coop.

Lait thermisé



Pâte molle
Croûte lavée



Affiné 3 semaines
minimum



Anjou

**LE CARACTÈRE
D'ANJOU**

Fromagerie du Haut Anjou

Lait de Vache

*Pâte souple et homogène, enrobée d'une fine croûte lavée.
Ses ferments naturels lui confèrent son goût caractéristique.*

76930

Local

~~25,30 €~~

Prix au kg

22,77 € | **21,63 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte pressée
cuite



Affiné 4 mois
minimum



Anjou

**LE FORT
D'ANJOU**

Fromagerie du Haut Anjou

Lait de Vache

*Arômes floraux, fruités, presque sucrés. Goût affirmé.
Une croûte épaisse ainsi qu'une pâte ferme*

76922

Local

~~44,70 €~~

Prix au kg

40,23 € | **38,22 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte pressée
non cuite



Affiné 6 mois



Espagne

CHÈVRE CERRÓN
Quesos Cerrón

Lait de Chèvre

Texture tendre et crémeuse.

76557



SÉLECTION Fromages

~~3,44 €~~

Prix à la pièce

3,10 € | **2,94 €**
prix public | prix coop.

Lait cru



Pâte molle

Demi sec



Affiné 10 jours



Anjou

PALET FENUGREC

GAEC de Roumé

Lait de Chèvre



Ce fromage de chèvre au Fenugrec est une belle combinaison entre la douceur du chèvre et les graines de Fenugrec légèrement épicées qui lui donnent un goût surprenant.

76349



GAEC DE ROUMÉ

Yzernay

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

Avec leur troupeau de 200 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.

~~34,23 €~~

Prix au kg

30,81 € | **29,27 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné
6 semaines



Loire

FOURMETTE DE CHÈVRE BLEU

Fromagerie des Hautes Chaumes

Lait de Chèvre

Texture dense, persistant en bouche, au bleu subtil avec un goût caprin.

76562



~~32,34 €~~

Prix au kg

29,11 € | **27,65 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte molle
croûte lavée



Affiné 2 mois



Cévennes

CHÈVRE PARPAILLOTE

Fromagerie des Cévennes

Lait de Chèvre

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

11469



~~4,95 €~~

Prix à la pièce

4,45 € | **4,23 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte molle



Affiné 10 jours



Mayenne

ROND CENDRÉ AFFINÉ BELOUARD

Le Pampillou Mayennais

Lait de Chèvre

La cendre végétale permet d'obtenir une croûte grise et favorise l'affinage du fromage. C'est un fromage de chèvre doux en bouche.

75513



Non disponible à Mûrs-Érigné

SÉLECTION Fromages

~~4,95 €~~

Prix à la pièce

4,45 € | **4,23 €**
prix public | prix coop.

Lait cru



Pâte molle



Non affiné



Mayenne

CHÈVRE FRAIS

AIL & FINES HERBES

Le Pampillou Mayennais

Lait de Chèvre

Tout le monde l'adore, à tartiner ou à utiliser comme ingrédient dans de délicieuses recettes.

75510

Non disponible à Mûrs-Érigné



LE PAMPILLOU MAYENNAIS

Camille Belouard

Pommerieux

Après des années dans le commerce, Camille revient à la terre familiale ! Mais pas question de reprendre les vaches de son père, éleveur en bio depuis 1999 à Pommerieux en Mayenne... c'est les chèvres qu'elle choisit : « *Seule, c'est plus simple, les animaux sont plus petits !* ».

Une année d'immersion dans un élevage de 150 chèvres dans le Morbihan, une formation aux fromages lactiques et un Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole en poche, l'aventure commence. Un hangar transformé en chèvrerie, une salle de traite et une fromagerie, tout est prêt pour accueillir ses 45 chèvres alpines.

~~32,94 €~~

Prix au kg

29,65 € | **28,16 €**

prix public

prix coop.

Lait pasteurisé



Pâte pressée
non cuite



Affiné 3 mois



Italie

**PECORINO LOCHELE
AU POIVRE**

Fromaggi Pes

Lait de Brebis

Goût doux rehaussé de notes épicées en raison des grains de poivre. Texture blanche compacte, ponctuée de poivre noir.

76559



~~30,20 €~~

Prix au kg

27,18 € | **25,82 €**

prix public

prix coop.

Lait pasteurisé



Pâte pressée
non cuite



Affiné 3 mois



Tarn

**TOMME DE BREBIS
AUX GRAINES DE FENUGREC**

Laiterie Fabre Frères

Lait de Brebis

Goût doux typique du fromage de brebis avec un goût de noix apporté par les graines de fenugrec.

76561



~~29,70 €~~

Prix au kg

26,73 € | **25,39 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné 14 jours
+ maturation
3 à 10 mois



Aveyron

ROQUEFORT AOP

Gabriel Coulet SA

Lait de Brebis

Texture crémeuse, fondante et onctueuse, goût prononcé.

12794



SÉLECTION Fromages

~~3,63 €~~

Prix à la pièce

3,27 € | **3,10 €**
prix public | prix coop.

Lait cru



Pâte molle

Demi sec



Affiné 10 jours



Anjou

PETIT PAVEC

Les Brebis Anjouées

Lait de Brebis



Fromage emblématique au lait de brebis, il est la douceur et le crémeux de ce lait.

68696

Non disponible à Mûrs-Érigné



LES BREBIS ANJOUÉES

Benoît Pavec

Contigné

Initialement formé à la botanique et à l'ornithologie, Benoît a travaillé plusieurs années au pied du Larzac et en Savoie, dans des fermes au cheptel développé. Il y a affiné son expérience d'éleveur, sa connaissance des maladies des ovins, et des soins utilisés en élevage biologique.

C'est en 2017, qu'il crée *Les brebis anjouées*, sur 37 ha de terres. En bio depuis 2018, c'est là qu'avec Marguerite et Lupin leur fils, ils élèvent leurs 50 brebis de race Lacaune, et fabriquent leurs fromages et yaourts. C'est aussi là que pousse la majorité des aliments de la bergerie (légumineuses, foin de luzerne, céréales, ...).

« *Un joli coin de bocage au nord de l'Anjou. Quelques brebis et de la bonne humeur. Des Brebis Anjouées* »

~~29,90 €~~

Prix au kg

26,91 €

prix public

25,56 €

prix coop.

Lait pasteurisé



Pâte pressée
non cuite



Affiné 8 semaines



Maine-et-Loire

TOMME DE BREBIS Gaborit

Lait de Brebis

Texture souple et fondante. Arômes doux de lait et de crème de brebis.

13881



~~34,87 €~~

Prix au kg

31,38 €

prix public

29,81 €

prix coop.

Lait thermisé



Pâte semi-pressée



Affiné
12 semaines



Aveyron

TOMME AU 3 LAITS ET PIMENT Lou Passou Bio

Lait de Brebis, chèvre et vache

Texture souple et légèrement ouverte. Goût présent sans être prononcé. Touche de piment, délicatement dosée.

76560





Journées Festives

Pendant les journées festives on déguste, on échange, on partage !
Des vignerons et fromagers locaux se joindront à nous pour nous parler de leur passion
et nous faire découvrir leurs produits.*

**selon avancement des vendanges*

Doyenné et Fleur d'eau

Vendredi 23 et samedi 24 septembre

Foch et Avrillé

Vendredi 30 septembre et samedi 1^{er} octobre

Murs-Érigné et Imbach

Vendredi 7 et samedi 8 octobre