

DU 21 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE

FÊTE  
*des*  
**Vins**  
&  
FROMAGES  
BiO  
2023

***Cette sélection de la fête des vins et fromages d'Automne 2023 est une nouvelle fois concoctée avec convictions, générosité et partage. Des nouveautés et de belles surprises sont à découvrir du jeudi 21 septembre au samedi 14 octobre prochain, dans vos 6 magasins CABA. Nous sommes prêts à vous accueillir et à vous faire déguster ces cuvées tout au long de cette fête... un rendez-vous à ne pas manquer !***

La CABA est née à l'initiative de consommateurs et de producteurs. La cave a, elle aussi, grandi avec eux. On retrouve dans cette sélection des producteurs partenaires historiques de La CABA (**Domaine Rochambeau, Domaine de Bablut, Domaine Regnier-David, Domaine du Mortier...**) pour certains depuis plus de 20 ans ! Ces noms résonnent comme autant de pionniers de la bio dans leurs régions respectives, que nous vous présentons également dans cette sélection. Des pionniers en bio dès les années 60 pour les premiers, et des engagés, qui continuent à creuser le sillon de la bio et à se remettre en question dans une recherche de cohérence et surtout d'expression dans les vins. Des vigneron·nes qui font référence, dans leur appellation, par la qualité de leurs vins et la démarche qui les accompagne, comme le domaine de **la Cabotte** à Uchaux ou encore **Fabrice Gasnier** pour le chinonais. Tous ont en commun une haute expression dans leurs vins. Sur 32 vins on retrouve ainsi 100% de vins Bio, 10 en biodynamie, 6 cuvées sans sulfites ajoutés, 3 cuvées labellisées Vin Méthode Nature et 4 cuvées portant notre engagement en faveur du réemploi des bouteilles en verre.

Parce que déguster un Muscat d'Alexandrie, un Chinon blanc ou un Malbec est synonyme de découverte, de partage et de plaisir, nous avons une fois de plus mis l'accent sur **l'originalité** dans cette sélection. Cette originalité renvoyant évidemment à un terroir spécifique et donc à la fois à la nature et à l'Homme. Le renouvellement de l'offre est également un des marqueurs avec 2 cuvées sur 3 inédites. L'attachement à la « fraîcheur » dans les vins sélectionnés a toujours été constant et 2023 ne déroge pas à cette règle. **L'équilibre** reste le mot clé et nous le recherchons évidemment aussi dans les vins présentant plus de structure dans cette sélection. **L'accessibilité** est encore cette année au rendez-vous avec 12 cuvées positionnées à un prix entre 5 et 10 €. La quasi-totalité de la sélection se situant en-dessous de la barre des 15 €. L'objectif de La CABA a toujours été d'œuvrer au développement de l'agriculture biologique en France. Ce développement passe par **la qualité** mais aussi par l'accessibilité des produits proposés.

Enfin, nous sommes heureux de vous présenter cette année 2 nouveaux producteurs locaux, le **Domaine Eric Chevalier** en AOP Muscadet Côtes de Grand Lieu et le **Domaine de Rochelles** à Saint-Jean-des-Mauvrets, qui vous transporteront à travers leurs 3 cuvées respectives dans la richesse de nos terroirs. Et, nous n'oublions pas nos fromagers locaux sans qui cette fête n'aurait pas la même saveur. Partenaires historiques pour certains comme Sophie et Emmanuel Hardy « Les Basses Beuvrie », le GAEC de Roumé ou la fromagerie d'Entrammes ou plus récent comme Xavier Matton « La Ferme des jours heureux », ils partagent tous la même passion et le respect de la nature et vous régaleront avec la diversité étonnante de leurs fromages.

A votre tour maintenant d'apprécier ces nombreuses surprises qui ont été sélectionnées avec passion et conviction par les équipes La CABA et c'est avec impatience que nous vous retrouverons lors de cette fête des vins et fromages... Bonne découverte !

## 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 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 2022\*

**21,5%**

de vignes sont  
cultivées en Bio  
soit

**170 806 ha**  
(162 512 ha  
en 2021)

dont :

**60 486 ha**  
en conversion  
(70 512 ha  
en 2021)



**11 952**

exploitants viticoles bio  
en 2022

**(4,7 % de plus qu'en 2021)**

\*Source Agence Bio



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

# Vins

## BLANCS



~~7,60 €~~

La bouteille 75 cl

**7,20 €**

prix public

**6,84 €**

prix coop.

Ample et rond  
Prêt à boire (0-3 ans)

Asperges, poissons en  
sauce, huîtres, viandes  
blanches en sauce

Tomme de  
chèvre Gaborit,  
Crémoux d'Anjou



Languedoc-Roussillon

**ÉLÉGANCE**

**Domaines Auriol**

**Vin blanc • Viognier • 12°**

*Le nez dégage des notes d'abricot et de litchi. La bouche est grasse et équilibrée. Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et marques familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.*



~~13,45 €~~

La bouteille 75 cl

**12,35 €**

prix public

**11,73 €**

prix coop.

Ample et rond  
Prêt à boire (0-3 ans)



Plats exotiques,  
cassolette de  
St-Jacques, crumble  
pomme-rhubarbe



Comté Mur 10/12



demeter



Provence

## DOMAINE DE L'ANCHOIS

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

*Le nez s'ouvre sur le miel, les fruits jaunes, les fleurs blanches. L'attaque en bouche, légèrement citronnée, a des accents de jardin de fleurs. Un milieu de bouche légèrement beurré sur les amandes et les noix.*



~~13,50 €~~

La bouteille 75 cl

**12,50 €**

prix public

**11,88 €**

prix coop.

Frais et fruité



Apéritif, tartare de  
saumon, poulet à la bière,  
risotto de coquillages



Beaufort jeune,  
Tomme d'Estaing



demeter

Sud-Ouest

## LA PIE COLETTE

*Domaines Mouthes le Bihan*

Sémillon blanc, Sauvignon blanc,  
Chenin blanc • 13°

*Nez aux notes de feuilles de pêcher, notes de gentiane et de pamplemousse jaune. Bouche ample et fraîche, séveuse, sur des notes de bâtons de réglisse et de gentiane. Finale longue et équilibrée. Catherine et Jean-Mary Le Bihan se sont lancés en 2000 dans l'aventure viticole.*



~~12,90 €~~

La bouteille 75 cl

**12,25 €**

prix public

**11,64 €**

prix coop.

Chenin atypique  
Servir frais 8 à 10°



La volaille et les  
poissons fumés



Queso Tetilla Ipast DOP



**Local**

Vallée de La Loire

**VIN BLANC NATURE**

« **ICE CRIME** »

**Domaine Rochambeau-Forest**

**Chenin • 12°**

*Ce vin doré dégage des arômes de mirabelle, de fruits à l'eau de vie et de pomme blette, ainsi qu'une subtile odeur boisée.*

*Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné*

La bouteille 75 cl

**8,40 €**

prix public

**7,98 €**

prix coop.

Vif et minéral  
Servir frais 8 à 10°



Poissons de Loire  
au beurre blanc,  
Volailles grillées.



Tomme  
de chèvre Gaborit



**Local**

Vallée de La Loire

**IGPVL CHENIN**

**Domaine des Rochelles**

**Chenin • 12°**

*Avec ses parfums floraux (acacia, tilleul) et fruités (abricot, coing, citron, poire) et ses saveurs miellées, le chenin est un cépage expressif, d'une grande finesse, à l'acidité présente, mais subtile et délicate.*

~~10,09 €~~

La bouteille 75 cl

**9,50 €**

prix public

**9,03 €**

prix coop.

Fin et délicat



Poissons braisés,  
coquillages et  
crustacées.



Pécorino



**Local**

Vallée de La Loire

**IGP SAUVIGNON BLANC 2022**

**Domaine De Bablut**

**Sauvignon blanc • 12,5°**

*La couleur est pâle et le nez est très expressif et délicat. Ce sont les arômes de fleur d'oranger et de citronnelle qui dominent, puis l'on perçoit ensuite le fumet, la croûte de pain et les notes exotiques. Ces arômes nous reviennent en bouche, dans une structure opulente, souple, pleine de finesse et de rondeur.*

~~9,70 €~~

La bouteille 75 cl

**8,25 €**

prix public

**7,84 €**

prix coop.

Frais et fruité  
Prêt à boire (0-3 ans)



Fruits de mer, poissons



Fromages à pâte dure



Provence

**BLANC PLAISIR**

**Domaine du Val de l'Oule**

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

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

Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné

La bouteille 75 cl

**14,25 €**

prix public

**13,54 €**

prix coop.

Frais et fruité

Moyenne garde  
(3 à 6 ans)

Tartare de Saint-  
Jacques, terrine de  
poissons, huîtres



Rocamadour, reblochon,  
fromages de chèvre  
Pécorino



demeter

Vallée de la Loire

**CHINON BLANC**

**Domaine Fabrice Gasnier**

**Chenin blanc • 12,5°**

*Nez aromatique et floral. En bouche se dessine un bel équilibre entre le fruit et la minéralité. Le Domaine Fabrice Gasnier, tient ses origines de 1902 et voit sa suite assurée par la cinquième génération. Exprimer le terroir tout en respectant la nature est le défi premier que se donne la famille.*

*Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné*



~~13,50 €~~

La bouteille 75 cl

**13,00 €**

prix public

**12,35 €**

prix coop.

Élégant et salin

Fruits de mer, poissons  
ou à l'apéritif  
tout simplement



Bûche Le Roumé



Vallée de La Loire

**« LA GRUE JAUNE »**

**AOC MUSCADET CÔTES DE  
GRAND LIEU SUR LIE**

**Domaine Eric Chevalier**

**Melon de Bourgogne • 12°**

*Vignes de 40 ans. Nez floral. Vin frais, fin, élégant et salin.*



~~12,80 €~~

La bouteille 75 cl

**12,40 €**

prix public

**11,78 €**

prix coop.

Rond et aromatique



Apéritifs, tapas,  
bouchées, assiettes de  
fromages, club...



Tommette au vin blanc



Vallée de La Loire

**LES 3 BOIS 2022**

**Domaine Eric Chevalier**

**Chardonnay • 12°**

*Simplicité et éclat du cépage chardonnay sur  
des sols légers et géographie maritime.*

*Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné*

**Local**



**DOMAINE ERIC CHEVALIER**

**Eric et Gaëlle Chevalier**

Saint-Philbert-de-Grand-Lieu

*« Nous travaillons en famille depuis plusieurs  
générations. »*

Eric prend la suite de son père Gérard en 2006 et convertit les 30 hectares de vignes en agriculture biologique. Gaëlle sa sœur, quitte l'informatique en 2008 et rejoint le monde de la viticulture. Aujourd'hui, ils gèrent tous les deux ce domaine situé à l'ouest du Val de Loire, en AOP Muscadet Côtes de Grand Lieu (44).

*« Toutes nos cuvées sont faites avec le même objectif : être les moins interventionnistes possible (utilisation de la gravité, pas d'ajout de levure...) dans le seul et unique but de révéler au mieux la diversité des terroirs de Grand Lieu. »*

# Vins ROUGES



La bouteille 75 cl

**11,50 €**

prix public

**10,93 €**

prix coop.

Croquant et juteux



Idéal avec de la  
charcuterie  
ou du fromage



Bleu d'Anjou  
de Xavier Matton



Vallée de La Loire

**CARDINAL 2022**

**Domaine Eric Chevalier**

**Cabernet franc • 12,5°**

*Rouge Cardinal (nom de l'ancien propriétaire) est un 100% cabernet franc. Un vin fringant, sur la fraîcheur, structure tannique légère.*

*Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné*

**Local**

~~10,20 €~~

La bouteille 75 cl

**9,45 €**

prix public

**8,98 €**

prix coop.



Local

Vallée de la Loire

## L'ENVOL DU COLIBRI BOURGUEIL

**Domaine Des Hautes Gohardes**

**Cabernet-Franc noir • 12°**

*Un vin enrobé, charnu avec une bonne longueur. Le domaine de 28 ha se situe en Vallée de la Loire à Concourson-sur-Layon. Vigneron exploitant biologique depuis 1996, Jean-François Babin propose aujourd'hui une gamme complète de vins du domaine familial.*



Frais et fruité  
Prêt à boire (0-3 ans)



Gibiers, côte de boeuf



Roquefort  
Tomme de Mayenne  
Entrammes



~~9,70 €~~

La bouteille 75 cl

**8,90 €**

prix public

**8,46 €**

prix coop.

Local

Vallée de la Loire

## L'ENVOL DU COLIBRI SAUMUR CHAMPIGNY

**Domaine Des Hautes Gohardes**

**Cabernet-Franc noir • 13°**

*Nez de fruits rouges, belle longueur en bouche. Le domaine de 28 hectares se situe en Vallée de la Loire à Concourson-sur-Layon. Vigneron exploitant biologique depuis 1996 Jean-François Babin propose aujourd'hui une gamme complète de vins du domaine familial.*

*Disponible à Doyenné, Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch*



Frais et fruité  
Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Viandes rouges ou  
blanches, sandre au  
beurre rouge



Bleu de Savoie Yenne



~~12,90 €~~

La bouteille 75 cl

**12,20 €**

prix public

**11,59 €**

prix coop.

Rond et aromatique



Viandes rouges et gibiers en sauces



Comté Mur 10/12



Local

Vallée de La Loire

**CONFLUENS» 2019**

**AOP ANJOU VILLAGE BRISSAC**

**Vignobles Daviau-Bablut**

**Cabernet franc (70%)**

**et Cabernet sauvignon (30%) • 13°**

*La couleur est d'un rubis sombre avec des reflets carmin. Au nez les caractères de fruits bien mûrs (fraise et prune) dominent les caractères torréfiés (tabac blond, cacao) et boisés (bois de réglisse et cèdre). En bouche, l'attaque est moelleuse et aromatique.*



**DOMAINE DE BABLUT**

**Antoine et Christophe Daviau**

Brissac-Loire-Aubance

La famille DAVIAU est une vieille famille du vignoble angevin et s'occupe du Domaine de Bablut depuis de nombreuses générations. « Défenseurs des appellations, nous cherchons à protéger et défendre l'affirmation de ses terroirs et en exprimer au mieux ses qualités et typicités sensorielles et à rendre notre philosophie la plus pérenne possible ». La cuvée Sauvignon est un vin de fraîcheur et de tension. Très aromatique, il exprime les agrumes et le litchi. Il est aussi une cuvée dont la bouteille se recycle avec le réseau Bout' à bout. La cuvée Confluens est un Anjou Brissac, assemblage de deux sols (calcaire et schiste) et de deux cépages (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon). Véritable photographie de l'Anjou, c'est un vin avec des tanins soyeux et une structure délicate.

~~7,90 €~~

La bouteille 75 cl

**6,99 €**

prix public

**6,64 €**

prix coop.

Croquant, gourmand  
et fruité. Moyenne  
garde (3 à 6 ans)



Tajine de poulet  
aux olives



Comté et cantal  
Mimolette vieille



Vallée du Rhône

**AMOUR DE SYRAH**

**Château Beaubois**

Syrah noir • 12,5°

Nez de fruit rouge et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc, les fruits rouges. Aujourd'hui Fanny et François Boyer, sont la 4<sup>e</sup> génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.

~~11,75 €~~

La bouteille 75 cl

**10,50 €**

prix public

**9,98 €**

prix coop.

Léger et porté  
sur le fruit  
Prêt à boire (0-3 ans)



Salade de poulpes,  
calamars farcis,  
volailles, risottos aux  
champignons



Raclette.  
Chèvre frais, comté



Languedoc-Roussillon

**NATURAMANIA**

**Château Coupe Rose**

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

Au nez c'est un vin fruité, sur les notes de fruits rouges et de fruits noirs. En bouche nous retrouvons ces fruits, surtout le côté cerise avec en plus des tanins croquants et peu nombreux en fin de bouche. Le Château Coupe-Roses doit son nom à la présence d'une argile riche en manganèse de couleur rose.

~~11,69 €~~

La bouteille 75 cl

**11,00 €**

prix public

**10,45 €**

prix coop.

Vin Glou glou



Simplement à l'apéritif,  
avec une planche de  
charcuterie



Morbier Marcel Petite



Local

Vallée de La Loire

**BRAIN DE FOLIE ROUGE 2022**

**Domaine du Mortier**

40% Grolleau - 40% cabernet sauvignon  
20% cabernet franc • 12,5°

« Cette année pour la première fois on y a ajouté le cabernet sauvignon vinifié tout en douceur, cela confère au Brain de folie rouge une petite note d'épices et de petits fruits rouges légèrement différent. »

Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné



## DOMAINE DU MORTIER Cyril et Fabien Boisard Saint-Nicolas-de-Bourgueil

S'il comptait 3 hectares en 1996, le Domaine du Mortier s'est progressivement agrandi pour atteindre actuellement 15ha de vignes et 5ha de biodiversité. Respect du vivant, équilibre naturel, biodiversité, sélection massale, préparations biodynamiques et vinification douce donnent des vins vivants et authentiques exprimant le caractère originel de leurs terroirs respectifs.

**AOP Bourgueil Les Pins 2020 :** Sélection parcellaire issu d'un terroir argilo-calcaire qui s'exprime pleinement dans ce Cabernet Franc puissant et complexe.

**Vin de France Brain de folie rouge :** Cépage Grolleau noir/Cabernet sauvignon et cabernet franc. Issu d'une macération carbonique, ce rouge aux arômes de fruits rouges prononcés est une cuvée très digeste qui accompagnera parfaitement vos apéritifs et barbecue.

La bouteille 75 cl

**14,99 €**

prix public

**14,24 €**

prix coop.

Volume et équilibre



Volaille, magret de  
canard poêlé



Comté Mur  
10/12 mois



Vallée de La Loire

**LES PINS 2020**

**Domaine du Mortier**

**Cabernet franc • 13,85°**

*Cette cuvée issue des terroirs argilo-calcaire de Bourgueil exprime la fraîcheur de ses sols avec des notes mentholées, volume et équilibre en bouche.*

*Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné*

**Local**

~~13,50 €~~

La bouteille 75 cl

**13,00 €**

prix public

**12,35 €**

prix coop.

Frais et gourmand  
Servir entre 13 et 15°C



Planche de charcuterie,  
cuisine végétarienne



Mimolette  
demi-vieille



Vallée de la Loire

**LULU GROLLEAU NOIR 2022**

**MÉTHODE VIN NATURE**

**Domaine du Bois Mozé**

**Grolleau noir 100 % • 12,5°**

*Cuvée parcellaire issue de vieilles vignes où l'alouette lulu y niche à même le sol, elle donne son nom à cette nouvelle cuvée... Lulu sera très apprécié avec des planches de charcuteries artisanales ou salades estivales. Frais et gourmand, il sera l'allier parfait de la cuisine végétarienne : houmous de pois chiches, lasagnes aux légumes...*

*Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné*

**Local**

~~22,90 €~~

La bouteille 75 cl

**20,99 €**

prix public

**19,94 €**

prix coop.

Charnu et aromatique  
Longue garde (> 6 ans)



Plats méditerranéens



Parmegiano



demeter

Languedoc-Roussillon

**LE LORIOT - PIC SAINT LOUP**

**Mas Foulaquier**

**Grenache noir, Syrah noir • 13,5°**

Nez très ouvert de fruit noir, de garrigue et finale poivrée. Le Mas Foulaquier s'étend sur un magnifique terroir d'éboulis argilo-calcaire sur l'appellation Pic Saint-Loup, au nord de Montpellier sur le début des contreforts cévennols. Le domaine est travaillé en bio et biodynamie depuis 1998.

Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné



~~9,20 €~~

La bouteille 75 cl

**7,99 €**

prix public

**7,59 €**

prix coop.

Charnu et aromatique  
Longue garde (> 6 ans)



Côtes de porc grillées,  
côtes de veau, légumes  
grillés, darne  
de saumon grillée



Camembert  
Grana Padano Lcru AOP



Languedoc-Roussillon

**LE MANPÔT**

**IGP CÔTES DE THONGUES**

**Domaine Bassac**

**Merlot noir • 14°**

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



~~11,25 €~~

La bouteille 75 cl

**10,69 €**

prix public

**10,16 €**

prix coop.

Léger et porté  
sur le fruit

Prêt à boire (0-3 ans)

Apéritif, planche de  
charcuterie,  
poulet grillé

Raclette  
Mimolette vieille



demeter



Languedoc-Roussillon

**L'ESTIVIN**

**Mas de Jacquet**

Cinsault • 11,5°

*Vin rouge très soyeux offrant des tanins très souples avec beaucoup de fraîcheur et parsemé d'arômes de fraise et framboise. Se déguste légèrement frais. Le Mas se niche entre la mer Méditerranée et le massif de la Gardiole dans le bois des Aresquiers sur la commune de Vic la Gardiole.*

~~14,50 €~~

La bouteille 75 cl

**13,50 €**

prix public

**12,83 €**

prix coop.

Ample, puissant  
et corsé

Longue garde (> 6 ans)

Petit gibier à plumes,  
agneau de pays,  
poisson grillé

Brebis, chèvre frais,  
camembert, morbier  
Marcel Petite



demeter



Vallée du Rhône

**LA CABOTTE**

**Domaine La Cabotte**

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

*Le nez est complexe, laissant apparaître des notes de fruits frais et de réglisse. Epicée, la bouche est puissante avec des notes de fruits mûrs, un bel équilibre et une touche de minéralité qui apporte longueur et profondeur.*

Disponible à Doyenné, Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch

La bouteille 75 cl

**9,80 €**

prix public

**9,31 €**

prix coop.

Léger et velouté



Bœuf-carottes ou un  
bœuf bourguignon



Crémoux d'Anjou



Val de Loire

**AOC ANJOU ROUGE**

**« L'ARDOISE »**

**Domaine des Rochelles**

**Cabernet franc • 13°**

*L'Anjou rouge révèle une robe rubis. Le nez nous dévoile des notes de fruits des bois et cerises. La bouche généreuse nous offre une belle structure toute en finesse avec une finale persistante de fruits rouges tels que le cassis et la myrtille.*

**Local**



## **DOMAINE DES ROCHELLES** **Jean Hubert et Christelle Lebreton** Saint-Jean-des-Mauvrets

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 épice et une bouche souple avec des tanins très fondus.

La bouteille 75 cl

**10,80 €**

prix public

**10,26 €**

prix coop.

Riche et soyeux.  
Servir entre 16 et 18°



Plats en sauce épicés,  
côtelettes d'agneau  
grillées



Tommette  
piment Hardy



Val de Loire  
**IGPVL MALBEC**

**Domaine des Rochelles**

**Malbec • 11,5°**

*Le vin de Malbec est charpenté et riche en tanins, à la belle robe sombre violette. Il développe des arômes de fruits noirs de mûre et de prune, et des notes épicées de poivre et de clou de girofle.*



~~8,75 €~~

La bouteille 75 cl

**7,95 €**

prix public

**7,55 €**

prix coop.

Charnu et aromatique  
Prêt à boire (0-3 ans)



Escalopes de veau,  
burger au quinoa



Fromage de vache ou  
chèvre à pâte molle  
Tomme Mayenne  
Entrammes



demeter



Languedoc-Roussillon

**LE NAT'ROUGE**

**Jacques Frelin Vignobles**

**Merlot noir • 13,5°**

*Nez complexe, fruits noirs et épices. Bouche ample, aux tanins soyeux. Jacques Frelin est spécialisé 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).*



~~9,90 €~~

La bouteille 75 cl

**8,90 €**

prix public

**8,46 €**

prix coop.

Frais et intense



Volailles, viandes  
rouges et plats mijotés



Bûche Le Roumé



Val de Loire

**GAMAY**

**Domaine Regnier-David**

**Gamay • 12,5°**

*Le gamay reste un cépage incontournable de la Loire. Ses arômes très intenses de petits fruits rouges (groseille, framboise), sa structure souple, en font un vin plaisant, prêt à boire en toutes occasions.*

**Local**



**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 »

~~13,60 €~~

La bouteille 75 cl

**12,20 €**

prix public

**11,59 €**

prix coop.

Souple et équilibré  
Servir entre 13 et 15°



Viande rouge,  
plats en sauce,  
champignons farcis



Parmegiano



Local

Val de Loire

## SAUMUR ROUGE CABARDIS

**Domaine Regnier-David**

**Cabernet franc • 13,5°**

*A la fois très souple et très dense en bouche, il séduit par son équilibre, sa légèreté et la finesse de ses tanins. Il convient de le consommer dans les 10 ans, selon le millésime et de le servir à une température entre 12 et 15°C selon l'âge du vin.*

Disponible à Doyenné, Avrillé et Mûrs-Érigné

~~9,40 €~~

La bouteille 75 cl

**8,65 €**

prix public

**8,22 €**

prix coop.

Charnu et aromatique



Viandes rouges,  
gibiers, grillades



Tommette  
piment Hardy



Sud-Ouest

## HÉLIOS - IGP PÉRIGORD Château Grinou - Cuisset

**Merlot noir, Cabernet-Franc noir • 15°**

*Nez intense, des notes de pruneaux et de fruits noirs. En bouche, une structure prononcée et puissante, soutenue par des tanins soyeux, le tout donnant un vin avec beaucoup de volume, du fruit et de la concentration. Guy Cuisset reprend en 1978 une partie des vignes de son oncle sur les vestiges d'un ancien monastère du XIII<sup>e</sup> siècle. Il travaille aujourd'hui avec deux de ses fils, Julien et Gabriel.*

# Vins

## DOUX ET EFFERVESCENTS



~~14,15 €~~

La bouteille 75 cl

**13,40 €**

prix public

**12,73 €**

prix coop.

Frais et fruité  
Longue garde  
(> 6 ans)



Apéritif, melon,  
desserts au chocolat



Fromages à pâte  
persillée, Roquefort AOP



demeter

Languedoc-Roussillon

**LE SÉMAPHORE**

**Mas de Jacquet**

**Muscat à petits grains • 16°**



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

~~11,80 €~~

La bouteille 75 cl

**11,30 €**

prix public

**10,74 €**

prix coop.

Pétillant naturel  
Servir frais de 4°C à 6°C



Entrées à base de  
poissons, apéritif.



Cœur de burrata



Val de Loire

## POP & NAT PÉTILLANT NATUREL

**Domaine du Bois Mozé**

**50 % Pinot Noir, 25 % Grolleau Noir, 25 %  
Grolleau Gris • 12,5°**

*Vendanges manuelles sur les hauteurs d'un magnifique coteau surplombant la cave de Coutures...Pet'Nat sera très apprécié en apéritif, accompagné d'entrées à base de poissons comme un tartare ou carpaccio de saumon. Osez-le en dessert avec une tarte vigneronne !*



## 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 !

# Vins

DOUX ET EFFERVESCENTS

~~15,10 €~~

La bouteille 75 cl

**13,50 €**

prix public

**12,83 €**

prix coop.

Douceur et vivacité  
Servir frais 8 à 10°



En parfait accord avec  
les desserts au goût  
d'amandes, de fruits  
confits, de fruits blancs.



Bleu d'Anjou de  
Xavier Matton



Local

Val de Loire

**COTEAU DE L'AUBANCE**

**L'HARMONIE**

**Domaine Rochambeau**

**Chenin • 11,5°**

*Ce vin doré dégage des arômes de fruits confits, d'abricot sec et de pomme blette, ainsi qu'une subtile odeur boisée. La bouche est soyeuse. Très bon apéritif, Il accompagne la foie gras, les tartelettes fourme et poire...*



**DOMAINE ROCHAMBEAU**

**Famille Forest**

Soulaine-sur-Aubance

« 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. »

# SÉLECTION Fromages



~~27,90 €~~

Prix au kg

**25,50 €** | **24,23 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné 21 jours



Savoie

**BLEU DE SAVOIE YENNE**

*Coopérative de Yenne*

**Lait de vache**



*Sa pâte est souple et fondante de couleur blanche à ivoire avec des cavités remplies de bleu. Son goût est franc, salé et dominé par les arômes du bleu.*

# SÉLECTION Fromages

~~33,50 €~~

Prix au kg

**30,90 €**

prix public

**29,36 €**

prix coop.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné entre  
60 et 80 jours



Maine-et-Loire

**BLEU D'ANJOU**

*La Ferme des jours heureux*

**Lait de vache**



*Un fromage de caractère, qui surprend par sa douceur et son crémeux en bouche.*



## **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. « *A la Ferme des jours heureux, on y voit la vie en bleu !* »

~~33,60~~ €

Prix au kg

**29,95 €** | **28,45 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné 24 mois



Italie

**GRANA PADANO**

**Tomasoni F.lli**

**Lait de vache**



*Goût persistant et fruité, la pâte est dure, finement granuleuse. Idéal râpé ou taillé en copeaux sur des pâtes ou une soupe, il peut également se servir en plateau ou à l'apéritif coupé en morceaux.*

~~18,95~~ €

Prix au kg

**17,95 €** | **17,05 €**

prix public

prix coop.

Lait pasteurisé



Pâte molle



Affiné 9 jours



Espagne

**QUESO TETILLA**

**Ter Nat S.A.R.L.**

**Lait de vache**



*Arôme doux, légèrement acidulé, gout beurré, doux et présence en final une légère acidité.*

~~22,50~~ €

Prix au kg

**21,50 €** | **20,43 €**

prix public

prix coop.

Lait pasteurisé



Pâte pressée  
non cuite



Affiné 6 mois



Calvados

**MIMOLETTE DEMI-VIEILLE**

**Coopérative Isigny Sainte-Mère**

**Lait de vache**



*Belle couleur orange la rendant reconnaissable et illumine un plateau de fromage! Léger goût de noisette. Idéal en cubes ou lamelles sur un assortiment apéritif, sur un plateau de fromages variés, en cuisine (en dés ou râpé en salade, en gratins, en tartines, en sandwich...)*

# SÉLECTION Fromages

~~25,50 €~~

Prix au kg

**22,95 €** | **21,80 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte pressée  
non cuite



Affiné 7 mois



Mayenne

**TOMME MAYENNE**

*Entrammes*

**Lait de vache**



*Cette tomme de caractère affinée pendant 6 mois minimum possède des notes fruitées et une texture fondante.*



## 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 !

~~23,70~~ €

Prix au kg

**22,50 €** | **21,38 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte molle



Affiné  
5 semaines



Loire

**TOMMETTE AU VIN BLANC**  
**SAS Mons Fromager affineur**

Lait de vache



*Fraicheur en bouche, goût de raisin frais en croûte et de lait chaud à coeur.*

~~4,70~~ €

Prix au kg

**4,30 €** | **4,09 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Texture  
onctueuse



Pas d'affinage



Italie

**COEUR DE BURRATA**  
**Ferme Querceta**

Lait de vache



*Se consomme sous un filet d'huile d'olive, poivrée ou accompagnée de basilic, de légumes du soleil ou de jambon cru.*

~~6,15~~ €

Prix au kg

**5,50 €** | **5,23 €**

prix public

prix coop.

Lait pasteurisé



Pâte crémeuse



Affiné 1 semaine



Maine et Loire

**CRÉMEUX D'ANJOU**  
**Bernard Gaborit**

Lait de vache



*Affiné, le fromage révélera des arômes de caractère, de terroir et une texture fondante, très crémeuse.*

SÉLECTION

## Fromages

~~28,95 €~~

Prix au kg

**25,00 €** | **23,75 €**

prix public

prix coop.

Lait cru

Pâte pressée  
cuiteAffiné 10  
à 12 mois

Jura

**COMTÉ MUR AOP****Union des Fruitières Bio  
Comtoises****Lait de vache**

Après affinage, plus robuste, plus riche en goût et la pâte est plus ferme. Fromage de plateau, mais également idéal en salade, à l'apéritif ou en gratin.

~~22,95 €~~

Prix au kg

**21,95 €** | **20,85 €**

prix public

prix coop.

Lait cru

Pâte pressée  
non cuiteAffiné 10  
semainesBourgogne-  
Franche Comté**MORBIER****Marcel Petite****Lait de vache**

Fromage tendre et moelleux, son goût est particulièrement fruité et sa croûte possède une couleur beige à orange tandis que sa pâte est de couleur jaune claire et très souple. Il se caractérise par la fine couche de charbon végétal qui le traverse.

~~44,95 €~~

Prix au kg

**39,95 €** | **37,95 €**

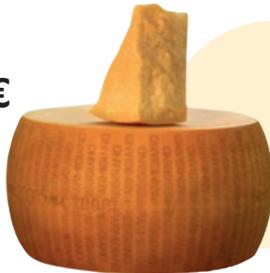
prix public

prix coop.

Lait cru

Pâte  
pressée cuite

Affiné 24 mois



Italie

**PARMESAN REGGIANO****D.O.P****Ter Nat****Lait de vache**

Issu de la Vache Rouge, une race rustique de la région réputée pour son lait de très grande qualité. Fromage à pâte dure, fabriqué sans utilisation d'additifs. C'est un parmesan gourmand, riche, long et fruité en bouche, et sans aucune acidité.



36,78 €

Prix au kg

**33,90 €**

prix public

**32,21 €**

prix coop.

Lait cru



Pâte pressée  
non cuite



Affiné  
2 semaines



Maine-et-Loire

**Local**

**TOMMETTE PIMENT**  
**GAEC Basse Beuvrie/Hardy**

**Lait de chèvre**

*Elle contient, au milieu, un petit liseré de piment d'espelette du Pays Basque bien dosé pour un fromage joli et bon...  
Tout dépend des goûts, car attention, ça pique...  
mais le piment d'espelette est chaleureusement piquant et puissamment aromatique ! Le mariage idéal avec le fromage de chèvre !*



## **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 (buches, 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 ».

SÉLECTION

# Fromages

~~30,70 €~~

Prix au kg

**27,95 €** | **26,55 €**

prix public

prix coop.



Maine-et-Loire

**TOME DE CHÈVRE**

**Maison Gaborit**

Lait de chèvre

Local

Lait pasteurisé



Pâte pressée  
non cuite



Affiné 8 à 10  
semaines



*Idéal sur un plateau de fromages mais aussi à l'apéritif (avec miel bio ou pruneaux). Peut être intégré en cuisine : gratins, salades...*

~~6,50 €~~

Prix au kg

**5,80 €** | **5,51 €**

prix public

prix coop.



Maine-et-Loire

**BÛCHE FRAICHE  
NATURE 350G**

**GAEC de Roumé**

Lait de chèvre

Local

Lait cru



Pâte pressée  
non cuite



Pas d'affinage



*Frais et fondant, avec juste un filet d'huile d'olive, à tartiner ou à utiliser dans de délicieuses recettes.*

~~6,90 €~~

Prix au kg

**6,15 €** | **5,84 €**

prix public

prix coop.



Maine-et-Loire

**BÛCHE AFFINÉE  
CENDRÉE 300G**

**GAEC de Roumé**

Lait de vache

Local

Lait cru



Pâte pressée  
non cuite



Affiné 1 semaine



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

~~6,70 €~~

Prix au kg

**5,99 €**

prix public

**5,69 €**

prix coop.

Lait cru



Pâte pressée  
non cuite



Affiné 1 semaine



Maine-et-Loire



**BÛCHE AFFINÉE 300G**

**GAEC de Roumé**

**Lait de chèvre**

*Ce fromage associe la douceur et le crémeux du lait de chèvre.*



## **GAEC DE ROUMÉ**

Yzernay

A la ferme familiale des Mazeriers, située au sud de l'Anjou et en agriculture biologique depuis 1972, on trouve aujourd'hui la troisième génération d'éleveurs caprins.

Avec leur troupeau de 400 chèvres de race Alpine, Olivier, Xavier et Julien, accompagnés de leur équipe, produisent une large gamme de fromages de chèvre fermiers, au lait cru, frais et affinés.

Leurs chèvres sont exclusivement nourries avec les récoltes de la ferme : herbe, foin, mélange de céréales, choux et betteraves.

SÉLECTION

## Fromages

~~43,85 €~~

Prix au kg

**41,90 €** | **39,81 €**

prix public

prix coop.

Lait cru

Pâte pressée  
non cuite

Affiné 7 mois



Loire

**Lavort brebis****SAS Mons - Fromager Affineur****Lait de brebis**

Pâte de couleur jaune clair, moelleuse avec de petites ouvertures. Texture onctueuse. Goût doux et fruité avec des notes boisées.

~~32,90 €~~

Prix au kg

**29,95 €** | **28,45 €**

prix public

prix coop.

Lait thermisé

Pâte pressée  
non cuiteAffiné entre  
3 et 6 mois

Larzac

**TOME D'ESTAING****Les Bergers du Larzac****Lait de brebis**

Accompagne vin rouge léger et porté sur le fruit ou un vin blanc frais et fruité. Se consomme en plateau (avec pointe de confiture de cerises noires), gratin, fondue ou raclette.

~~31,40 €~~

Prix au kg

**29,95 €** | **28,45 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte persillée



Affiné 3 mois



Aveyron

**ROQUEFORT AOP****Gabriel Coulet****Lait de brebis**

Une merveille associée avec des noix, des figues ou encore de grains de raisins, le tout accompagné de pain grillé et d'un vin moelleux.



~~42,95 €~~

Prix au kg

**39,90 €** | **37,91 €**

prix public

prix coop.

Lait cru



Pâte pressée  
non cuite



Affiné entre  
90 à 120 jours



Italie

**PECORINO MESSER**

*Fattoria Lischeto*

**Lait de brebis**



*Parfum du lait frais et de crème, un goût savoureux, bonne acidité et un léger soupçon d'amertume le caractérisent.*



# Soirée festive

Au Doyenné

Vendredi 22 septembre - de 20h à 22h

***On déguste, on échange, on partage !***

***Autour de la sélection des vins, fromages et charcuterie.***

Gratuit - Conseils et Vente sur place

*Réservation souhaitée pour faciliter notre organisation*

## Dégustations

Dans nos 6 magasins

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

Au fil 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



Promotion dans la limite des stocks disponibles - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération