

A stylized illustration of a wine glass filled with yellow liquid, positioned to the left of the main title. In the top right corner, there is a yellow triangular shape representing a slice of Swiss cheese with several holes. The background is a solid teal color.

# Fête des VINS & FROMAGES

*Automne 2025*

**DU 18 SEPTEMBRE  
AU 13 OCTOBRE**



# ÉDITO

*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, certain-es viticulteur-ices 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. Certain-es viticulteur-rices vont plus loin avec la vitiforestierie, 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, certain-es vigneron·nes 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.**

Comme chaque année, notre équipe CABA se déplace pour la journée formation *Vins et Fromages* afin de faire une sélection la plus pertinente, en combinant qualité organoleptique et accessibilité. En somme, une sélection « coup de cœur » qui privilégie grandement nos partenaires historiques avec 14 cuvées et 10 fromages issus de la production locale.

**À la lecture de ce catalogue, prenez le temps de découvrir ces nouvelles cuvées, sans omettre la sélection des fromages qui n'a rien à envier à celle des vins !**

# 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 viticulteur-rices qui font le choix de l'agriculture biologique, en commercialisant des vins en conversion aux prix proposés par les producteur-rices.

## Avec ou sans sulfite ?



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

## Et un vin biodynamique ?



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

## Et le vin méthode Nature ?



Un vin «sans papier» mais avec un engagement clair : issu de l'AB ou Nature et Progès, de vendanges manuelles, vinifiées 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.e.



en France,  
sur l'année 2024\*



de vignes sont  
cultivées en Bio  
soit

**164 541 ha**  
(3,9% de moins qu'en 2023)

dont :  
**22 702 ha**  
en conversion



**12 075**  
fermes viticoles bio  
en 2024  
(0,4 % de plus qu'en 2023)

\*Source Agence Bio



**Vous voyez ce logo  
sur vos bouteilles ?**  
elles sont aptes au réemploi !  
vous pouvez les rapporter  
dans nos six magasins.

# Zoom sur nos FROMAGES BIO

## Les fromages de vache à pâte molle

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

## Les fromages de vache à pâte pressée

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

## Les fromages de brebis

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

## Les fromages de chèvre

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

## Autres types de fromages

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

## Ces fromages peuvent être :

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

## Une saisonnalité pour les fromages ?

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

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

## Le label AOP

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

# Aide à la Sélection vin



## Vins Rouges

|  |                      | prix public | prix coop. | page |
|--|----------------------|-------------|------------|------|
| <b>VDF LE GRAND VIN - LES PETITES PERDRIX</b>        |                      |             |            |      |
| <i>Château Grinou-Cuisset</i>                        | Sud-Ouest            | 12,50 €     | 11,88 €    | 8    |
| <b>IGP PAYS D'OC - INFLUENCE NATURELLE</b>           |                      |             |            |      |
| <i>Domaine Auriol</i>                                | Languedoc-Roussillon | 8,40 €      | 7,98 €     | 9    |
| <b>AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - LES SABLES</b>   |                      |             |            |      |
| <i>Domaine du Mortier</i>                            | Vallée de La Loire   | 12,50 €     | 11,88 €    | 10   |
| <b>AOP BOURGUEIL - ÉPAULÉ JETÉ</b>                   |                      |             |            |      |
| <i>Domaine Breton</i>                                | Vallée de La Loire   | 13,50 €     | 12,83 €    | 11   |
| <b>AOP ANJOU VILLAGE BRISSAC - CABERNET FRANC</b>    |                      |             |            |      |
| <i>Domaine des Rochelles</i>                         | Vallée de La Loire   | 10,95 €     | 10,41 €    | 13   |
| <b>IGP CÔTES CATALANES - LA DÉBOUCHÉE</b>            |                      |             |            |      |
| <i>Domaine Pagnon</i>                                | Languedoc-Roussillon | 5,20 €      | 4,95 €     | 16   |
| <b>IGP MÉDITERRANÉE - TERRE DE LUMIÈRE</b>           |                      |             |            |      |
| <i>Cave de Cairanne</i>                              | Vallée du Rhône      | 4,85 €      | 4,61 €     | 18   |
| <b>LE FRANC</b>                                      |                      |             |            |      |
| <i>Domaine de Bablut</i>                             | Vallée de La Loire   | 9,50 €      | 9,03 €     | 19   |
| <b>VDF UN AMOUR DE CINSAULT</b>                      |                      |             |            |      |
| <i>Château Beaubois</i>                              | Vallée du Rhône      | 6,95 €      | 6,61 €     | 20   |
| <b>BRAIN DE FOLIE</b>                                |                      |             |            |      |
| <i>Domaine du Mortier</i>                            | Vallée de La Loire   | 11,20 €     | 10,64 €    | 20   |
| <b>IGP VAL DE LOIRE - MALBEC</b>                     |                      |             |            |      |
| <i>Domaine des Rochelles</i>                         | Vallée de La Loire   | 9,20 €      | 8,74 €     | 21   |
| <b>ANJOU ROUGE - MUSCARI À TOUPET</b>                |                      |             |            |      |
| <i>Domaine Rochambeau</i>                            | Vallée de La Loire   | 7,60 €      | 7,22 €     | 22   |
| <b>AOP CÔTES DU RHÔNE - MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE</b> |                      |             |            |      |
| <i>Domaine Saint-Julien</i>                          | Vallée du Rhône      | 6,95 €      | 6,61 €     | 23   |
| <b>VDF TAN NAT</b>                                   |                      |             |            |      |
| <i>Domaine Labranche Laffont</i>                     | Sud-Ouest            | 12,75 €     | 12,12 €    | 24   |
| <b>AOP ANJOU VILLAGE - JEAN JOSEPH</b>               |                      |             |            |      |
| <i>Domaine de Bois Mozé</i>                          | Vallée de La Loire   | 16,95 €     | 16,11 €    | 25   |

## MERLOT - MAMI PATCH

|                                     |        |        |        |    |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|----|
| <i>Olearia Vitivinicola Orsogna</i> | Italie | 7,95 € | 7,56 € | 26 |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|----|

## AOP LANGUEDOC QUATOURZE

|                       |                      |        |        |    |
|-----------------------|----------------------|--------|--------|----|
| <i>Domaine Ortola</i> | Languedoc-Roussillon | 9,90 € | 9,41 € | 26 |
|-----------------------|----------------------|--------|--------|----|

## Vins Blancs

prix public    prix coop.    page

### AOP VOUVRAY - ÉPAULÉ JETÉ

|                       |                    |         |         |    |
|-----------------------|--------------------|---------|---------|----|
| <i>Domaine Breton</i> | Vallée de La Loire | 13,50 € | 12,83 € | 11 |
|-----------------------|--------------------|---------|---------|----|

### SAUVIGNON BLANC

|                           |                    |        |        |    |
|---------------------------|--------------------|--------|--------|----|
| <i>Domaine du Mortier</i> | Vallée de La Loire | 7,10 € | 6,75 € | 12 |
|---------------------------|--------------------|--------|--------|----|

### ANJOU BLANC - MATIN D'AUTOMNE

|                           |                    |         |         |    |
|---------------------------|--------------------|---------|---------|----|
| <i>Domaine Rochambeau</i> | Vallée de La Loire | 11,20 € | 10,64 € | 14 |
|---------------------------|--------------------|---------|---------|----|

### CÔTEAUX DE L'AUBANCE - ÉLÉGANCE

|                             |                    |         |         |    |
|-----------------------------|--------------------|---------|---------|----|
| <i>Domaine de Bois Mozé</i> | Vallée de La Loire | 12,95 € | 12,31 € | 15 |
|-----------------------------|--------------------|---------|---------|----|

### IGP PAYS D'OC - FESTA ALVARINHO

|                      |                      |        |        |    |
|----------------------|----------------------|--------|--------|----|
| <i>Famille Fabre</i> | Languedoc-Roussillon | 8,70 € | 8,27 € | 17 |
|----------------------|----------------------|--------|--------|----|

### VDF AU CREUX DU NID

|                              |                      |        |        |    |
|------------------------------|----------------------|--------|--------|----|
| <i>Domaine La Colombette</i> | Languedoc-Roussillon | 6,20 € | 5,89 € | 17 |
|------------------------------|----------------------|--------|--------|----|

### IGP PAYS D'OC - CARRIÈRE PRADAL

|                        |                      |         |        |    |
|------------------------|----------------------|---------|--------|----|
| <i>Domaine Massole</i> | Languedoc-Roussillon | 10,50 € | 9,98 € | 18 |
|------------------------|----------------------|---------|--------|----|

### AOP JASNIÈRES - CLOS SAINT-JACQUES

|                      |                    |         |         |    |
|----------------------|--------------------|---------|---------|----|
| <i>Domaine Gigou</i> | Vallée de La Loire | 16,90 € | 16,06 € | 24 |
|----------------------|--------------------|---------|---------|----|

## Vins Rosés

prix public    prix coop.    page

### AOP SABLE-DE-CAMARGUE

|                             |                      |        |        |   |
|-----------------------------|----------------------|--------|--------|---|
| <i>Domaine de la fourmi</i> | Languedoc-Roussillon | 7,90 € | 7,51 € | 9 |
|-----------------------------|----------------------|--------|--------|---|

## Vins effervescents

prix public    prix coop.    page

### CRÉMANT DE LOIRE BRUT

|                              |                    |         |         |    |
|------------------------------|--------------------|---------|---------|----|
| <i>Domaine Régnier-David</i> | Vallée de La Loire | 11,20 € | 10,64 € | 13 |
|------------------------------|--------------------|---------|---------|----|

### CHARDONNAY BULLES

|                                 |                      |        |        |    |
|---------------------------------|----------------------|--------|--------|----|
| <i>Vignobles Jacques Frelin</i> | Languedoc-Roussillon | 7,99 € | 7,60 € | 27 |
|---------------------------------|----------------------|--------|--------|----|

# LES CUVÉES CLASSIQUES



Des valeurs sûres, incontournables

~~12,89 €~~

La bouteille 75 cl

**12,50 €**

prix public

**11,88 €**

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Sud-Ouest

**VDF LE GRAND VIN  
LES PETITES PERDRIX**  
**Château Grinou - Cuisset**

**Rouge • Merlot noir • 13,5°**

*Au nez, senteurs de fruits noirs, d'épices et de légères notes toastées. Bouche ronde, rappelant le registre aromatique du nez. Les tanins se sont assouplis avec le temps.*



**Accords mets et vins**

Viande rouge. Fromage de chèvre, Brie  
Parmigiano Reggiano



## ► LES CUVÉES CLASSIQUES

~~9,10 €~~

La bouteille 75 cl

**7,90 €**

prix public

**7,51 €**

prix coop.

Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon

**AOP SABLE-DE-CAMARGUE**

**Domaine de la fourmi**

Rosé • Grenache noir, grenache gris • 12,5°

Nez expressif et gourmand. Notes de pêche, pamplemousse, et clémentine. Arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche en bouche.



Accords mets et vins

Salade, grillade, viande blanche.



~~9,70 €~~

La bouteille 75 cl

**8,40 €**

prix public

**7,98 €**

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



demefer

Languedoc-Roussillon

**IGP PAYS D'OC**

**INFLUENCE NATURELLE**

**Domaine Auriol**

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

Nez de fruits rouges et fruits des bois très mûrs. En bouche beaucoup de fraîcheur et un joli grain.



Accords mets et vins

Cuisine épicée ou asiatique.

Brie, Bethmale, Fromage de chèvre.



~~13,20 €~~

La bouteille 75 cl

**12,50 €**

prix public

**11,88 €**

prix coop.

Rond, charnu  
et fruité



Prêt à boire  
(0-4 ans)



Uniquement à Doyénné,  
Avrillé et Mûrs-Erigné



Vallée de La Loire

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

**Rouge • Cabernet Franc • 11,2°**

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



**Accords mets et vins**

Poisson, volaille et plats végétariens.

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



**DOMAINE DU MORTIER**

**Cyril et Fabien Boisard**

**Saint-Nicolas-de-Bourgueil (37)**

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

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

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

## ► LES CUVÉES CLASSIQUES

~~13,89 €~~

La bouteille 75 cl

**13,50 €**

prix public

**12,83 €**

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Vallée de La Loire **AOP BOURGUEIL** **ÉPAULÉ JETÉ** *Domaine Breton*

**Rouge • Cabernet franc noir • 12,5°**

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



**Accords mets et vins**

Tapas, viande rouge.

Saint-Nectaire, Fromage de chèvre.

~~13,89 €~~

La bouteille 75 cl

**13,50 €**

prix public

**12,83 €**

prix coop.

Ample, rond  
avec un bel équilibre



Prêt à boire  
(0-3 ans)



### Vallée de la Loire **AOP VOUVRAY** **ÉPAULÉ JETÉ** *Domaine Breton*

**Blanc • Chenin • 12,5°**

*Un vin frais et tendu, idéal pour approcher la salinité des chenins. La bouche est sèche et fruitée, mais pas sucrée.*



**Accords mets et vins**

Tapas, volaille.

Fromage de chèvre.

Uniquement à Doyénné,  
Avrillé et Mûrs-Érigné

~~7,95 €~~

La bouteille 75 cl

**7,10 €**

prix public

**6,75 €**

prix coop.

Fruité et rond



Prêt à boire

(0-2 ans)



Vallée de La Loire

**SAUVIGNON BLANC**

**Domaine Régnier-David**

**Blanc • Sauvignon • 12°**

*Arôme fruité et floral et belle longueur en bouche.*



**Accords mets et vins**

*Poisson et crustacés.*



**DOMAINE REGNIER-DAVID**

**Jean-François Régnier**

**Doué-en-Anjou (49)**

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

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

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

## ► LES CUVÉES CLASSIQUES

~~11,95 €~~

La bouteille 75 cl

**10,95 €**

prix public

**10,41 €**

prix coop.

Frais et fruité



Jusqu'à 8 ans



Vallée de La Loire

### AOP ANJOU VILLAGE BRISSAC - CABERNET FRANC *Domaine des Rochelles*

Rouge • Cabernet Franc • 13,5°

Nez attractif expansif sur les fruits rouges mais avec fraîcheur. Bouche quasi onctueuse, soyeuse à souhait : les fruits s'y épanouissent avec délice et continuité.



Accords mets et vins

Charcuterie, volaille, viande blanche, poissons, chèvre frais.

~~12,40 €~~

La bouteille 75 cl

**11,20 €**

prix public

**10,64 €**

prix coop.

Finesse et douceur



Prêt à boire  
(0-2 ans)



Vallée de La Loire

### CRÉMANT DE LOIRE BRUT

*Domaine Régnier-David*

Effervescent • Chenin, Cabernet Franc, Grolleau, Chardonnay • 12,5°

Robe cristalline, fines bulles et nez de fruits blancs.



Accords mets et vins

En apéritif, nature, ou en soupe angevine. Pour le dessert, il accompagne aussi bien le chocolat que les tartes aux prunes.

~~12,50 €~~

La bouteille 75 cl

**11,20 €**

prix public

**10,64 €**

prix coop.

Sec, fruité, minéral



Moyenne Garde  
(jusqu'à 6 ans)



Vallée de La Loire

**ANJOU BLANC**

**MATIN D'AUTOMNE**

**Domaine Rochambeau**

**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.*



**Accords mets et vins**

Volaille à la crème.

Fromages à pâte dure.



**DOMAINE ROCHAMBEAU**

**Famille Forest**

**Soulaine-sur-Aubance (49)**

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

## ► LES CUVÉES CLASSIQUES

~~14,50 €~~

La bouteille 75 cl

**12,95 €**

prix public

**12,31 €**

prix coop.

Moelleux



Jusqu'à 8 ans



Uniquement à Doyenné,  
Avrillé et Mûrs-Érigné



Vallée de La Loire

### **COTEAUX DE L'AUBANCE ÉLÉGANCE**

**Domaine de Bois Mozé**

**Blanc • Chenin • 11,5°**

*Nez, riche et complexe, de fruits jaunes avec une pointe de mangue.*

*Bouche concentrée et fraîche. Dominante de fruits exotiques et d'agrumes.*



#### **Accords mets et vins**

*Gésiers confits, volaille. Dessert aux fruits exotiques. Fromages persillés.*

# LES CUVÉES CONVIVIALES

*Faciles à boire et à partager*



~~5,99 €~~

La bouteille 75 cl

**5,20 €**

prix public

**4,94 €**

prix coop.

*Charnu et aromatique*



*Prêt à boire  
(0-3 ans)*



*Uniquement à Doyenné,  
Avrillé et Mûrs-Érigné*



Languedoc-Roussillon

**IGP CÔTES CATALANES**

**LA DÉBOUCHÉE**

**Domaine Pagnon**

**Rouge • Cabernet-Sauvignon, Syrah • 13,5°**

*Une robe rubis, un nez de fruits rouges et de mûres, une bouche légère et de grenadine. Les tanins sont ronds.*



**Accords mets et vins**

*Tarte, salade composée, grillade, charcuterie, gratin dauphinois. Plateau de fromages*



## ► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~9,07 €~~

La bouteille 75 cl

**8,70 €**

prix public

**8,27 €**

prix coop.

Frais et fruité



Moyenne garde  
(3-6 ans)



Languedoc-Roussillon

**IGP PAYS D'OC**

**FESTA ALVARINHO**

**Famille Fabre**

**Blanc • Alvarinho blanc • 12,5°**

Notes de poire, limoncello, fleur blanche et citron confit. Bouche tendue, minérale et fruitée.



**Accords mets et vins**

Brochette japonaise teriyaki, supion ou oursin. Comté.



~~7,20 €~~

La bouteille 75 cl

**6,20 €**

prix public

**5,89 €**

prix coop.

Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon

**VDF AU CREUX DU NID**

**Domaine La Colombette**

**Blanc • Souvignier gris, Muscaris • 11°**

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.



**Accords mets et vins**

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



~~10,80 €~~

La bouteille 75 cl

**10,50 €**

prix public

**9,98 €**

prix coop.

Frais et fruité



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon

**IGP PAYS D'OC**

**CARRIÈRE PRADAL**

**Domaine Massole**

**Blanc • Grenache, Vermentino • 13,5°**

*Vin frais et aromatique aux notes de fleurs, de pêche et d'abricot, avec une pointe légèrement épicée.*



**Accords mets et vins**

*Apéritif, poisson grillé, coquillage, sushi.  
Fromages de chèvre et de brebis.*



~~5,60 €~~

La bouteille 75 cl

**4,85 €**

prix public

**4,61 €**

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Vallée du Rhône

**IGP MÉDITERRANÉE**

**TERRE DE LUMIÈRE**

**Cave de Cairanne**

**Rouge • Grenache noir, Syrah noir • 14,5°**

*Un nez de framboises, de fruits rouges très frais et de poivre. Bouche tendre, croquante et étonnamment longue. Les tanins sont fondus.*



**Accords mets et vins**

*Lasagne, grillade, gratin de légumes.  
Comté, Morbier.*



## ► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~9,95 €~~

La bouteille 75 cl

**9,50 €**

prix public

**9,03 €**

prix coop.

Aromatique et juteux



Prêt à boire  
(0-5 ans)



Vallée de La Loire

**LE FRANC**

**Domaine de Bablut**

Rouge • Cabernet franc • 12,5°

Vin rouge aromatique avec les beaux arômes du Cabernet Franc, framboise et cerise. C'est un vin juteux et facile à boire, tout en rondeur et simplicité.



**Accords mets et vins**

Apéritif, tapas, viande et fromages affinés à pâte molle.



**DOMAINE DE BABLUT**

**Antoine et Christophe Daviau**

Brissac-Loire-Aubance (49)

Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs générations de la famille Daviau se sont succédé sur ce vignoble angevin. Le Domaine est conduit en culture biologique dès 1996 puis en biodynamie par Christophe, rejoint par son fils Antoine. Leur leitmotiv : « *La juste concordance du terroir avec le cépage* ». Chenin et Cabernet sauvignon apprécient des sols très superficiels rocailloux alors que le cabernet franc aime avoir « la tête au soleil et les pieds au frais ».

« *Notre philosophie bio nous oblige à un contact intime avec la plante. 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.* »

~~8,05 €~~

La bouteille 75 cl

**6,95 €**

prix public

**6,61 €**

prix coop.

Léger et porté  
sur le fruit



Prêt à boire  
(0-3 ans)



demeter

Vallée du Rhône

**VDF UN AMOUR  
DE CINSULT**

*Château Beaubois*

Rouge • Cinsault noir • 11,5°

Nez de petits fruits rouges, framboise et  
grenadine. Bouche gourmande de fruits frais  
et de poivre.



**Accords mets et vins**

Apéritif, assiette de charcuterie et fromage.  
Comté, Chèvre, Beaufort.



~~11,69 €~~

La bouteille 75 cl

**11,20 €**

prix public

**10,64 €**

prix coop.

Vin de soif fruité



Prêt à boire  
(0-2 ans)



LOCAL

Vallée de La Loire

**BRAIN DE FOLIE**

*Domaine du Mortier*

Rouge • Grolleau Noir, Cabernet Franc • 10,7°

Arômes de petits fruits rouges (cerise).  
Suave, rond et très frais en bouche.



**Accords mets et vins**

Apéritif ou barbecue.

Uniquement à Doyenné,  
Avrillé et Mûrs-Érigné

## ► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~10,80 €~~

La bouteille 75 cl

**9,20 €**

prix public

**8,74 €**

prix coop.

Gourmand, fruité  
et épicé



Moyenne garde  
(3-5 ans)



Vallée de La Loire

**IGP VAL DE LOIRE**

**MALBEC**

**Domaine des Rochelles**

**Rouge • Malbec (Côt) • 11°**

Nez riche en fruits noirs et épices, assorti de notes fumées. En bouche, arômes intenses de fruits noirs, mûres et prunes. Complexité épicée et poivrée.



**Accords mets et vins**

Apéritif, charcuterie, Tapas.

Tomme de brebis.



### **DOMAINE DES ROCHELLES**

**Jean Hubert et Christelle Lebreton**

**Saint-Jean-des-Mauvrets (49)**

La famille Lebreton exploite ce domaine depuis le XIX<sup>e</sup> 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 ha situés dans l'aire d'appellation Anjou Brissac et Coteaux de l'Aubance, une équipe de sept salarié-es permanent-es et des saisonnier-ères, « *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 Rosés d'Anjou* ». L'ardoise modère sa vigueur et donne un vin rouge d'une couleur profonde, un nez épicé et une bouche souple avec des tanins très fondus.

## ► LES CUVÉES CONVIVIALES

~~8,50 €~~

La bouteille 75 cl

**7,60 €**

prix public

**7,22 €**

prix coop.

Souple et rond  
tatin salivants



Prêt à boire  
(0-5 ans)



Vallée de La Loire

**ANJOU ROUGE**

**MUSCARI À TOUPET**

**Domaine Rochambeau**

**Rouge • Cabernet Franc • 13°**

*Vin facile à boire avec une attaque souple et fruité, des arômes de cuir et d'épice, légèrement fumé en fin de bouche avec des notes minérales rocheuses.*



**Accords mets et vins**

Tajine de poulet au épice.

Chèvre chaud, brebis.

# LES CUVÉES



## SURPRENANTES

*A découvrir et à savourer*

~~7,25 €~~

La bouteille 75 cl

**6,95 €**

prix public

**6,61 €**

prix coop.

Ample puissant  
et corsé



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Uniquement à Doyenné,  
Avrillé et Mûrs-Érigné



Vallée du Rhône

**AOP CÔTES DU RHÔNE**

**MONT JOLI SUZE-LA-ROUSSE**

**Domaine Saint-Julien**

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

*Un nez complexe, mêlant des fruits noirs et des nuances plus épicées. En bouche, une structure tannique et une acidité équilibrée.*



**Accords mets et vins**

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



~~14,75 €~~

La bouteille 75 cl

**12,75 €**

prix public

**12,12 €**

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Uniquement à Doyénné,  
Avrillé et Mûrs-Érigné



Sud-Ouest

**VDF TAN NAT**

**Domaine Labranche Laffont**

**Rouge • Tannat noir • 12,5°**

Un nez de cassis, réglisse, mûre. La bouche est charnue, généreuse et juteuse. La trame tannique est douce, la finale fraîche et épicée.



**Accords mets et vins**

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

~~17,45 €~~

La bouteille 75 cl

**16,90 €**

prix public

**16,06 €**

prix coop.

Ample, rond  
avec un bel équilibre



Moyenne garde  
(3-6 ans)



Vallée de La Loire

**AOP JASNIÈRES**

**CLOS SAINT-JACQUES**

**Domaine Gigou**

**Blanc • Chenin • 13,5°**

Une robe jaune aux reflets verts. Un nez de confit, miel et fenouil. Une bouche avec du gras et une belle longueur. Une finale légèrement acidulée.



**Accords mets et vins**

Apéritif, viande blanche. Fromage, Chaource, Brillat-Savarin, Petit Saint-Pierre

~~18,80 €~~

La bouteille 75 cl

**16,95 €**

prix public

**16,11 €**

prix coop.

Ample



Vin de garde  
(jusqu'à 10 ans)



Uniquement à Doyenné,  
Avrillé, Mûrs-Érigné et Foch



## ► LES CUVÉES SURPRENANTES



Vallée de La Loire

**AOP ANJOU VILLAGE**

**JEAN JOSEPH**

**Domaine de Bois Mozé**

**Rouge • Cabernet franc • 14°**

*Au nez, arômes de pâtes de fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles) très caramélisées. Touches boisées, vanillées. Bouche ample, suave et généreuse. Tanins bien présents.*



**Accords mets et vins**

Viandes en sauce, Viandes rouges.

Fromages à pâtes molles.



## DOMAINE DE BOIS MOZÉ

**Benoist Hérault & Mathilde Giraudet**

Brissac-Loire-Aubance (49)

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

~~9,20 €~~

La bouteille 75 cl

**7,95 €**

prix public

**7,56 €**

prix coop.

Charnu et aromatique



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Italie

**MERLOT  
MAMI PATCH**

**Olearia Vitivinicola Orsogna**

Rouge • Merlot noir • 13,5°

Un nez aux notes intenses de cerise, de prune et de mûre, mêlées à des notes de violette, de myrte et d'orange.



**Accords mets et vins**

Viande, charcuterie, tarte salée, pizza.  
Camembert, Parmigiano reggiano.



~~11,45 €~~

La bouteille 75 cl

**9,90 €**

prix public

**9,41 €**

prix coop.

Charnu et aromatique



Moyenne garde  
(3 à 6 ans)



Languedoc-Roussillon

**AOP LANGUEDOC  
QUATORZE - NAUTICA**

**Domaine Ortola**

Rouge • Syrah, Grenache noir, Carignan,  
Mourvèdre • 14°

Un nez expressif de fruits rouges et d'épices.  
Une bouche souple et soyeuse avec une  
belle évolution. Un ensemble harmonieux et  
une finale sur des notes vanillées.



**Accords mets et vins**

Viande, plat végétarien.  
Fromage type Brie.



## ► LES CUVÉES SURPRENANTES

~~9,25 €~~

La bouteille 75 cl

**7,99 €**

prix public

**7,60 €**

prix coop.

Vin désalcoolisé  
pétillant



Prêt à boire  
(0-3 ans)



Languedoc-Roussillon

**CHARDONNAY BULLES**

**Vignobles Jacques Frelin**

**Effervescent • Chardonnay blanc • 0°**

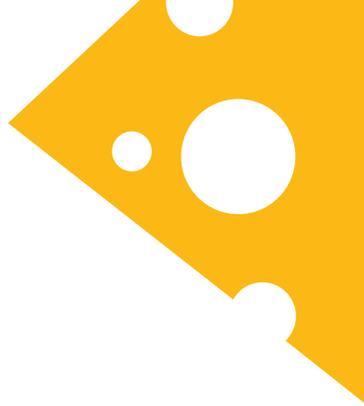
*Frais et gourmand sont les maîtres mots de ce vin à la belle teinte jaune pâle. Ses arômes d'ananas et de mangue laissent place à une bouche fraîche et aromatique avec un bel équilibre.*



**Accords mets et vins**

Apéritif, quiche, coquillage, sushi

Gouda, fromage persillé, palet de chèvre



# LA SÉLECTION

# FROMAGES

*À accorder avec nos vins*

~~20,90 €~~

Prix au kg

**18,80 €** | **17,86 €**

prix public

prix coop.



Maine-et-Loire

**TOMME  
D'ANJOU**

**Maison Gaborit**

**Lait pasteurisé de Vache**



Pâte pressée  
non cuite



Affiné 2 mois



*Fromage doux au léger goût de noisettes et champignon,  
et aux arômes herbagers du printemps.  
Texture souple, moelleuse et parfois crémeuse.*

 **Consommation** : Fromage de plateau, gratin ou fondu.

## ► LA SÉLECTION FROMAGES

~~28,90 €~~

Prix au kg

**25,90 €** | **24,61 €**

prix public

prix coop.



Auvergne

**SAINT-NECTAIRE  
FERMIER AOP**

*Compagnie d'affinage des Arvernes*

**Lait cru de Vache**

Pâte molle  
croûte lavée



Cœur souple et onctueux. Aux arômes de fruits secs et au goût délicat de noisette.

Affiné 30 jours



 **Consommation** : Fromage de plateau et à cuisiner  
(en truffade notamment)

~~23,90 €~~

Prix au kg

**20,90 €** | **19,86 €**

prix public

prix coop.



Bourgogne

**MORBIER AOP**  
*Laiterie de la Chaux*

**Lait cru de Vache**

Pâte pressée  
non cuite



Pâte onctueuse et fondante, avec un léger goût de crème.  
Texture fine et lisse, parfum franc et fruité.

Affiné 45 jours



 **Consommation** : Fromage de plateau, en salade ou en cuisine,  
chaud à gratiner (ex : croziflette).

~~22,90 €~~

Prix au kg

**20,50 €** | **19,48 €**

prix public

prix coop.



Savoie

**EMMENTAL  
DE SAVOIE IGP**  
*Fromagerie Chabert*

**Lait cru de Vache**

Pâte pressée  
cuite



Goût fruité et doux, grâce au lait des vaches nourries aux prairies variées l'été et au foin local l'hiver.

Affiné 75 jours



 **Consommation** : Fromage de plateau ou de cuisine.  
Accompagne très bien la charcuterie et le pain de campagne.

~~29,90 €~~

Prix au kg

**26,90 €**

prix public

**25,56 €**

prix coop.



LOCAL

Maine-et-Loire

**MEULE DE LOIRE**

**La Ferme des P'tits Brillet**

**Lait cru de Vache**

Pâte pressée



Affiné 4 mois  
minimum



Fruité et légère pointe d'amertume arrondie par sa pâte souple et fondante. Type Abondance.

 **Consommation** : Fromage de plateau pour les fins palais !



## LA FERME DES P'TITS BRILLET

Saint-Michel-et-Chanveaux (49)

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

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

## ► LA SÉLECTION FROMAGES

~~25,95 €~~

Prix au kg

**23,40 €** | **22,23 €**

prix public

prix coop.



Maine-et-Loire



**TOMME**  
**LE PLAISIR DE LOIRE**  
*La Ferme des P'tits Brillet*

Lait cru de Vache

Aspect beurré. Goût de noisette apporté par les ferments qui donnent aussi cette teinte orangée à la croûte. Type raclette.

 **Consommation** : Fromage de plateau. Très bien aussi fondu : en raclette, burgers, pizzas ... !

Pâte pressée  
croûte lavée



Affiné 1 mois  
minimum



Prix au kg

**27,90 €** | **26,51 €**

prix public

prix coop.



Bourgogne



**COMTÉ 30 MOIS**  
**AOP**  
*Union fruitière bio Comtoise*

Lait cru de Vache

Goût d'herbe, de noisette, de noix et cuir caractéristique du Comté. Texture légèrement granuleuse, fondant en bouche.

 **Consommation** : Fromage de plateau, à l'apéritif. En gratin ou en fondue.

Pâte pressée  
cuite



Affiné 30 mois



Prix au kg

**35,90 €** | **34,11 €**

prix public

prix coop.



Italie



**BUFALEGGIO**  
*Ponte Reale*

Lait pasteurisé de Vache

Onctueux et doux, avec une touche sucrée et une légère amertume en fin de bouche.

 **Consommation** : Fromage de plateau, à l'apéritif, ou en cuisine dans un risotto, sur une pizza ou une tarte.

Pâte molle  
croûte lavée



Affiné 1 mois



Prix au kg

**21,60 €** | **20,52 €**  
prix public | prix coop.



Savoie

**TOMME DE YENNE  
FUMÉE**

*Coopérative laitière de Yenne*

**Lait cru de Vache**



Pâte pressée  
non cuite



Affiné 21 jours



Fromage ferme mais souple. Parfumé. Goût légèrement salé, doux et fumé.

 **Consommation :** Fromage de plateau, sur du pain, en salade ou en gratin.

Prix à la pièce

**7,50 €** | **7,13 €**  
prix public | prix coop.



Normandie

**LE PETIT  
SAINT-PIERRE**

*Fromagerie de la Houssaye*

**Lait thermisé de Vache**



Pâte molle  
croûte fleurie



Affiné 15 jours



Texture fondante et très crémeuse, avec des notes de lait, florales et une touche de champignons frais.

 **Consommation :** Fromage de plateau, avec un pain de campagne

Prix au kg

**39,90 €** | **37,91 €**  
prix public | prix coop.



Italie

**ROCCOLO DIVINO  
casArrigoni**

**Lait pasteurisé de Vache**



Pâte pressée  
non cuite



Affiné 4 mois



Goût aromatique très original, légèrement acidulé, note de fruits secs, figes et raisin. Parfum intense de violettes et de mûres par sa croûte traitée avec des raisins secs.

 **Consommation :** Fromage de plateau, à l'apéritif, en salade ou râpé sur des pâtes ou pizzas

## ► LA SÉLECTION FROMAGES

~~21,85 €~~

Prix au kg

**19,75 €**

prix public

**18,77 €**

prix coop.



LOCAL

Mayenne

**GOUDA PROVENÇAL**

*Arc en ciel*

**Lait cru de Vache**

Pâte pressée  
non cuite



Affiné 2 mois  
minimum



Gouda aux éclats de tomates séchées et aux notes parfumées d'herbes de Provence. Pâte souple et fondante.

 **Consommation :** En apéritif en petits dés ou dans une salade. Il est parfait en tranche fine dans un sandwich ou un burger.



### GAEC ARC EN CIEL

#### Bazougers (53)

Sur la ferme collective du Gaec Arc en ciel, située au cœur de la Mayenne, Willem et Marieke de Kam venu-es des Pays bas ont converti les terres en agriculture biologique depuis 1995 pour que la biodiversité puisse se développer. Après 30 années, ils passent le flambeau à une nouvelle équipe, jeune et dynamique !

Un troupeau de 60 vaches frisonnes nourries à l'herbe et au foin séché en grange, 10 hectares de céréales panifiables, un demi-hectare de légumes diversifiés permettent à Roxane, Angélique, David, Kristoffer, Grégory, et leur équipe de proposer une large gamme de goudas fermiers à croûte naturelle et un étal de pains variés.

Avec leur magasin à la ferme et leur camping, l'accueil et l'échange sont au cœur de ce lieu collectif.

~~45,80 €~~

Prix au kg

**36,50 €** | **34,68 €**

prix public

prix coop.



Italie  
**PECORINO SARDO  
MATURO DOP**  
*Ternat*

Lait thermisé de brebis

Pâte pressée  
cuite



Affiné 5 mois



Goût à la fois sucré, typé et long en bouche.  
Le parfum s'intensifie avec l'âge.

 **Consommation** : En plateau ou en cuisine, à râper sur des pâtes, salades, gratins, ...

Prix au kg

**31,20 €** | **29,64 €**

prix public

prix coop.



Nouvelle-Aquitaine  
**TOMME BREBIS  
PIMENT D'ESPELETTE**  
*Fromagerie Agour*

Lait pasteurisé de Brebis

Pâte pressée  
non cuite



Affiné 3 mois



Pâte ferme, souple et fondante. Arômes de noisettes, relevés par le piment, un peu toasté.

 **Consommation** : En plateau de fromages, avec un pain aux céréales, un chutney de figes ou une charcuterie Basque.

~~32,50 €~~

Prix au kg

**28,90 €** | **27,46 €**

prix public

prix coop.



Occitanie  
**ROQUEFORT AOP**  
*Gabriel Coulet*

Lait cru de Brebis

Pâte persillée



Affiné 8 mois



Texture fondante et crémeuse en bouche. Arômes vifs, légèrement acidulé, persillé intense.

 **Consommation** : En plateau de fromages, avec des noix, des figes, du raisin et du pain grillé.

## ► LA SÉLECTION FROMAGES

~~40,50 €~~

Prix au kg

**38,50 €** | **36,58 €**

prix public

prix coop.



LOCAL

Maine-et-Loire

**TOMMETTE**

*Les Brebis Anjouées*

**Lait cru de Brebis**

Pâte pressée  
non cuite



Affiné  
6 semaines



*Tommette à la saveur typique de brebis grâce à son ensemencement traditionnel au petit lait (mésophile). Douce et délicate lorsqu'elle est jeune, elle s'approche d'un Pecorino italien en s'affinant (puissance de goût et texture friable).*

 **Consommation :** Idéale sur un plateau de fromages.



### LES BREBIS ANJOUÉES

*Benoît et Marguerite Pavec*  
Contigné

Après la Savoie et le Larzac où il-elle se sont formé-es au métier d'éleveur.euse et de fromager-ère, Benoit et Marguerite s'installent en 2017 à Contigné sur 37 ha de terres. Tous deux y élèvent une soixantaine de brebis laitières de race Lacaune dont le lait est transformé sur place pour fabriquer fromages et yaourts, et une trentaine de brebis allaitantes qui entretiennent notamment les bords du ruisseau qui traverse la ferme.

C'est aussi là que pousse la majorité des aliments de la bergerie (légumineuses, foin pour l'hiver, céréales, ...).

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

Prix à la pièce

**0,99 €**

prix public

**0,95 €**

prix coop.

Pâte molle  
croûte fleurie



Affiné 7 jours



Nouvelle-Aquitaine

**PETIT CHÈVRE**

**Fromagerie La Lémance**

Lait pasteurisé de Chèvre



Texture ferme au coeur coulant. Doux et fondant en bouche, arômes caprins et lactiques.

 **Consommation** : Parfait en salade, avec des crudités ou un peu de confiture.

Prix au kg

**35,70 €**

prix public

**33,92 €**

prix coop.

Pâte pressée  
non cuite



Affiné 3 mois



Indre-et-Loire

**TOMME**

**DE CHÈVRE FERMÈRE**

**Le Vazereau**

Lait cru de chèvre



Texture souple et légèrement friable. Goût caprin, doux, fruité en fin de bouche.

 **Consommation** : Parfait sur un plateau ou en tranche dans une salade.

~~7,15 €~~

Prix à la pièce

**6,40 €**

prix public

**6,08 €**

prix coop.

Fromage  
lactique



Affiné 15 jours



Maine-et-Loire

**BÛCHE AFFINÉE**

**NATURE**

**Gaëc de Roumé**

Lait cru de Chèvre



Une bûche de chèvre nature, affinée. Fromage à la texture fondante, au goût frais et doux, qui prend un peu de caractère en s'affinant.

 **Consommation** : Idéale sur un plateau à partager ou à faire chauffer sur des tartines, une pizza ou dans une quiche.

## ► LA SÉLECTION FROMAGES

~~3,75 €~~

Prix à la pièce

**3,35 €**

prix public

**3,19 €**

prix coop.

Fromage  
lactique



Affiné 10 jours



Maine-et-Loire

**BÛCHETTE AFFINÉE**

**Gaec de Roumé**

Lait cru de Chèvre



Format mini de la bûche affinée. Fromage à la texture fondante, au goût frais et doux, qui prend un peu de caractère en s'affinant.

 **Consommation :** Parfait sur un plateau, mais aussi sur des tartines, une pizza ou dans une quiche à faire fondre



### GAEC DE ROUMÉ

Yzernay (49)

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

Avec leur troupeau de 400 chèvres de race Alpine, Olivier, Xavier et Julien, trois agriculteurs fromagers accompagnés de leur équipe, produisent une large gamme de fromages de chèvre fermiers, 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.

~~5,65 €~~

Prix à la pièce

**4,99 €**

prix public

**4,74 €**

prix coop.

Fromage  
lactique



Affiné  
10 à 15 jours



Mayenne  
**ROND CENDRÉ**  
**Pampillou Mayennais**  
Lait cru de chèvre



Moelleux et Crémeux à cœur sous une croûte légèrement cendrée et fondante. Il dévoile une douceur au goût.

 **Consommation** : Plateau de fromages



## LE PAMPILLOU MAYENNAIS

**Camille Belouard**

Pommerieux (53)

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 Pommérieux 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.

## ► LA SÉLECTION FROMAGES

~~8,95 €~~

Prix à la pièce

**7,95 €**

prix public

**7,56 €**

prix coop.



Mayenne

**BÛCHE CENDRÉE**

**La Basse Beuvrie**

**Lait cru de Chèvre**



Fromage  
lactique



Affiné  
minimum 15 jours



Texture crémeuse au niveau de la croûte et plus ferme à cœur. Fromage au goût marqué.



**Consommation** : Parfait sur un plateau ou en salade.



### LA BASSE BEUVRIE

**Emmanuel et Sophie Hardy**

Laigné (53)

Installé-es depuis 2012, Emmanuel et Sophie élèvent 60 chèvres de race alpine sur une ferme de 35 ha. Au printemps, après avoir nourri les chevreaux (ensuite valorisés dans le réseau *Cabri d'ici*), le lait est transformé en fromages variés (bûches, crottins, tommes...)

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

« Nous adhérons au réseau Paysans de nature en souhaitant être plus attentifs 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 ».

# SOIRÉE DÉGUSTATION

À la caba du Doyenné

**Vendredi 19 septembre - de 20h à 22h**

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

Gratuit - Conseils et Vente sur place



Sur Inscription en ligne

[www.billetweb.fr/soiree-degustation-fete-des-vins-2025](http://www.billetweb.fr/soiree-degustation-fete-des-vins-2025)

## ANIMATIONS

Dans nos 6 magasins

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

Tout au long des 3 semaines, vigneron·nes\* et fromager·ères se joindront à nous pour parler de leur passion et nous faire découvrir leurs produits.

### Journées festives

**Avrillé : vendredi 26 et samedi 27 septembre**

**Mûrs-Érigné : vendredi 3 et samedi 4 octobre**

*\*selon avancement des vendanges*

**biocoop**

| La CABA

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.   
A consommer avec modération

