



ET SES FOURNISSEURS

Deux conditions sont nécessaires pour obtenir un bon vin : un bon terroir et un vigneron talentueux. Et c'est là que le travail de sélection effectué par Biocoop prend toute son importance...

Qui sélectionne les vins ?

Composé de professionnels et de passionnés issus des biocoops de différentes régions, le **Comité de sélection des vins Biocoop** s'est donné une mission : analyser, déguster et sélectionner des vins répondant à ses exigences et aux goûts de chacun. Il travaille donc sur la constitution et l'évolution régulière du catalogue national.

Sur quels critères ?

Plusieurs éléments sont étudiés, parmi lesquels : mode de vendange, origine des raisins, taux de soufre utilisé, limitation des additifs... Quant à la démarche globale du producteur et à son engagement sur la vinification (charte FNIVAB, Biodyvin...), ils restent des points majeurs dans l'analyse d'un vin. Les critères sont donc nombreux mais la dégustation reste un élément déterminant dans la décision de référencement. L'idée étant toujours d'allier qualité de production et plaisir gustatif.

POUR EN SAVOIR PLUS....

DES LIVRES :

- **Le guide des meilleurs vins bio de France**, Pierre Guigui, Ed. Gault & Millau.
- **Le vin bio, une démarche, un plaisir...**, Jean-Marc Carité, Ed. La Plage.
- **Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'œnologie**, Max Léglise, Éditions Courrier du Livre.
- **Vins Bio Magazine**, revue trimestrielle, informations et abonnement à utovie@wanadoo.fr

DES ÉVÈNEMENTS :

Millesime Bio, salon international et professionnel des vins de l'agriculture biologique, réservé aux professionnels.
 Plus d'informations sur www.millesime-bio.com.
Amphore, concours national des vins issus de l'agriculture biologique.
 Plus d'information sur www.concoursamphore.com

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

NOTRE CHARTRE



Notre réseau de magasins Biocoop a pour objectif le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération.

En partenariat avec les groupements de producteurs, nous créons des filières équitables fondées sur le respect de critères sociaux et écologiques exigeants.

Nous nous engageons sur la transparence de nos activités et la traçabilité de nos approvisionnements.

Présents dans les instances professionnelles, nous veillons à la qualité de l'agriculture biologique.

Nos biocoops sont des lieux d'échanges et de sensibilisation pour une consommation responsable.

www.biocoop.fr

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr



LES VINS ISSUS DE RAISINS BIO

sélectionnés par Biocoop



Imprimé avec des encres à bases végétales sur papier 100% recyclé. Biocoop - SA Coop à capital variable - 9-11 avenue de Villars 75007 Paris - 382 891 752 RCS Paris - CPD - Crédits photos : Photodisc, Pivoire, Stockbyte Imprimé par Les Hauts de Vienne BP 52179 35221 CHATEAUBOURG CEDEX, entreprise Imprim'Vert (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées) - ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 03/2010 - BF3025

NOS VINS ISSUS DE RAISINS BIOLOGIQUES

Encore minoritaire, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant. Car aujourd'hui, on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

Qui sont donc ces vignerons obstinés et responsables qui travaillent la terre avec tant de passion ?

Les uns appartiennent à la famille aventureuse des pionniers de la bio, les autres à cette nouvelle génération de viticulteurs perfectionnistes qui viennent à l'agrobiologie par souci de qualité et de respect de l'environnement. Mais tous ont en commun une quête : celle d'un terroir qu'ils cherchent à révéler en suivant les rythmes de la nature.

LE PETIT MONDE DES VINS ISSUS DE RAISINS BIO...

Plus de 16 000 hectares : c'est la surface qu'occupent les vignobles cultivés en agriculture biologique en France. En hausse constante depuis 10 ans, ils concernent **2 % de la surface** occupée par le vignoble français.

C'est le Languedoc-Roussillon qui compte le plus grand nombre de vignobles en agriculture biologique, suivi par la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Aquitaine.

Les deux tiers des vins de ces vignobles sont exportés à l'étranger. Ils connaissent un fort engouement sur les marchés européens, américains et japonais.

Qu'est-ce qu'un vin issu de raisins bio ?

Aujourd'hui, il n'existe pas de « vin biologique » mais des vins « issus de raisins biologiques ».

Deux étapes sont à distinguer :

> **la culture des vignes en bio** : 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), elles sont désaerbées mécaniquement.

> **La vinification** : le vin est ensuite élaboré et élevé en limitant l'emploi d'additifs (levures industrielles, enzymes, soufre, sucres...), par des vignerons soucieux d'authenticité et de qualité.



LES METS ET LES VINS...

Partez à la découverte des saveurs et osez des accords nouveaux !

APERITIFS

LEGUMES/PLATS VEGETARIENS

FRUITS DE MER

POISSONS

VIANDES BLANCHES

VIANDES ROUGES

FROMAGES

DESSERTS

OSEZ !

CHAMPAGNES
brut, doux, blanc de blanc

VINS EFFERVESCENTS
clairette, crémant

**BLANCS LIQUEUREUX
OU MOELLEUX**
sauternes, layon, monbazillac

VINS DOUX NATURELS
banyuls, maury, muscat de rivesaltes

BLANCS SECS JEUNES
gros plant, muscadet, touraine

BLANCS SECS DE GARDE
sancerre, chablis, entre-deux-mers

BLANCS AROMATIQUES
gewurztraminer, riesling, muscat

ROSÉS
provence, corse, loire

ROUGES JEUNES FRUITÉS
beaujolais, bourgueil, anjou village

ROUGES JEUNES CORSÉS
crozes hermitage, saint chinian, madiran

ROUGES DE GARDE
pessac léognan, châteauneuf du pape, pomerol



choucroute

sushis

canard à l'orange

melon au jambon

velouté de carottes

couscous végétarien

curry d'agneau au lait de coco

tagine de poulet au citron

poires pochées à la cannelle

chili au tofu

tourte au shiitake

