



biocoop

célèbre

LES VINS 100% BIOLOGIQUES

pour sa **FÊTE DES VINS 2019**



RENDEZ-VOUS
DU 3 SEPTEMBRE
AU 19 OCTOBRE 2019

Dans un environnement concurrentiel stimulant, Biocoop joue sa carte à fond. Depuis toujours mais plus que jamais, notre enseigne de plus de 580 magasins en France veille à la qualité d'une agriculture biologique aux critères exigeants et à la mise en avant de producteurs indépendants, tout en favorisant l'accès du bio pour tous.

Pour cette Fête des Vins 2019, nous vous proposons de découvrir une offre enrichie à hauteur de 50 cuvées dont 62 % de nouveautés. Une sélection qui reflète nos exigences qualitatives.

Biocoop soutient la conversion vers l'agriculture biologique et le fait savoir sur cette Fête des Vins d'automne 2019 ! Avec la multiplication de millésimes climatiquement compliqués, de nombreux producteurs doivent redoubler d'efforts pour poursuivre leur conversion vers l'agriculture biologique. Biocoop souhaite leur envoyer un signal fort.

La RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) et les actions en faveur de la biodiversité sont le deuxième axe majeur de cette sélection avec pêle mêle : le premier vignoble d'insertion sociale en France, un partenariat avec un ESAT pour la réalisation d'un présentoir en bois, des initiatives de plantations de haies, d'arbres, de nichoirs à oiseaux, de construction de murets en pierres...

Comme lors des éditions 2017 et 2018, des vins avec de faibles taux de sulfites, des vins sans sulfites ou sans sulfites ajoutés, des vins en biodynamie (28% de la sélection) et des vins vegan nous permettront de répondre aux attentes variées de nos clients.

Au global, cette sélection comprend 62% de vins à un prix de vente consommateur compris entre 5€ à 10€ et 38% de vins plus haut de gamme. De quoi favoriser la découverte, les achats d'impulsion autant que les moments d'exception !

Pierre Trieau, Responsable de catégorie CAVE Biocoop



LA COMMISSION VINS BIOCOOP, COMPOSÉE DE SOCIÉTAIRES ET DE SALARIÉS MAGASINS BÉNÉFICIAIRE D'UNE EXPERTISE TECHNIQUE RECONNUE, A SÉLECTIONNÉ 11 CUVÉES COUPS DE CŒUR DONT 8 ROUGES, 2 BLANCS ET 1 ROSÉ EFFERVESCENT.



LOIRE

Cette AOC se pare d'une belle robe rouge grenat pour une explosion de fruit au nez et en bouche, et un parfait équilibre sur la fraîcheur.

AOC COTEAUX ANCENIS ROUGE (12,5°)

Cuvée Coteaux d'Ancenis rouge • Landron Chartier EARL • Millésime 2018
8,50 €

BONS ACCORDS : charcuterie, viandes blanches (poularde), ricotta à la framboise.



BOURGOGNE

Fruit d'une agriculture biodynamique appliquée dès la création du domaine en 1984, ce vin rouge est structuré et très fruité. Un millésime riche !

AOP BOURGOGNE HTE CÔTE BEAU ROUGE (13°)

Cuvée Hautes Côtes de Beaune • Didier Montchovet SARL •
Millésime 2017
18,90 €

BONS ACCORDS : viandes rouges en sauce ou grillades, tarte gratinée aux légumes. Comté ou Morbier.



SUD-OUEST

Issu d'un domaine familial entretenu avec passion depuis un demi-siècle, ce vin rouge sans sulfites se caractérise par une robe profonde et un nez intense de fruits noirs, des notes balsamiques « réglissées », de vanille, de fleurs.

AOP DURAS ROUGE (14°)

Cuvée sans sulfites rouge • Mauro Guicheneys EARL • Millésime 2018
8,90 €

BONS ACCORDS : saltimbocca de veau sauge et gorgonzola, couscous végétarien. Fromage de brebis et chèvre à pâte molle.



SUD-OUEST

Cultivé sur les vestiges d'un ancien monastère, ce vin rouge offre un nez intense aux notes de pruneaux. En bouche, sa structure est puissante, soutenue par des tanins soyeux, donnant un vin avec beaucoup de volume et de concentration.

IGP PÉRIGORD ROUGE (14,5°)

Cuvée Hélios • Guy Cuisset & Fils EARL • Millésime 2018
8,40 €

BONS ACCORDS : magret, tajine aux fruits secs, boulgour aux épinards et falafels pimentés. Brie, Camembert.



VALLÉE DU RHÔNE

Cultivée en agriculture biodynamique, cette cuvée à la spontanéité déconcertante, est très facile d'accès mais avec du fond. On note une bonne persistance aromatique en bouche avec une finale fraîche.

AOC CÔTES DU RHÔNE (14,5°)

Cuvée Côtes du Rhône Rouge • Chaume Arnaud EARL • Millésime 2018
9,90 €

BONS ACCORDS : cuisine méditerranéenne, mets relevés d'épices (curry, poivre, piment d'Espelette). Chèvres demi secs, Cantal vieux, pâtes persillées.



VALLÉE DU RHÔNE

Issu d'un domaine familial où la culture des vignes se fait en coteaux souvent pentus, ce vin typique de la syrah en Crozes Hermitage se caractérise par des notes de fruits rouges et d'épices complétées d'une belle richesse due au terroir de granite et d'alluvions.

AOC CROZES HERMITAGE (14,5°)

Cuvée Kevin • Domaine Laurent Habard SCEA • Millésime 2017
19,95 €

BONS ACCORDS : apéritif, poêlée de champignons, gigot d'agneau au gratin dauphinois. Tomme du Beaujolais, Saint-Marcelin.



BORDELAIS

Issu de vignes cultivées sur des terrains argilo-calcaires, ce vin 100% Malbec au nez complexe d'arômes de fruits noirs, de fraise confite et de caramel, se caractérise par une attaque ronde et puissante. Un vin riche et concentré offrant une structure équilibrée avec des tanins serrés et une bonne longueur en bouche.

AOP BORDEAUX ROUGE (14°)

Cuvée Ephémère de Grenet 2018 • Domaine S&C Vignerons SARL • Millésime 2018
11,95 €

BONS ACCORDS : rôti de bœuf aux cèpes, dessert au chocolat. Saint-Nectaire, Cantal.



BORDELAIS

Les Crus Artisans regroupent une quarantaine de propriétés dont les artisans-vignerons assument la totalité de la chaîne de production. Ici, ce vin rouge à la robe sombre et intense dévoile des arômes de fruits noirs, mûres et cassis. L'attaque est souple et ronde, les tannins présents allient puissance et onctuosité pour finir sur une bouche longue et persistante.

AOC CRU ARTISAN HAUT MÉDOC ROUGE (13°)

Cuvée Haut Médoc • Fedieu EARL • Millésime 2016
16,50 €

BONS ACCORDS : entrecôte à la bordelaise. Fromage de brebis.



LANGUEDOC ROUSSILLON



Composé à 55% de Bourboulenc, un cépage quasi oublié des Corbières, ce vin blanc se pare d'une robe jaune pâle qui dévoile un nez intense, aux arômes d'abricot, de citron, d'ananas et de chèvrefeuille. La bouche est fraîche et souple, finissant sur une touche acidulée.

AOP CORBIÈRES BLANC ROMANISSA (13°)

Cuvée Romanissa • Biofrance SARL • Millésime 2018
6,75 €

BONS ACCORDS : apéritif, asperges sauce hollandaise, salades, poisson grillé. Cabécou de Rocamadour, Cantal jeune, fromage de chèvre.

BORDELAIS



Issu d'une agriculture biodynamique, ce vin blanc au nez très fruité thiol et agrumes offre une bonne longueur en bouche avec une persistance moyenne. Un joli vin bien équilibré.

AOP BORDEAUX BLANC (12°)

Cuvée La Terre de mes Amis • Alain & Béatrice Ferran SARL •
Millésime 2018
6,95 €

BONS ACCORDS : apéritif, fruits de mer et poissons. Cabretin.



VENETO (ITALIE)



Fruit d'un des producteurs les plus anciens et les plus expérimentés de Prosecco, ce rosé estival effervescent est croquant en bouche, avec une nuance rubis attrayante. Ses arômes floraux rafraîchissants sont relevés par une pointe de cerise.

IGT MERLOT FRIZZANTE (11°)

Cuvée Frizzante • Azienda Agricola Giol S.S. SOC. AGR. • Millésime 2018
7,49 €

BONS ACCORDS : crustacés, fruits de mer, risotto aux herbes, canapés au saumon fumé. Fromages italiens de lait de vache type Parmigiano Reggiano.

SÉLECTION BIOCOOP

20 19

LES CHIFFRES



100%

des vins bio sont issus d'un artisanat en cohérence avec les valeurs de Biocoop

50 cuvées dont 62% de nouveautés



vins rouges dont
19 nouveautés



vins blancs dont
9 nouveautés



nouveautés en
effervescent rosé

À LA DÉCOUVERTE DES TERROIRS...

Toujours avec la volonté de faire découvrir les Hommes et les cépages, Biocoop donne la priorité aux récoltants. La sélection 2019 part à la découverte d'une diversité de terroirs et savoir-faire singuliers.

Cette année, la Vallée du Rhône et le Languedoc Roussillon sont à l'honneur. Chaque vin sélectionné reflète l'engagement et les valeurs des femmes et des hommes qui travaillent chaque jour à la création de leurs vins bio, souvent issus de domaines familiaux. Autant d'histoires à découvrir à travers 21 vigneron·ne·s récoltants mis à l'honneur !

Des vins bio accessibles

Cette année, Biocoop a développé les vins de partage (24 cuvées) et les vins d'exception (19 cuvées) tout en proposant une bonne accessibilité prix globale. Ces cuvées s'adressent tant aux amateurs qu'aux initiés : **62%** des vins sélectionnés Biocoop ont un prix de vente conseillé inférieur à 10€.

À PROPOS DE **biocoop**

Leader de la distribution alimentaire biologique spécialisée en France depuis plus de 30 ans, Biocoop repose sur un réseau d'indépendants engagés – consommateurs, producteurs, salariés, commerçants –, tous décisionnaires, qui croient à l'intelligence collective pour produire et consommer autrement.

En 2018, ce modèle coopératif unique fait preuve d'une belle santé avec un chiffre d'affaires de près de 1,21 Mard€, en progression de +11,1%. Il regroupe 560 magasins (dont +74 ouverts en 2018) et 3 600 fermes partenaires.

Précurseur et moteur, Biocoop revendique « l'agriculture biologique pour tous » et inscrit sa démarche au cœur d'une charte appliquée par l'ensemble des acteurs du réseau. Biocoop comprend également 3 filiales : STB (Société de Transport Biocoop) ; Biocoop Restauration et DÉFIBIO qui accompagne financièrement ses partenaires professionnels (producteurs, transformateurs, magasins).

**Chiffres au 31 décembre 2018*



Contacts Presse

Agence

Marie ANTOINETTE
RELATIONS PUBLIQUES

Marión Revault et Giulia Molari

biocoop@marie-antoinette.fr

01 55 04 86 47