



## 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 :

- **Les bonnes adresses du vin bio 2004/2005**, Jean-Marc CARITE, Éditions UTOVIE.
- **Le vin bio**, Jean-Marc CARITE, Éditions La Plage.
- **Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'œnologie**, Max Légise, Éditions Courrier du Livre.
- **Vins Bio Magazine**, revue trimestrielle, informations et abonnement à [utovie@wanadoo.fr](mailto:utovie@wanadoo.fr)

### DES ÉVÈNEMENTS :

- **Millésime Bio**, 13<sup>e</sup> salon international et professionnel des vins de l'agriculture biologique, réservé aux professionnels. Les 16, 17 et 18 janvier 2006 à Narbonne ([www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com))
- **Amphore**, 10<sup>e</sup> édition du concours national des vins issus de l'agriculture biologique. Le 29 mai 2006 (<http://amphore75.free.fr/> tél. : 01 45 79 20 90)

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

# NOTRE CHARTE



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

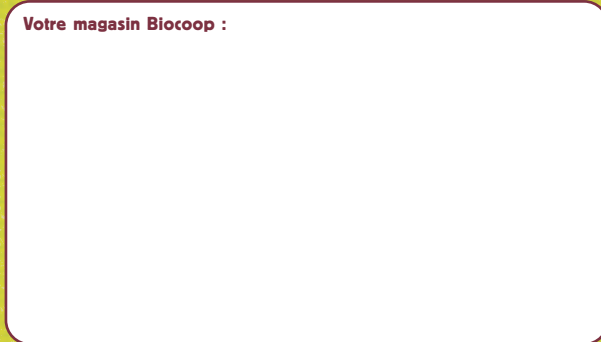
En partenariat avec les groupements de producteurs, nous créons des filières équitables fondées sur le respect de critères sociaux et écologiques exigeants.

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.

Votre magasin Biocoop :



# NOS VINS BIOLOGIQUES

Des hommes passionnés,  
la terre respectée



Biocoop Développement - SAS au capital de 37 000 € - N° 444 632 509 RCS Nanterre - CPO - Crédits photos : Photodisc, Phovoir.



# NOS VINS 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 vigneronns obstinés et responsables qui travaillent la terre avec tant de passion ?**

Les uns appartiennent à la famille aventurière 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 BIO...

**Plus de 16 000 hectares** : c'est la surface qu'occupent les vignobles bio 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 bio, suivi par la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Aquitaine.

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

## Qu'est-ce qu'un « vin 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 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 désherbées mécaniquement.

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



# LES METS ET LES VINS...



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

	APÉRITIFS	LÉGUMES/PLATS VÉGÉTARIENS	FRUITS DE MER	POISSONS	VIANDES BLANCHES	VIANDES ROUGES	FROMAGES	DESSERTS	OSEZ !
<b>CHAMPAGNES</b> brut, doux, blanc de blancs									choucroute
<b>VINS EFFERVESCENTS</b> clairette, cremant									sushis
<b>BLANCS LIQUEUX OU MOELLEUX</b> sauternes, layon, monbazillac									canard à l'orange
<b>VINS DOUX NATURELS</b> banyuls, maury, muscat de rivesaltes									melon au jambon
<b>BLANCS SECS JEUNES</b> gros plant, muscadet, touraine									velouté de carottes
<b>BLANCS SECS DE GARDE</b> sancerre, chablis, entre deux mers									couscous végétarien
<b>BLANCS AROMATIQUES</b> gewurtzraminer, riesling, muscat									curry d'agneau au lait de coco
<b>ROSÉS</b> provence, corse, loire									tagine de poulet au citron
<b>ROUGES JEUNES FRUITÉS</b> beaujolais, bourgueil, anjou village									poires pochées à la cannelle
<b>ROUGES JEUNES CORSÉS</b> crozes hermitage, saint chinian, madiran									chili au tofu
<b>ROUGES DE GARDE</b> pessac léognan, châteaufort du papes, pommerol									tourte au shii-take