

CARNET DE DÉGUSTATION

DU MARDI 22 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 4 OCTOBRE 2026*



FOIRE *AUX* VINS



18
ans

LA LOI INTERDIT
LA VENTE D'ALCOOL
AUX MINEURS
DES CONTRÔLES SONT
RÉALISÉS EN CAISSE

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



SOMMAIRE

FOCUS CÉPAGE CHENIN	07
ALSACE	11
BEAUJOLAIS	15
BORDEAUX.....	21
BOURGOGNE.....	25
CHAMPAGNE	29
CORSE	33
EFFERVESCENTS.....	37
JURA	41
LANGUEDOC.....	45
LOIRE.....	51
PROVENCE.....	55
VALLÉE DU RHÔNE.....	59
SAVOIE.....	63
SUD-OUEST	67

DÉGUSTATION des vins





Focus cépage Chenin

Cépage emblématique de la Vallée de la Loire, le chenin blanc s'impose comme l'un des fils conducteurs de cette édition de la Foire aux Vins de Coopérative U. Reconnu pour sa grande capacité d'expression, il donne naissance à des vins aux profils variés, allant de blancs vifs et tendus à des cuvées plus rondes, voire moelleuses.

Apprécié pour sa fraîcheur naturelle et sa précision aromatique, le chenin séduit par sa polyvalence, aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table. Il accompagne aussi bien des plats de poisson que des cuisines plus épicées ou des accords sucrés-salés.

À travers cette sélection, Coopérative U met en lumière toute la richesse de ce cépage signature, reflet du dynamisme et de la diversité des vins de Loire aujourd'hui.



FOCUS CÉPAGE CHENIN

FOCUS CÉPAGE CHENIN

GOLD MOUNTAINS Afrique Du Sud 2025



Originaire du Val de Loire, le Chenin s'est également imposé dans l'hémisphère sud, notamment en Afrique du Sud où il trouve un terrain d'expression privilégié, en particulier dans la région du Cap.

Ce Chenin séduit par sa robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez s'exprime sur des notes de citron, de pamplemousse et de fruits blancs comme la poire. En bouche, la vivacité apporte de la fraîcheur, soutenue par un bel équilibre aromatique. Un vin facile d'accès, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des poissons et fruits de mer.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : VDM1



Chenin

75 cl **3,80 €**

COMPLICES DE LOIRE Harmonie Vin de France 2025



La maison Complices de Loire élabore et vinifie ses cuvées dans le respect de leur terroir, avec une approche axée sur l'équilibre et l'expression du fruit.

Cette cuvée Harmonie, issue de Chenin, présente une robe brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs bien mûrs. En bouche, le vin se montre ample, avec une belle vivacité qui apporte de l'équilibre et de la fraîcheur. Une cuvée accessible, idéale à l'apéritif ou pour accompagner des volailles et des poissons en sauce.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO2



Chenin

75 cl **4,36 €**

Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise

DOMAINE D'ERFEUIL IGP Val de Loire 2025



Deux frères vignerons cultivent ensemble ce domaine familial au cœur du Val de Loire, avec la volonté de révéler pleinement les typicités de leur terroir bourguellois.

Issu de Chenin Blanc planté sur des sols argilo-calcaires, ce vin bénéficie de fermentations lentes à basse température afin de préserver sa fraîcheur aromatique, complétées par un élevage sur lies fines. Il en résulte un blanc très sec, précis et expressif, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des poissons, des volailles ou une cuisine asiatique. À servir frais et à déguster dès à présent

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO3



Chenin

75 cl **4,95 €**



FOCUS CÉPAGE CHENIN

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS

Les Jardins AOP Saumur 2025



Initié dès 2008, le projet Famille Amirault - Grosbois est porté par l'ambition d'élaborer des vins francs, gourmands et accessibles, dans le respect de leur terroir.

Cette cuvée Les Jardins, issue de Chenin, présente une robe légèrement dorée. Le nez, frais et expressif, dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est souple, laissant place à un fruité persistant et une finale ample et longue. Un vin à la fois précis et facile d'accès, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des salades et des volailles.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO4



Chenin

75 cl 5,56 €



Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise

CHÂTEAU DE LA ROULERIE

Cep by Cep AOP Anjou 2025



SAPAGA, structure portée par Philippe Germain, s'inscrit dans la continuité du Château de la Roulerie, avec une sélection de vins répondant à des critères exigeants de qualité.

Cette cuvée Cep by Cep, issue de Chenin, se distingue par un style convivial et accessible. Le vin offre une expression fraîche et équilibrée, idéale pour accompagner des moments festifs. Il se déguste aussi bien à l'apéritif que tout au long du repas, notamment avec des plats épicés ou des fromages à pâte dure.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO5



Chenin

75 cl 5,20 €



Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise

VIGNOBLE LELAIS

AOP Jasnières 2025



Le Vignoble Lelais est un domaine familial de 20 hectares niché sur les bords du Loir, en Sarthe. Ses vignes s'épanouissent sur des coteaux pentus d'argile et de silex. Elles sont cultivées avec soin en lutte raisonnée, en privilégiant le travail du sol et la plantation de légumineuses au printemps pour favoriser la biodiversité.

Issu de Chenin, ce Jasnières 2025 offre un profil sec, fruité et d'une belle souplesse. Le nez s'exprime sur des arômes gourmands de pêche et de poire. En bouche, l'ensemble est équilibré et agréable, porté par une fraîcheur typique du terroir. Il accompagne parfaitement les poissons, les viandes blanches en sauce ou encore la charcuterie fine. À servir frais (10-12°C), avec un potentiel de garde de deux à cinq ans.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO6



Chenin

75 cl 7,95 €

Alsace

Entre Vosges et Rhin, le vignoble alsacien s'étire sur plus de 100 kilomètres, de Strasbourg à Thann. Protégé des influences océaniques par le massif vosgien, il bénéficie d'un climat particulièrement sec et ensoleillé, propice à une maturation lente et optimale des raisins. Cette singularité climatique, associée à une grande diversité de sols, donne naissance à des vins à forte personnalité.

L'Alsace est avant tout une terre de cépages, où Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Muscat ou encore Pinot Blanc s'expriment avec précision. Chaque variété révèle une facette du terroir, entre fraîcheur, intensité aromatique et richesse de texture. Les vins alsaciens séduisent ainsi par leur lisibilité et leur capacité à accompagner une grande diversité de moments de dégustation.

Porté par une dynamique forte autour de pratiques respectueuses de l'environnement, le vignoble alsacien s'impose aujourd'hui comme l'un des plus engagés en agriculture biologique et biodynamique. Une modernité qui s'inscrit naturellement dans la continuité d'un savoir-faire historique.



ALSACE

ALSACE

DOMAINE EHRHART-PFOHL

Pinot Gris AOP Alsace 2025



Domaine familial depuis 1725, le Domaine Ehrhart-Pfohl s'inscrit dans une longue tradition viticole aujourd'hui portée par une nouvelle génération. Engagé en agriculture biologique, il met en valeur avec conviction ses terroirs alsaciens.

Ce Pinot Gris demi-sec séduit par son équilibre, entre une légère sucrosité et une belle vivacité. Le nez s'exprime sur des notes fruitées relevées d'une touche fumée. En bouche, l'ensemble est harmonieux, accessible et gourmand. Une cuvée qui s'apprécie aussi bien seule qu'à table, avec des volailles, des viandes blanches, des plats épicés ou des fromages à pâte dure. À déguster dès à présent.

Pinot Gris

75 cl **8,90 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : AL1

DOMAINE EHRHART-PFOHL

Gewurztraminer «Vieilles Vignes» AOP Alsace 2024



Domaine familial depuis 1725, le Domaine Ehrhart-Pfohl s'inscrit dans une longue tradition viticole aujourd'hui portée par une nouvelle génération. Engagé en agriculture biologique, il met en valeur avec conviction ses terroirs alsaciens.

Ce Gewurztraminer "Vieilles Vignes" moelleux séduit par son bel équilibre, porté par une fraîcheur qui vient soutenir la douceur du vin. Il dévoile de généreux arômes de fruits exotiques, offrant une expression à la fois gourmande et harmonieuse. Une cuvée idéale à l'apéritif, qui accompagne également des plats épicés, des fromages de caractère, un foie gras ou encore un dessert.

Gewurztraminer

75 cl **7,50 €**



Notes de dégustation

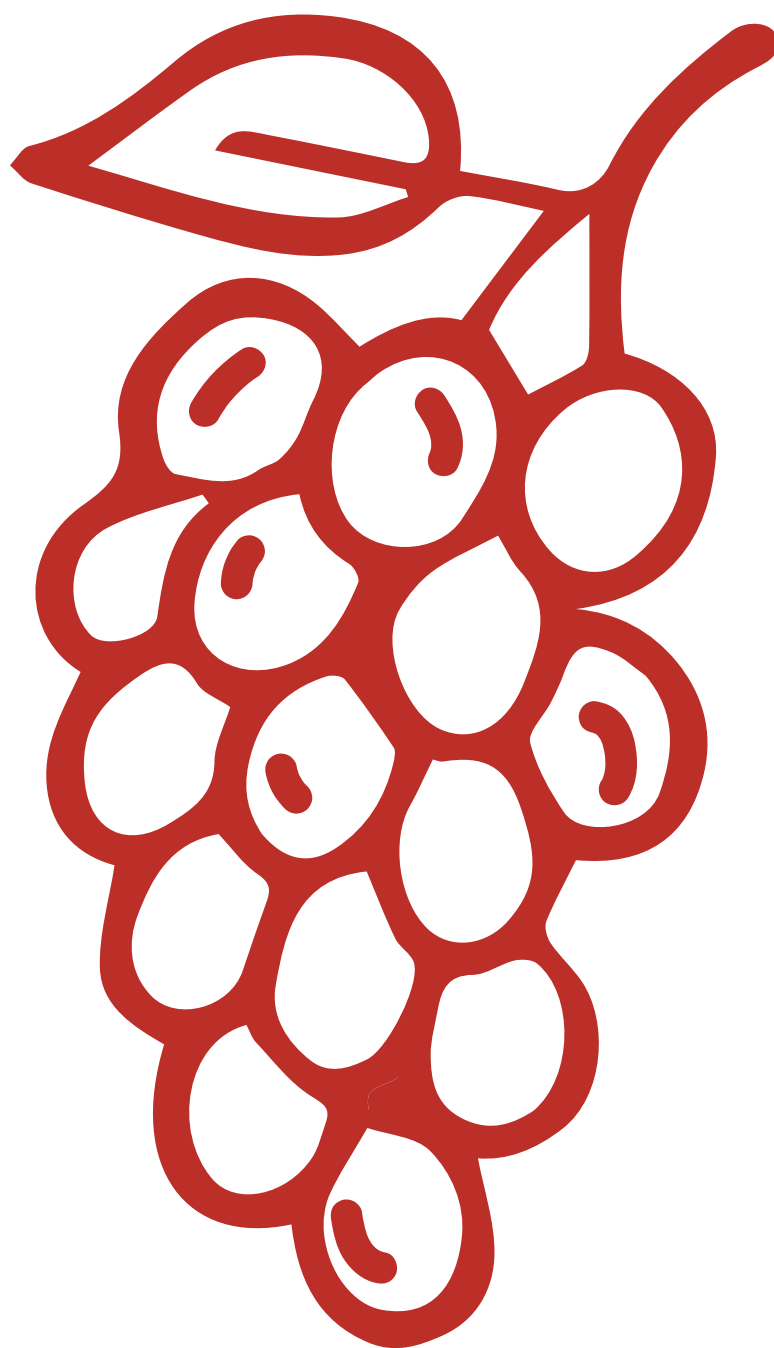
Réf. vin dégustation 20/05 : AL2

Beaujolais

Derrière son image conviviale, le Beaujolais dévoile un vignoble riche et nuancé, façonné par une grande diversité de sols et de reliefs. Entre le sud plus souple et accessible et le nord où s'expriment les crus, la région offre une lecture multiple du Gamay.

Cépage emblématique, le Gamay donne naissance à des vins fruités, gourmands et immédiatement plaisants, mais peut aussi révéler des expressions plus profondes et structurées selon les terroirs. Morgon, Moulin-à-Vent ou encore Fleurie illustrent cette montée en puissance, avec des vins plus complexes, capables de gagner en intensité avec le temps.

Aujourd'hui, le Beaujolais séduit par son énergie et sa modernité. Les vins y sont plus précis, mieux définis, tout en conservant cette dimension de plaisir qui fait son succès. Une région en pleine évolution, qui trouve un équilibre juste entre tradition et renouveau.



BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS

FAMILLE SAMBARDIER

Pierres Dorées AOP Beaujolais 2025



Exploitation familiale aujourd'hui menée par Frédéric et Damien, représentants de la cinquième génération, la famille Sambardier cultive ses vignes entre les sols argilo-calcaires du sud du Beaujolais et les crus du nord du vignoble. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Cette cuvée Pierres Dorées présente une robe jaune doré, éclatante. Le nez se dévoile avec finesse, par touches successives, mêlant des notes florales et fruitées. La bouche révèle quant à elle toute la typicité du Chardonnay, avec une belle longueur et une finale légèrement vanillée. Idéal pour l'apéritif, ce vin accompagne également très bien des poissons, des fruits de mer ou des fromages à pâte dure. Il peut encore évoluer favorablement pendant quelques années. À servir légèrement rafraîchi, en le sortant du réfrigérateur une trentaine de minutes avant dégustation.

Chardonnay

75 cl 7,50 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BJ1

DOMINIQUE PIRON

La Chanaise AOP Morgon 2024



Incontournable du Beaujolais et véritable spécialiste de Morgon, la Maison Dominique Piron élabore des vins allant des plus traditionnels aux plus originaux, avec pour fil conducteur la recherche d'excellence, de style et d'élégance.

Issu d'un assemblage de différents terroirs de l'appellation, ce Morgon "La Chanaise" bénéficie de vendanges manuelles, suivies d'un léger tri et d'un égrappage partiel. La fermentation, d'une durée de 15 à 18 jours, est rythmée par des pigeages et remontages réguliers.

À la dégustation, le vin se montre frais, équilibré et porté par un fruit expressif, avec des tanins veloutés qui apportent de la souplesse à l'ensemble. Il accompagne aisément des viandes rouges, des volailles ou encore de la charcuterie. Une cuvée qui peut également se bonifier pendant deux à cinq ans.

Gamay

150 cl 16,90 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BJ2

DOMAINE DU PRIEURÉ SAINT ROMAIN

AOP Moulin-à-vent 2023



Fondé en 1983, le Domaine du Prieuré Saint Romain s'étend aujourd'hui sur un peu plus de 9 hectares exclusivement en appellation Moulin-à-Vent. Certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3, il s'attache à produire des vins fidèles à l'identité de ce cru emblématique du Beaujolais.

Ce Moulin-à-Vent 2023 présente une robe grenat soutenue. Le nez s'exprime sur des notes de fruits noirs, relevées par une touche épicée. La bouche est ample, structurée, avec des tanins fins et soyeux qui s'étirent sur une belle longueur. Un vin de caractère, qui accompagne idéalement des viandes rouges, de l'agneau ou encore des volailles.

Gamay

75 cl 8,95 €



Notes de dégustation

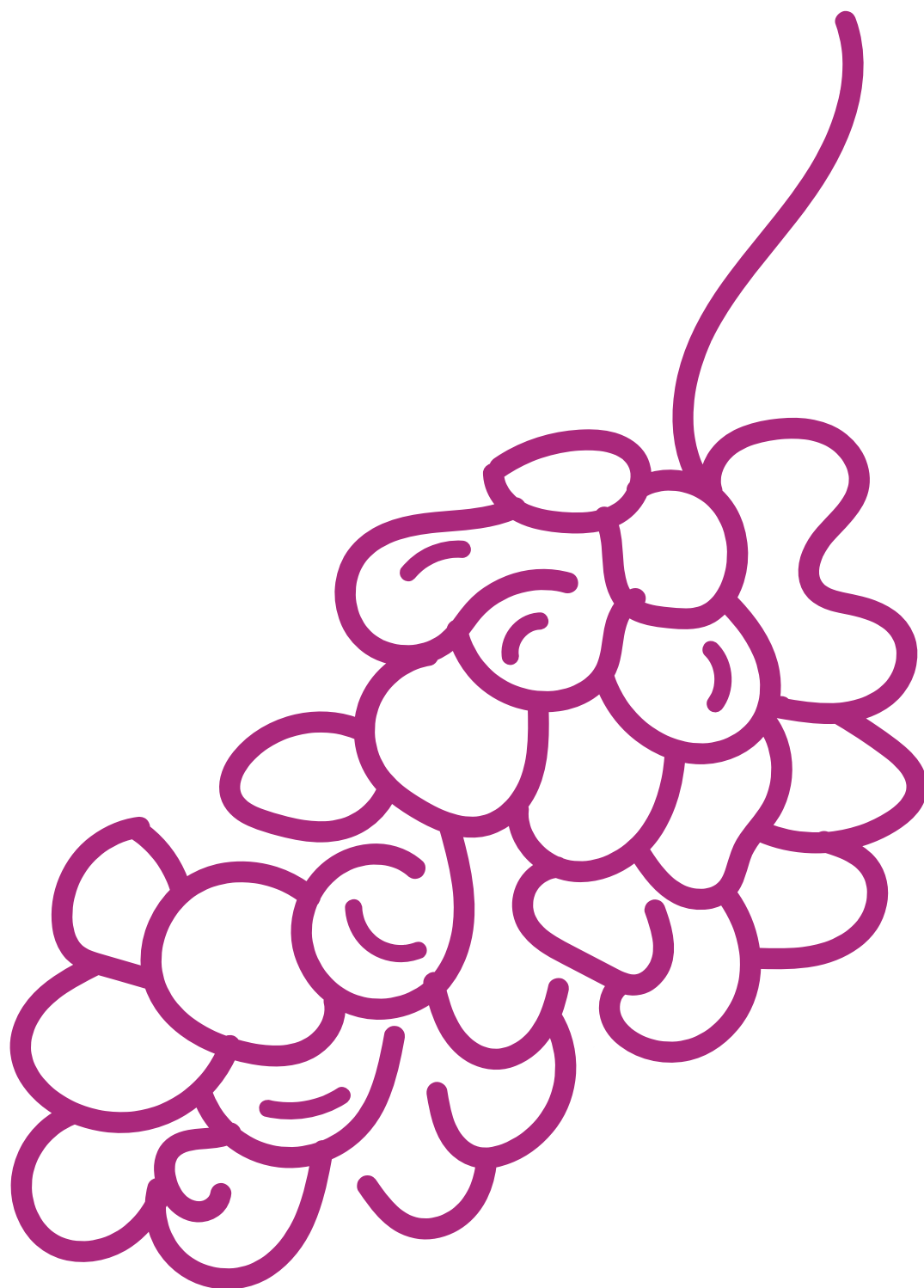
Réf. vin dégustation 20/05 : BJ3

Bordeaux

Bordeaux, c'est avant tout une signature : celle de vins construits, équilibrés, capables de traverser le temps comme de se déguster dès aujourd'hui. Entre rive gauche et rive droite, chaque terroir imprime sa marque, mais tous partagent cette recherche d'harmonie entre le fruit, la structure et l'élevage.

Le Merlot y apporte rondeur et gourmandise, tandis que les Cabernets donnent du relief et de la tenue. Cette complémentarité fait toute l'identité des vins bordelais, qu'ils soient souples et accessibles ou plus complexes et taillés pour la garde. Les blancs, eux, jouent sur d'autres registres, entre fraîcheur aromatique et texture plus enveloppante.

Longtemps associé à une image classique, Bordeaux se réinvente aujourd'hui avec des vins plus immédiats, plus lisibles, sans renier son exigence. Une diversité de styles qui permet à chacun d'y trouver son équilibre.



BORDEAUX

BORDEAUX

CHÂTEAU BARET AOP Pessac-Léognan 2018



Situé sur l'appellation Pessac-Léognan, le Château Baret est une propriété aux origines très anciennes, dont les fondations remontent au IV^e siècle. Passé entre les mains des Seigneurs de Baret puis acquis en 1867 par la famille Ballande, le domaine a connu d'importantes rénovations ces dernières années. Porté par une nouvelle équipe depuis 2015, il s'impose aujourd'hui comme une référence de l'appellation.

Élevé 12 mois en barriques de chêne français, dont 30 % de bois neuf, ce millésime 2018 présente une robe grenat profonde et brillante. Le bouquet dévoile des notes délicates de fruits rouges, accompagnées d'une touche boisée discrète aux accents grillés. En bouche, le vin se montre souple, charnu et équilibré, avec une belle harmonie d'ensemble et une finale portée par la fraîcheur. Il accompagnera des volailles, des charcuteries ou des fromages à pâte dure, et pourra se conserver encore plusieurs années.

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

75 cl 9,95€



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BX1

CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2021



Situé à Macau, entre les prestigieux terroirs de Cantemerle et de Giscours, le Château Cambon la Pelouse bénéficie d'un emplacement privilégié, à la limite de l'appellation Margaux. Repris en 1996 par Jean-Pierre Marie, le domaine a fait l'objet d'importants investissements pour retrouver son rang historique. Porté par une équipe technique expérimentée, il s'impose aujourd'hui comme une valeur sûre du Haut-Médoc.

Issu d'un assemblage dominé par le Cabernet-Sauvignon, complété par du Merlot et du Petit Verdot, ce millésime 2021 dévoile un nez fruité et élégant, marqué par des notes de mûre et de fraise, relevées de touches épicées et florales, avec une pointe de vanille. En bouche, le vin séduit par sa précision et son équilibre, mêlant fruit juteux, finesse et soyeux, avec une belle trame fraîche et une finale persistante. Il accompagne parfaitement des viandes rouges, du gibier ou encore des plats en sauce.

Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit-Verdot

75 cl 9,95 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BX2

CHÂTEAU CROIX MOUTON AOP Bordeaux Supérieur 2022



Situé à Lugon-et-l'Île-du-Carnay, sur les rives de la Dordogne, le Château Croix-Mouton est une propriété de l'appellation Bordeaux Supérieur, reconnue pour ses vins souples et fruités. Appartenant à la famille Janoueix depuis 1997, le domaine a fait l'objet d'un important travail de restauration, alliant respect de la tradition et recherche d'accessibilité.

Issu majoritairement de Merlot, complété par du Cabernet Franc et du Petit Verdot, ce millésime 2022 présente une robe rubis profonde. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits noirs mûrs, relevés d'une légère touche épicée. En bouche, le vin se montre rond et gourmand, avec des tanins souples et une finale fraîche. Un Bordeaux harmonieux et déjà très agréable à déguster, idéal avec des viandes rouges, des fromages ou des plats du quotidien.

Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

75 cl 9,95 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BX3

BORDEAUX

CHÂTEAU DU VIEUX PUIT AOP Blaye-Côtes de Bordeaux 2016



Grand vignoble familial de 80 hectares, le Château du Vieux Puit tire son nom d'un puits du XVI^e siècle, situé au cœur du domaine. Ancré sur l'appellation Blaye-Côtes de Bordeaux, il perpétue un savoir-faire familial sur un terroir propice à l'élaboration de vins de caractère.

Ce millésime 2016 s'exprime sur des arômes de fruits rouges, accompagnés de légères notes boisées et d'une évolution déjà bien intégrée. En bouche, le vin se montre velouté et charnu, avec une structure prête à boire qui confère à l'ensemble une belle personnalité. Il accompagne idéalement des viandes rouges, des grillades ou encore des volailles.

Merlot, Cabernet, Petit verdot, Malbec
1* au Guide Hachette 2026

75 cl **5,95 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BX4

CHÂTEAU GUILLEMIN LA GAFFELIÈRE AOP Saint-Émilion Grand Cru 2023



Propriété familiale portée aujourd'hui par la troisième génération de vignerons, le Château Guillemin - La Gaffelière s'inscrit dans la tradition des grands vins de Saint-Émilion.

Issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec, ce millésime 2023 offre une bouche veloutée et juteuse, soutenue par une belle structure. L'ensemble se montre harmonieux et équilibré, avec une expression généreuse du fruit. Une cuvée réussie, idéale pour accompagner des charcuteries, des viandes rouges ou des fromages à pâte dure.

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec

75 cl **9,95 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BX5

ROSACE DE PLAGNAC AOP Médoc 2024



Situé à Bégadan, à proximité de l'estuaire de la Gironde, le Château Plagnac se distingue par ses trois tours emblématiques, témoins du passé du domaine. Entre tradition et modernité, la propriété valorise son terroir médocain en alliant savoir-faire historique et techniques actuelles.

Cette cuvée Rosace de Plagnac présente une robe grenat brillante aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs, accompagnés de notes toastées. En bouche, le vin se montre ample et riche, avec une belle structure tannique et une fraîcheur qui équilibre l'ensemble. Un Médoc de caractère, à servir entre 16 et 18°C, qui accompagne idéalement des viandes rouges, des plats épicés ou des fromages à pâte dure.

Cabernet Sauvignon, Merlot

75 cl **3,30 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BX6

Promotion : Remise immédiate de 34%
Prix indiqué après déduction de la remise

BORDEAUX

VIEUX CHÂTEAU BAYARD AOP Montagne Saint-Émilion 2025



Propriété familiale transmise de génération en génération depuis 1804, le Vieux Château Bayard se distingue par une particularité rare : la transmission du domaine par les femmes. Installé au cœur du hameau de Bayard, il puise son identité dans son histoire, avec une cave nichée dans la plus ancienne bâtisse du village.

Ce Montagne Saint-Émilion, issu d'un assemblage de Merlot et de Cabernet, exprime un style classique de l'appellation, marqué par un terroir à dominante calcaire. L'élevage léger vient accompagner l'ensemble avec justesse. Le vin se montre racé et équilibré, dans une approche fidèle à son origine. Il accompagne facilement des volailles, des apéritifs dînatoires ou des fromages à pâte molle.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BX7



Merlot, Cabernet Franc

75 cl 6,95 €



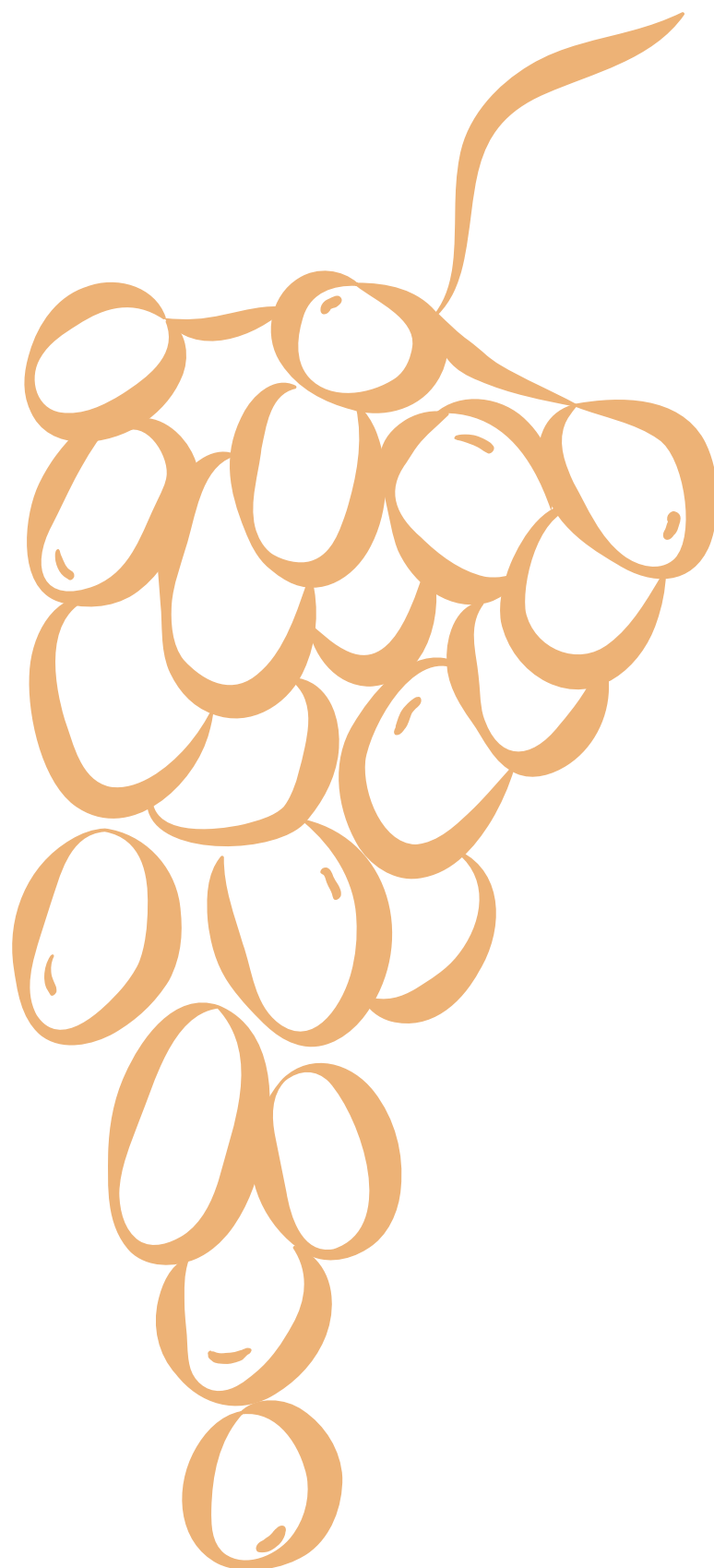
BORDEAUX

Bourgogne

En Bourgogne, le vin se joue à l'échelle du détail. Chaque parcelle, "climat", raconte une histoire différente, donnant naissance à des cuvées profondément liées à leur origine. Cette approche unique du vignoble en fait l'un des plus emblématiques au monde reconnu au patrimoine mondial de l'Unesco.

Le Chardonnay et le Pinot Noir y règnent en maîtres. Les blancs offrent une grande variété de styles, entre tension, minéralité et rondeur, tandis que les rouges séduisent par leur finesse, leur élégance et leur capacité à évoluer dans le temps. Plus que des cépages, ce sont ici des interprètes du terroir.

Réputée pour son exigence, la Bourgogne propose des vins subtils, précis, qui se découvrent autant qu'ils se dégustent. Une région où chaque cuvée est une lecture singulière du sol, du climat et du savoir-faire du vigneron.



BOURGOGNE

BOURGOGNE

GUILLAUME CRUCHOT

AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2025

À travers ses cuvées, Guillaume Cruchot exprime son attachement au terroir de la Côte de Nuits, en mettant en valeur l'identité et l'équilibre des vins de Bourgogne.

Ce Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits présente une robe or pâle lumineuse. Le nez s'ouvre sur des notes d'aubépine, de chèvre-feuille, de citron et de noisette. En bouche, le vin offre du gras et une belle structure, avec un équilibre maîtrisé. Il accompagne idéalement un apéritif dînatoire, des volailles ou encore des poissons en sauce.



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BO1

Chardonnay

75 cl 9,95 €



HENRY GREUZARD

Vieilles Vignes AOP Mâcon La Roche Vineuse 2024

Le Château de La Greffière, à La Roche-Vineuse, s'inscrit dans une longue histoire viticole remontant à 1585. Au cœur du Mâconnais, les cuvées sont aujourd'hui élaborées par Xavier Greuzard et Gaylord Petrillo, représentants de la quatrième génération, dans un lieu chargé d'histoire, notamment avec sa cave voûtée construite en 1789. Engagé en agriculture biologique, le domaine perpétue un savoir-faire familial.

Cette cuvée Vieilles Vignes s'exprime avec justesse et équilibre, dans un style fidèle à son terroir.



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BO2

Chardonnay

Médaille d'OR CGA PARIS 2025

75 cl 8,50 €



VIGNERONS DES MONTS DE BOURGOGNE

Cuvée L'Orée des Vignes AOP Bourgogne Côte d'Or 2023

Situés au cœur de la Bourgogne, les Vignerons des Monts de Bourgogne valorisent avec engagement la richesse de leurs terroirs. À travers leur savoir-faire et leur implication, ils signent des cuvées fidèles à l'identité bourguignonne, alliant profondeur et accessibilité.

Cette cuvée L'Orée des Vignes présente une robe rouge cerise aux reflets rubis foncé. Le nez s'exprime sur des arômes de cerise et de cassis, relevés par une touche épicée. En bouche, le vin se montre rond et délicat, porté par des tanins fins. Il accompagne aisément des charcuteries, des viandes rouges ou des grillades.



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : BO3

Pinot Noir

Médaille d'OR CGA PARIS 2025

75 cl 9,90 €



BOURGOGNE

RÉMY LEFEVRE AOP Mercurey 2023



Domaine familial attaché au respect des traditions bourguignonnes, Rémy Lefevre élabore ses vins avec une attention particulière portée à la culture de la vigne et à l'élevage, dans la plus pure expression du Pinot Noir.

Ce Mercurey 2023 présente une robe rouge rubis éclatante. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs, relevés par de subtiles notes épicées. En bouche, l'équilibre est au rendez-vous, avec des tanins fins, une belle fraîcheur et une finale harmonieuse. Une cuvée qui accompagne facilement des charcuteries, des volailles ou encore des fromages à pâte molle.

Pinot noir

75 cl 14,95 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 22/05 : BO4

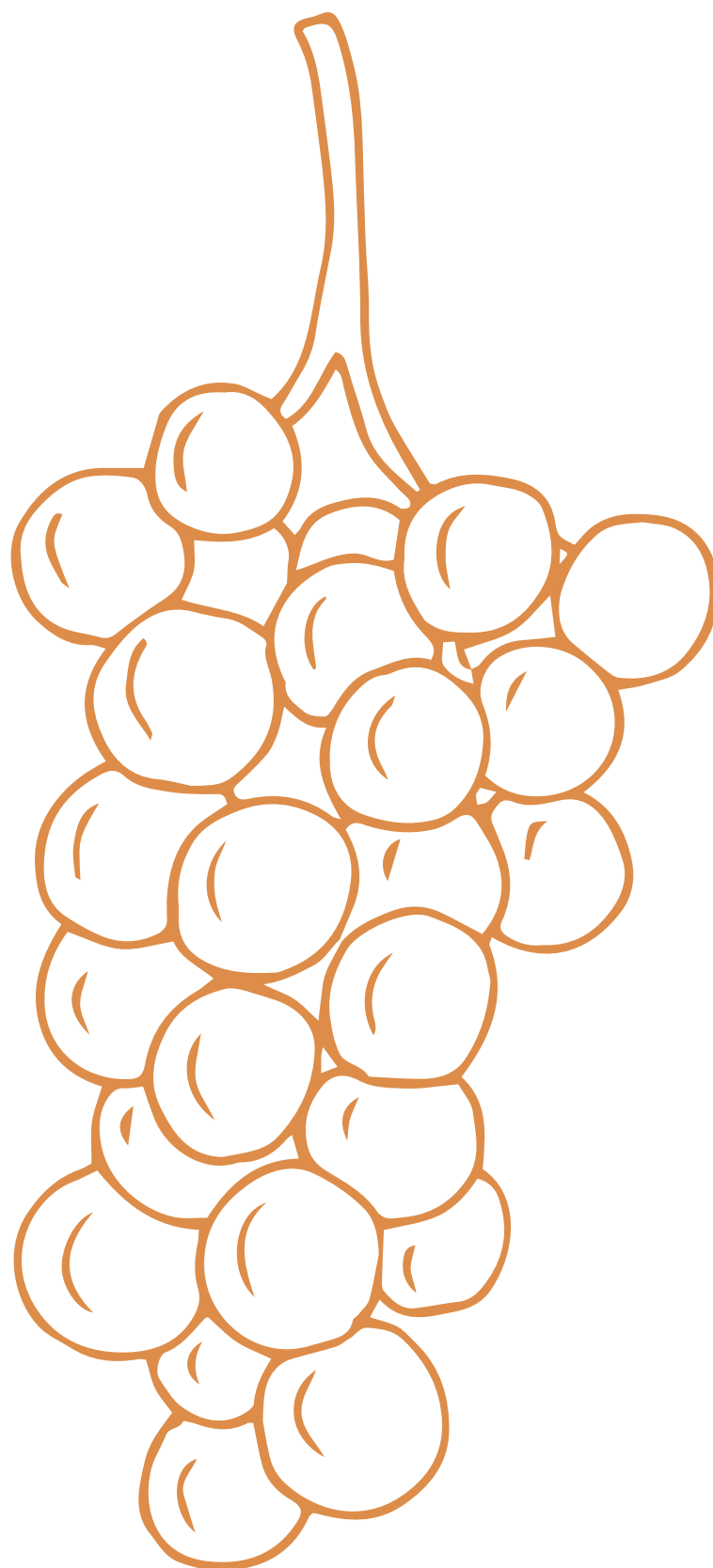
BOURGOGNE

Champagne

Référence mondiale des vins effervescents, la Champagne incarne un savoir-faire unique, fondé sur l'assemblage, la précision et le temps. Entre craie, climat frais et exigence de chaque étape d'élaboration, chaque cuvée reflète un équilibre subtil entre fraîcheur, complexité et élégance.

Chardonnay, Pinot Noir et Meunier composent l'essentiel de l'encépagement, chacun apportant sa signature. De la vivacité des blancs de blancs à la structure des assemblages, les styles varient mais conservent cette finesse caractéristique, portés par des bulles délicates et une grande pureté aromatique.

Au-delà de son image festive, le Champagne s'impose aussi à table, capable d'accompagner une large palette de mets. Un vin d'exception, à la fois précis, structuré et profondément ancré dans son terroir.



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEMIÈRE

Coeur de Terroir - Blanc de Meunier AOP Champagne

Maison familiale installée à Fleury-la-Rivière, sur la rive droite de la Vallée de la Marne, Champagne Demièrre exploite un vignoble de 9,5 hectares certifié Haute Valeur Environnementale. Majoritairement planté en Meunier, il est travaillé avec soin, avec un pressurage réalisé sur pressoir traditionnel champenois.

Ce Blanc de Meunier, issu exclusivement de ce cépage et d'un terroir exposé sud-est, est vinifié en cuve inox, sans recherche de fermentation malolactique. Il présente une robe or aux reflets rosés. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits à chair blanche, tandis que la bouche se montre élégante et équilibrée, marquée par des notes salines et une belle sapidité en finale. Un champagne idéal à l'apéritif, qui accompagne également des cuisines asiatiques, des poissons ou fruits de mer.

Meunier

75 cl 19,95 €



Notes de dégustation

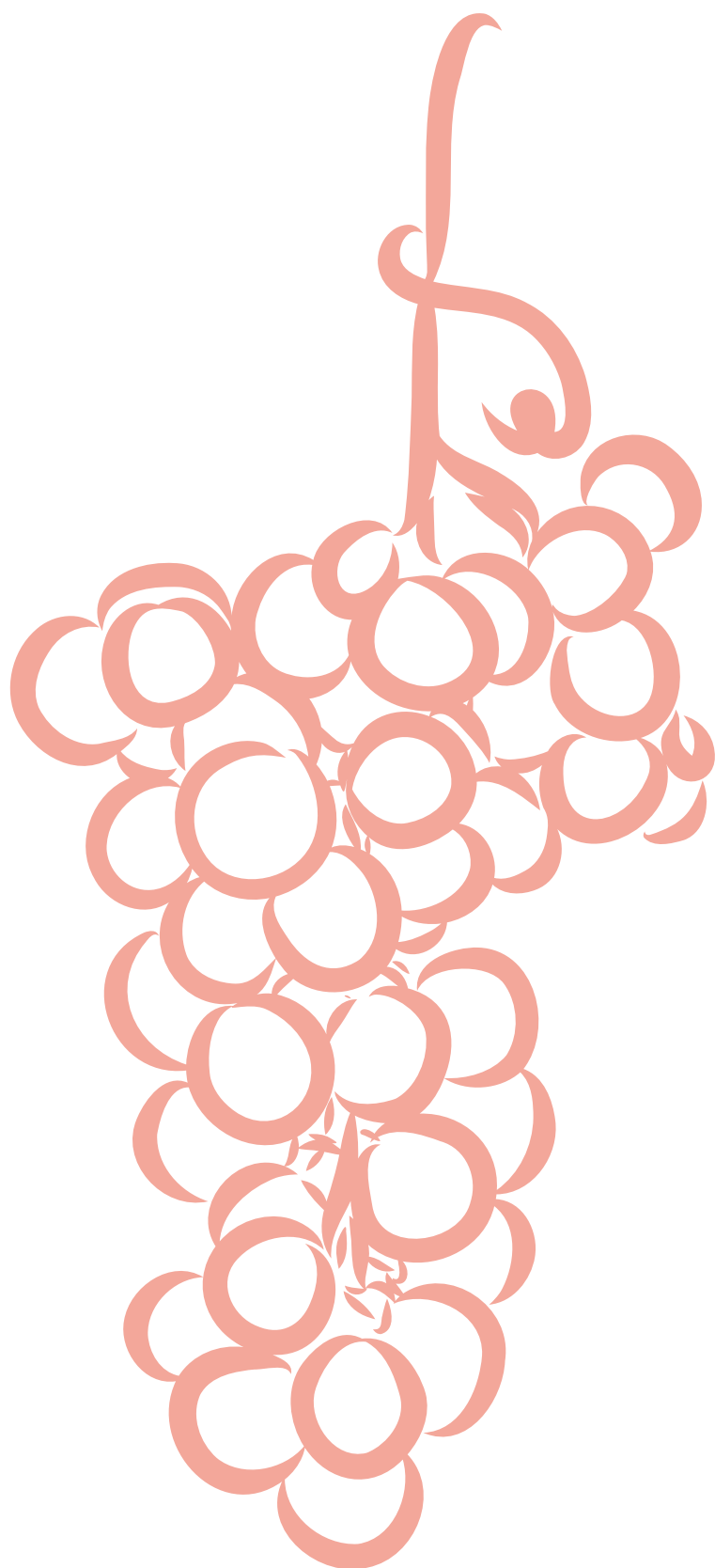
Réf. vin dégustation 20/05 : CH1

Corse

Entre mer et montagne, le vignoble corse offre un cadre unique qui façonne des vins à forte identité. Les influences maritimes, combinées à des reliefs marqués, apportent fraîcheur et équilibre à des cuvées souvent solaires.

Les cépages locaux jouent ici un rôle central, donnant naissance à des vins expressifs, où se mêlent fruits, notes florales et touches épicées. Les rouges dévoilent une palette variée, allant de profils souples et fruités à des expressions plus structurées et tanniques, tandis que les rosés et les blancs privilégient la fraîcheur et la finesse.

Encore relativement confidentielle, la Corse séduit par des vins sincères et singuliers, qui traduisent avec justesse la diversité de ses paysages.



CORSE

CORSE

DOMAINE CAMPO LONGO AOP Corse 2025



Fondé en 1959 sur la plaine orientale de la Corse, le Domaine Campo Longo s'étend sur la commune de Ghisonaccia, entre mer et montagne. Créé par Jean Thomas Guidici, il évolue dans un environnement naturel marqué par les influences maritimes.

Ce blanc présente une robe or vert aux reflets nacrés. Le nez, élégant et minéral, s'exprime sur des notes de poire, de citron et de fleurs blanches. En bouche, la dégustation révèle une matière délicate, à la fois ronde et légèrement beurrée. Une cuvée qui accompagne parfaitement des poissons, des fruits de mer ou des fromages à pâte dure.

Vermentinu

75 cl

4,49 €



Promotion : Remise immédiate de 25%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : CO1

DOMAINE CAMPO LONGO AOP Corse 2025



Fondé en 1959 sur la plaine orientale de la Corse, le Domaine Campo Longo s'étend sur la commune de Ghisonaccia, entre mer et montagne. Créé par Jean Thomas Guidici, il bénéficie d'un environnement naturel marqué par les influences maritimes.

Ce rosé séduit par sa robe rose litchi, lumineuse. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques, relevées d'une légère touche poivrée. En bouche, la tension apporte de la fraîcheur, soutenue par une belle gourmandise et une pointe d'amertume en finale. Une cuvée idéale pour accompagner des charcuteries, des poissons et fruits de mer, ou encore des grillades.

Sciaccarellu, Niellucciu et Grenache

75 cl

4,49 €



Promotion : Remise immédiate de 25%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : CO2

DOMAINE CAMPO LONGO AOP Corse 2025



Fondé en 1959 sur la plaine orientale de la Corse, le Domaine Campo Longo s'étend sur la commune de Ghisonaccia, entre littoral et reliefs montagneux. Créé par Jean Thomas Guidici, il s'inscrit dans un environnement naturel marqué par l'influence maritime.

Cette cuvée se distingue par une robe soutenue aux reflets pourpres. Le nez révèle des notes de baies de myrte, accompagnées d'une touche subtilement vanillée. En bouche, le vin se montre structuré et équilibré, avec une expression épicée et du caractère. Il accompagne idéalement des viandes rouges et de la charcuterie.

Niellucciu, Syrah

75 cl

4,49 €



Promotion : Remise immédiate de 25%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : CO3

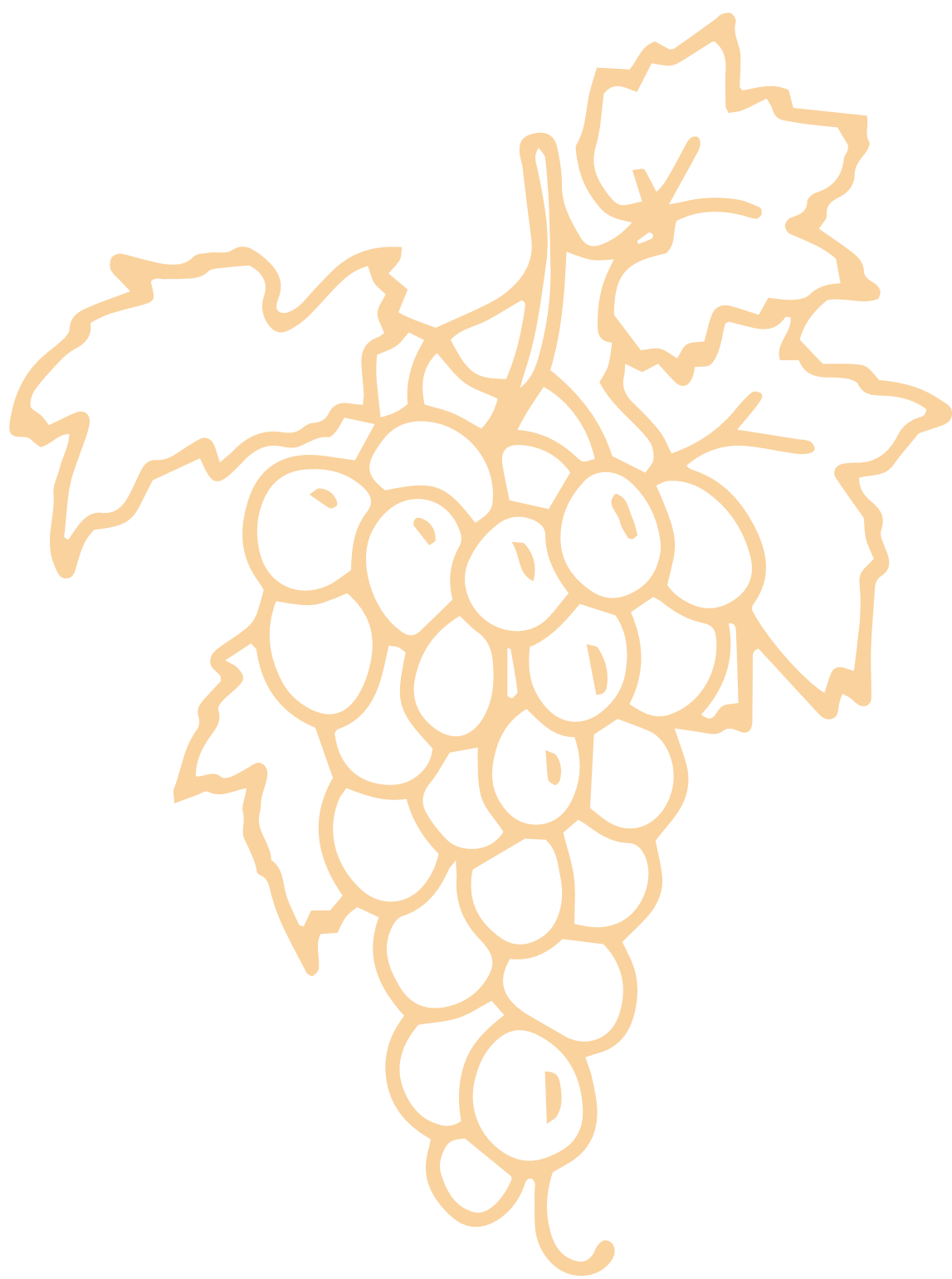
CORSE

Effervescents

Les vins effervescents occupent une place à part, synonymes de convivialité et de moments partagés. Élaborés selon la méthode traditionnelle, ils se distinguent par la finesse de leurs bulles et leur équilibre entre fraîcheur et gourmandise.

Présents dans plusieurs régions, notamment en Loire, en Bourgogne ou encore en Alsace, les crénants offrent une grande diversité de styles. Chenin, Chardonnay ou Pinot Noir participent à cette richesse, donnant naissance à des vins tantôt vifs et tendus, tantôt plus ronds et généreux.

Accessibles et polyvalents, les effervescents accompagnent aussi bien l'apéritif que les repas, avec une facilité qui en fait des incontournables du quotidien comme des occasions festives.



EFFERVESCENTS

EFFERVESCENTS

BOUVET LADUBAY

Mlle Ladubay AOP Crémant de Loire

Fondée en 1851 à Saumur, la Maison Bouvet Ladubay - à l'origine des cuvées Mlle Ladubay - est l'une des références historiques des vins effervescents de Loire. Spécialisée dans l'élaboration de crémants selon la méthode traditionnelle, elle s'appuie sur un savoir-faire reconnu et une sélection rigoureuse des raisins, principalement issus du Chenin, cépage emblématique de la région.

Ce Crémant de Loire brut se distingue par la finesse de ses bulles et son expression généreuse. Le nez dévoile des arômes d'agrumes et de brioche, soulignant le caractère du Chenin. En bouche, l'ensemble est frais, équilibré, avec une belle longueur et une sensation de délicatesse. Une cuvée idéale à l'apéritif, qui accompagne également des mets légers ou des instants festifs.

Chenin, Chardonnay

75 cl 6,80 €

Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : EF1

CAVE DE LUGNY

L'Aurore AOP Crémant de Bourgogne

Fondée en 1926 avec la création de la première cave coopérative de Saône-et-Loire à Saint-Gengoux-de-Scissé, la Cave de Lugny s'est construite au fil des décennies, notamment avec la fusion des caves en 1966 puis l'intégration de la Cave de Chardonnay en 1994. Elle incarne aujourd'hui un acteur majeur du vignoble bourguignon.

Cette cuvée L'Aurore présente une robe or pâle, claire et limpide, animée par des bulles fines et régulières. Le nez s'exprime sur des notes vives et fruitées. En bouche, la fraîcheur et la finesse dominent, offrant une dégustation élégante et équilibrée. Idéal à l'apéritif, ce crémant accompagne également très bien un apéritif dînatoire ou des desserts.

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay

75 cl 7,50 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : EF2

HENRI EHRHART

Millésimé 24 mois AOP Crémant d'Alsace 2022

Le Domaine Henri Ehrhart, situé à Ammerschwihr sur la route des vins d'Alsace, est une maison familiale transmise depuis huit générations. Fondé en 1819, il s'appuie sur un savoir-faire reconnu, aujourd'hui porté par Cyrille et Sophie, qui insufflent une nouvelle dynamique entre tradition et innovation. Engagé en Haute Valeur Environnementale, le domaine travaille ses vignes avec précision pour révéler toute la richesse des terroirs alsaciens.

Ce Crémant d'Alsace millésimé, élevé 24 mois, présente une robe jaune or brillante aux reflets dorés, animée par des bulles fines et persistantes. Le nez, fin et délicat, mêle des notes fruitées de pêche, poire et mirabelle à des touches d'acacia, de miel et de brioche. En bouche, l'ensemble se montre dynamique et ample, porté par une belle effervescence qui prolonge la dégustation. Idéal à l'apéritif, il accompagne également très bien un apéritif dînatoire ou une fin de repas sur une note sucrée.

Auxerrois, Pinot Blanc

75 cl 8,50 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : EF3

EFFERVESCENTS

Jura

Discret mais singulier, le vignoble jurassien cultive une identité unique dans le paysage français. Niché entre plaines et reliefs, il donne naissance à des vins au caractère affirmé, profondément liés à leurs méthodes d'élaboration.

Ici, certaines pratiques traditionnelles, comme l'élevage sous voile, façonnent des profils atypiques, puissants et complexes, reconnaissables entre tous. Le Savagnin en est l'expression la plus emblématique, offrant des vins à la fois secs, structurés et marqués par une grande profondeur aromatique.

À côté de ces styles typés, le Jura propose aussi des vins plus accessibles, toujours portés par une belle fraîcheur. Une région de connaisseurs, qui séduit par son authenticité et sa capacité à proposer des expériences de dégustation différentes.



JURA

JURA

DOMAINE MOUILLARD SAVAGNIN

Savagnin Tradition AOP Côtes du Jura 2023

Petit domaine familial installé à Mantry, au cœur du vignoble jurassien, le Domaine Jean-Luc Mouillard exploite 11 hectares de vignes répartis sur les coteaux des différentes AOC de la région. Engagé en agriculture biologique, il vinifie ses cuvées dans le respect des traditions afin d'exprimer pleinement l'authenticité de ses terroirs.

Ce Savagnin élevé sous voile offre un profil à la fois puissant et sec, tout en conservant une belle souplesse. La bouche s'équilibre entre caractère et rondeur, pour une dégustation typique du Jura. Il accompagne aussi bien l'apéritif que des accords plus affirmés, comme un Comté, un saumon en sauce ou encore un poulet de Bresse.



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : JR1

Savagnin

75 cl 11,95 €



JURA

Languedoc

Longtemps considéré comme un vignoble de volume, le Languedoc-Roussillon s'impose aujourd'hui comme l'un des territoires les plus dynamiques du paysage viticole français. Entre Méditerranée, reliefs et inspirations catalanes, il bénéficie d'un climat ensoleillé et de conditions idéales pour une grande diversité de styles.

Les vins y sont généreux, expressifs, souvent marqués par des notes de fruits mûrs et d'épices, mais avec une recherche de plus en plus affirmée d'équilibre et de fraîcheur. Si les assemblages dominent, chaque terroir apporte sa nuance : le Languedoc joue sur la diversité et l'accessibilité, tandis que le Roussillon affirme des profils plus solaires, parfois plus concentrés, toujours portés par une forte identité.

Porté par une nouvelle génération de vignerons et un engagement fort vers des pratiques plus durables, le Languedoc-Roussillon propose aujourd'hui des vins modernes, accessibles et identitaires. Une région en pleine évolution, où la créativité accompagne la tradition.



LANGUEDOC

LANGUEDOC

DOMAINE AUZIAS IGP Cité de Carcassonne 2025



Le Domaine Auzias s'étend sur un vignoble de 110 hectares reposant sur un terroir argilo-calcaire ancien, façonné au fil des millénaires. Réparties entre les coteaux de galets roulés au pied de la Montagne Noire et les plaines bordées par le Fresquel, les parcelles bénéficient d'un environnement propice à l'expression des cépages.

Cet assemblage de Chardonnay et Viognier présente une robe jaune doré. Le nez s'ouvre sur des arômes de poire, de tilleul et de notes végétales. En bouche, l'attaque est franche, suivie d'une matière voluptueuse et d'une belle intensité aromatique, avec une finale rafraîchissante. Il accompagne idéalement des poissons, des volailles ou encore des plats aux accents méditerranéens.

Chardonnay, Viognier

75 cl 5,45 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LA1

LA TOUR DE MONTRABECH AOP Corbières 2025



Rescapée d'une bâtisse millénaire, La Tour de Montrabech domine un terroir de terrasses alluvionnaires où se mêlent vignes et oliviers. Situé entre les piémonts de la Montagne Noire et des Pyrénées, le domaine bénéficie de l'influence du fleuve Aude et du canal du Midi. Les chais associent techniques contemporaines et savoir-faire traditionnel pour donner naissance à des vins à l'identité méditerranéenne affirmée.

Cette cuvée se présente avec une robe jaune brillante aux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes, dominées par la mandarine, évoluant vers des nuances épicées comme le girofle. En bouche, l'équilibre se construit entre fraîcheur et complexité, avec une belle longueur et une harmonie persistante. Elle accompagne idéalement des poissons, des plats en sauce ou des volailles.

Grenache blanc, Roussanne, Rolle

75 cl 4,99 €



Promotion : Remise immédiate de 25%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LA2

LA TOUR DE MONTRABECH AOP Corbières 2024



Rescapée d'une bâtisse millénaire, La Tour de Montrabech domine un terroir de terrasses alluvionnaires où se mêlent vignes et oliviers. Situé entre les piémonts de la Montagne Noire et des Pyrénées, le domaine bénéficie de l'influence du fleuve Aude et du canal du Midi. Les chais associent techniques contemporaines et savoir-faire traditionnel pour donner naissance à des vins à l'identité méditerranéenne affirmée.

Ce Corbières présente une robe pourpre aux reflets bleutés. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits noirs mûrs, notamment la mûre, relevés par des notes épicées de poivre de Timut. En bouche, les tanins sont présents et structurent l'ensemble, laissant entrevoir un bon potentiel de garde. La dégustation se prolonge sur une belle longueur, marquée par l'harmonie du vin. Il accompagnera parfaitement des viandes rouges, de l'agneau ou des fromages à pâte dure.

Syrah, Grenache, Carignan

75 cl 4,99 €



Promotion : Remise immédiate de 25%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LA3

LANGUEDOC

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN Les Gravières AOP Grés-de-Montpellier 2022



Le Château de l'Engarran, folie montpelliéraine du XVIII^e siècle classée monument historique, est entouré de 40 hectares de vignes aux portes de Montpellier. Propriété de la famille Grill depuis un siècle, le domaine a la particularité d'être porté, depuis plus de 70 ans, exclusivement par des vigneronnes.

Issu majoritairement de Syrah et de Grenache, complétés par Mourvèdre, Cinsault et Carignan, cet assemblage s'exprime sur des terroirs de galets roulés des Grès de Montpellier, sous influence méditerranéenne. Les raisins, récoltés à maturité, sont travaillés avec souplesse pour préserver l'expression du fruit. Le vin dévoile des arômes de fruits noirs et d'épices, avec une bouche généreuse et une belle amplitude. La finale, légèrement épicée, prolonge la dégustation avec intensité. Il accompagne idéalement des viandes rouges, des grillades ou des plats épicés.

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan

75 cl 7,15 €



Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LA4

DOMAINE AUZIAS Montagne Noire IGP Cité de Carcassonne 2025



Le Domaine Auzias s'étend sur un vignoble de 110 hectares reposant sur un terroir argilo-calcaire ancien, façonné au fil des millénaires. Réparties entre les coteaux de galets roulés au pied de la Montagne Noire et les plaines bordées par le Fresquel, les parcelles offrent des conditions idéales à l'expression des cépages.

Cette cuvée Montagne Noire, issue majoritairement de Merlot complété par du Cabernet Franc, présente une robe pourpre tirant vers le grenat. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs, de groseille et de violette. En bouche, le vin confirme cette expression, avec des notes de fruits mûrs comme le cassis, une belle rondeur et des tanins soyeux. Un vin fruité et accessible, idéal pour accompagner des grillades, des viandes rouges ou un apéritif dînatoire.

Merlot, Cabernet Franc

75 cl 5,45 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LA5

DOMAINE COUDOULET La Terre Amoureuse AOP La Livinière 2023



Vignerons depuis 1840, les 7^e et 8^e générations de la famille Ournac sont aujourd'hui à la tête du Domaine Coudoulet. Implanté sur le terroir du Causse, marqué par des sols calcaires et une altitude dépassant les 200 mètres, le vignoble bénéficie de conditions propices à l'expression de vins de caractère.

Cette cuvée La Terre Amoureuse tire son nom de ces terres où les argiles s'attachent aux pas des vignerons. Ce Minervois La Livinière se distingue par une bouche ample et soyeuse, portée par des notes de fruits rouges et de garrigue méditerranéenne. Un vin à la fois gourmand et expressif, qui accompagne idéalement des viandes rouges, de l'agneau ou encore des volailles.

Syrah, Grenache, Mourvèdre

75 cl 7,55 €

Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LA6

Loire

Le vignoble ligérien suit le cours du fleuve sur plus de 1 000 kilomètres, offrant l'une des plus grandes diversités de styles en France. D'est en ouest, les paysages et les influences climatiques évoluent, donnant naissance à des vins très différents mais toujours marqués par une certaine fraîcheur.

Le Chenin, le Sauvignon Blanc et le Cabernet Franc y tiennent une place centrale, chacun apportant son identité. Les blancs peuvent être vifs, tendus, ou plus ronds et gourmands, tandis que les rouges privilégient le fruit et la souplesse.

Accessible et polyvalente, la Loire se distingue par des vins faciles à associer, aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table. Une région qui séduit par sa spontanéité, sa précision et sa capacité à proposer des vins sincères, sans artifice.



LOIRE

LOIRE

ANTOINE DE LA FARGE Les Petites Roches AOP Pouilly-Fumé 2025



Issu d'une lignée de vignerons installés à Menetou-Salon depuis 1560, Antoine de la Farge a rejoint le domaine familial en 2013 après un parcours international. En parallèle, il développe une activité de négoce sur plusieurs appellations ligériennes, dont Pouilly-Fumé, avec une approche fidèle aux terroirs.

Cette cuvée Les Petites Roches, 100 % Sauvignon Blanc, se distingue par une bouche vibrante et profonde. La vivacité s'exprime à travers une minéralité marquée, signature du cru. La finale, à la fois onctueuse et saline, prolonge la dégustation sur une belle allonge minérale. Un vin précis et expressif, idéal à l'apéritif, avec des poissons ou des fromages à pâte dure, et qui pourra évoluer favorablement pendant quelques années.

Sauvignon blanc

75 cl **12,90 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO1

COMPLICES DE LOIRE Harmonie Vin de France 2025



La maison Complices de Loire élabore et vinifie ses cuvées dans le respect de leur terroir, avec une approche axée sur l'équilibre et l'expression du fruit.

Cette cuvée Harmonie, issue de Chenin, présente une robe brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits blancs bien mûrs. En bouche, le vin se montre ample, avec une belle vivacité qui apporte de l'équilibre et de la fraîcheur. Une cuvée accessible, idéale à l'apéritif ou pour accompagner des volailles et des poissons en sauce.

Chenin

75 cl **4,36 €**

Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO2

DOMAINE D'ERFEUIL IGP Val de Loire 2025



Deux frères vignerons cultivent ensemble ce domaine familial au cœur du Val de Loire, avec la volonté de révéler pleinement les typicités de leur terroir bourgueillois.

Issu de Chenin Blanc planté sur des sols argilo-calcaires, ce vin bénéficie de fermentations lentes à basse température afin de préserver sa fraîcheur aromatique, complétées par un élevage sur lies fines. Il en résulte un blanc très sec, précis et expressif, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des poissons, des volailles ou une cuisine asiatique. À servir frais et à déguster dès à présent.

Chenin

75 cl **4,95 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO3

LOIRE

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS

Les Jardins AOP Saumur 2025



Initié dès 2008, le projet Famille Amirault - Grosbois est porté par l'ambition d'élaborer des vins francs, gourmands et accessibles, dans le respect de leur terroir.

Cette cuvée Les Jardins, issue de Chenin, présente une robe légèrement dorée. Le nez, frais et expressif, dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est souple, laissant place à un fruité persistant et une finale ample et longue. Un vin à la fois précis et facile d'accès, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des salades et des volailles.

Chenin

75 cl 5,56 €

Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO4

CHÂTEAU DE LA ROULERIE

Cep by Cep AOP Anjou 2025



SAPAGA, structure portée par Philippe Germain, s'inscrit dans la continuité du Château de la Roulerie, avec une sélection de vins répondant à des critères exigeants de qualité.

Cette cuvée Cep by Cep, issue de Chenin, se distingue par un style convivial et accessible. Le vin offre une expression fraîche et équilibrée, idéale pour accompagner des moments festifs. Il se déguste aussi bien à l'apéritif que tout au long du repas, notamment avec des plats épicés ou des fromages à pâte dure.

Chenin

75 cl 5,20 €

Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO5

VIGNOBLE LELAIS AOP Jasnières 2025



Le Vignoble Lelais est un domaine familial de 20 hectares niché sur les bords du Loir, en Sarthe. Ses vignes s'épanouissent sur des coteaux pentus d'argile et de silex. Elles sont cultivées avec soin en lutte raisonnée, en privilégiant le travail du sol et la plantation de légumineuses au printemps pour favoriser la biodiversité.

Issu de Chenin, ce Jasnières 2025 offre un profil sec, fruité et d'une belle souplesse. Le nez s'exprime sur des arômes gourmands de pêche et de poire. En bouche, l'ensemble est équilibré et agréable, porté par une fraîcheur typique du terroir. Il accompagne parfaitement les poissons, les viandes blanches en sauce ou encore la charcuterie fine. À servir frais (10-12°C), avec un potentiel de garde de deux à cinq ans.

Chenin

75 cl 7,95 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO6

LOIRE

LA ROCHE SAINT AENS Mélodie d'Automne AOP Coteaux du Layon 2025



Le vignoble familial de La Roche Saint Aens s'étend sur les hauteurs de l'Anjou, à Rochefort-sur-Loire, au cœur d'un territoire classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Il y exprime, à travers ses cuvées, une recherche d'élégance et d'équilibre.

Cette cuvée Mélodie d'Automne, issue de Chenin, offre un bel équilibre entre douceur et fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs, que l'on retrouve en bouche dans une expression gourmande et accessible. L'ensemble se montre frais, fruité et facile à apprécier dès sa jeunesse. Idéal à l'apéritif, avec des desserts ou des fromages à pâte molle.

Chenin

75 cl 6,95 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO7

DOMAINE DE MIHOUDY AOP Anjou-Villages 2025



Vignerons depuis six générations au cœur de l'Anjou, le Domaine de Mihoudy s'attache à exprimer dans chacune de ses cuvées l'identité du terroir, du cépage et l'équilibre du fruit. Engagé dans la démarche Terra Vitis, il inscrit son travail dans une viticulture responsable.

Issu de Cabernet Franc, cet Anjou-Villages présente une robe rouge profonde aux reflets pourpres. Le nez dévoile un bouquet intense de fruits rouges et noirs. En bouche, le vin se montre puissant tout en conservant de la souplesse et de l'harmonie, avec une finale soutenue par des tanins généreux. Une cuvée de caractère, qui accompagnera des viandes rouges, des volailles ou des fromages à pâte molle, et qui pourra encore se bonifier pendant quelques années.

Cabernet Franc

75 cl 6,95 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO8

DOMAINE MABILEAU-REZE Quintessence AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2025



Installé à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, le Domaine Mabileau s'inscrit dans une longue tradition familiale, avec un vignoble développé depuis plusieurs générations autour du Cabernet Franc, cépage emblématique de l'appellation. Implantées sur des terroirs de graviers et de sables, les vignes donnent naissance à des vins reconnus pour leur expression fruitée et leur élégance naturelle.

Cette cuvée Quintessence, issue de Cabernet Franc, présente une robe rubis brillante. Le nez s'ouvre sur un fruité expressif. En bouche, la texture se montre fine et délicate, avec une finale portée par le fruit. Un vin accessible et élégant, idéal pour accompagner des grillades, de la charcuterie ou des volailles.

Cabernet Franc

75 cl 7,95 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO9

LOIRE

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS Les Mésanges AOP Saumur-Champigny 2025



Initié dès 2008, le projet Famille Amirault - Grosbois est porté par l'ambition d'élaborer des vins francs, gourmands et accessibles, dans le respect de leur terroir.

Cette cuvée Les Mésanges, issue de Cabernet Franc et élevée 6 mois en cuve inox, présente une robe rouge rubis. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs, marqués par des notes de cerise griotte. En bouche, le vin est ample, gourmand et structuré, avec des tanins souples et soyeux et une finale légèrement épicée. Un Saumur-Champigny accessible et plein de buvabilité, idéal à partager autour de charcuteries, de grillades ou de viandes rouges.

Cabernet Franc

75 cl 5,56 €



Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO10

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS Les Mésanges AOP Chinon 2025



Initié dès 2008, le projet Famille Amirault - Grosbois est porté par l'ambition d'élaborer des vins francs, gourmands et accessibles, dans le respect de leur terroir. Le domaine est engagé en Haute Valeur Environnementale.

Cette cuvée Les Mésanges, issue de Cabernet Franc et élevée 6 mois en cuve inox, présente une robe rouge rubis. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs, typiques d'un millésime solaire. En bouche, le vin se montre ample, gourmand et structuré, avec des tanins souples et soyeux. Un Chinon accessible et plein de buvabilité, idéal à partager autour de charcuteries, de grillades ou de volailles.

Cabernet Franc

75 cl 5,50 €



Promotion : Remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : LO11

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS Le Bourg AOP Chinon 2022



Initié dès 2008, le projet Famille Amirault - Grosbois est aujourd'hui porté par Sylvain et Nicolas Grosbois, qui élaborent des vins francs, gourmands et accessibles, dans le respect de leur terroir. Le domaine est engagé en agriculture biologique et en biodynamie.

Cette cuvée Le Bourg, issue de Cabernet Franc et élevée 10 mois en cuve béton, présente une robe rouge rubis. Le nez s'exprime sur des notes de cerise et de mûre. En bouche, le vin se montre ample, gourmand et frais, avec des tanins souples et soyeux. À la fois accessible et plus structuré, il accompagne facilement des charcuteries, des volailles ou des viandes rouges, et pourra encore évoluer pendant quelques années.

Cabernet Franc

75 cl 14,50 €



Notes de dégustation

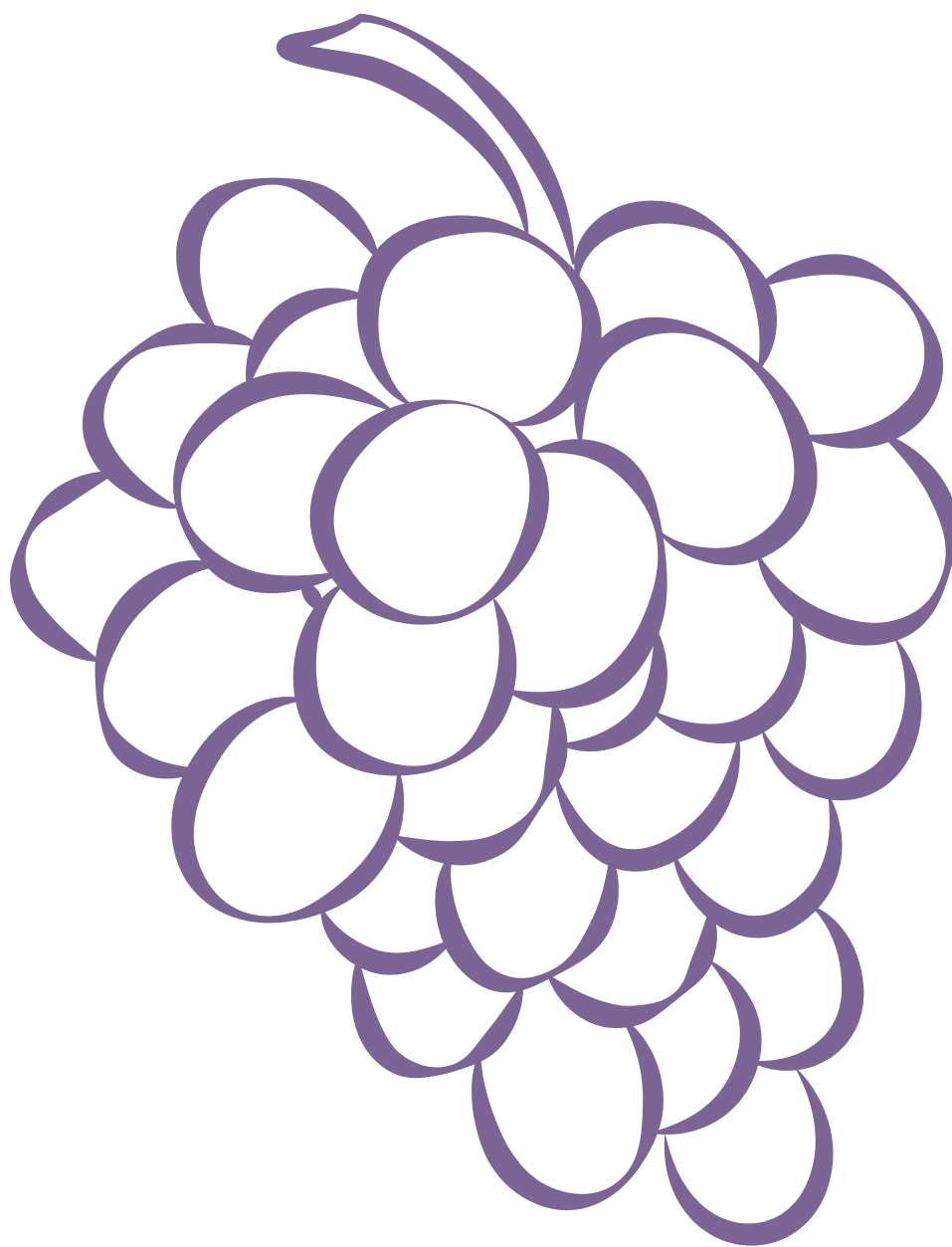
Réf. vin dégustation 20/05 : LO12

Provence

Associée aux beaux jours et à la convivialité, la Provence est devenue une référence incontournable pour les vins rosés. Entre Méditerranée et reliefs, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'influences maritimes qui apportent fraîcheur et équilibre aux vins.

Les rosés, fins et délicats, dominent largement, avec des profils marqués par les fruits frais, les agrumes et une belle vivacité. Mais la région propose également des rouges et des blancs de caractère, souvent plus confidentiels, qui méritent d'être découverts.

La Provence séduit par des vins précis, élégants et accessibles, parfaitement adaptés à une consommation moderne, entre apéritifs, repas estivaux et moments de partage.



PROVENCE

PROVENCE

DOMAINE TOUR CAMPANETS

Esprit

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence 2025



Situé au nord d'Aix-en-Provence, le Domaine Tour Campanets est un domaine familial qui s'étend sur 36 hectares de vignes conduites en agriculture biologique, au cœur d'un environnement préservé mêlant forêts et nature méditerranéenne.

Cette cuvée Esprit dévoile une robe rose pâle, brillante et cristalline. Le nez, agréable et expressif, s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais, de rose et d'agrumes. En bouche, la matière est généreuse, avec une belle concentration aromatique, soutenue par une finale fraîche et vive. Un rosé idéal pour accompagner des grillades, des viandes rouges ou encore de la charcuterie.

Grenache, Syrah

75 cl

6,80 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : PR1

CHÂTEAU VAL D'ARENC

Fontbrune

AOP Bandol 2025



Le Château Val d'Arenc doit son nom à sa situation singulière, face aux falaises du Gros Cerveau, sur les hauteurs du Beausset-Vieux. Acquis en 1991 par la famille Sénécلاuze, le domaine a fait l'objet d'une restructuration en profondeur pendant près de dix ans. Il s'étend aujourd'hui sur 25 hectares de vignes, réparties en une trentaine de parcelles aux expositions variées. Engagé en agriculture biologique et certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3, il valorise pleinement ce terroir escarpé.

Ce rosé de gastronomie séduit par sa grande plénitude en bouche. Il mêle avec finesse des notes de fruits à chair blanche, de pamplemousse rose et de zeste de citron, complétées par une touche d'abricot sec. L'ensemble s'exprime avec élégance sur une texture soyeuse, offrant une dégustation à la fois délicate et généreuse.

Mourvèdre, Grenache, Cinsault

75 cl

7,95 €



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : PR2

CHÂTEAU VAL D'ARENC

Fontbrune

AOP Bandol 2023



Le Château Val d'Arenc doit son nom à sa situation singulière, face aux falaises du Gros Cerveau, sur les hauteurs du Beausset-Vieux. Acquis en 1991 par la famille Sénécلاuze, le domaine a fait l'objet d'une restructuration en profondeur pendant près de dix ans. Il s'étend aujourd'hui sur 25 hectares de vignes, réparties en une trentaine de parcelles aux expositions variées. Engagé en agriculture biologique et certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3, il valorise pleinement ce terroir escarpé.

La cuvée Fontbrune présente une robe rouge profond. Le nez s'exprime sur des notes de fruits mûrs, accompagnées de touches de bois grillé. En bouche, l'attaque se montre douce et suave, avec une texture évoquant une certaine finesse « pinotante ». Un vin à la fois structuré et élégant.

Mourvèdre, Grenache

75 cl

7,95 €



Notes de dégustation

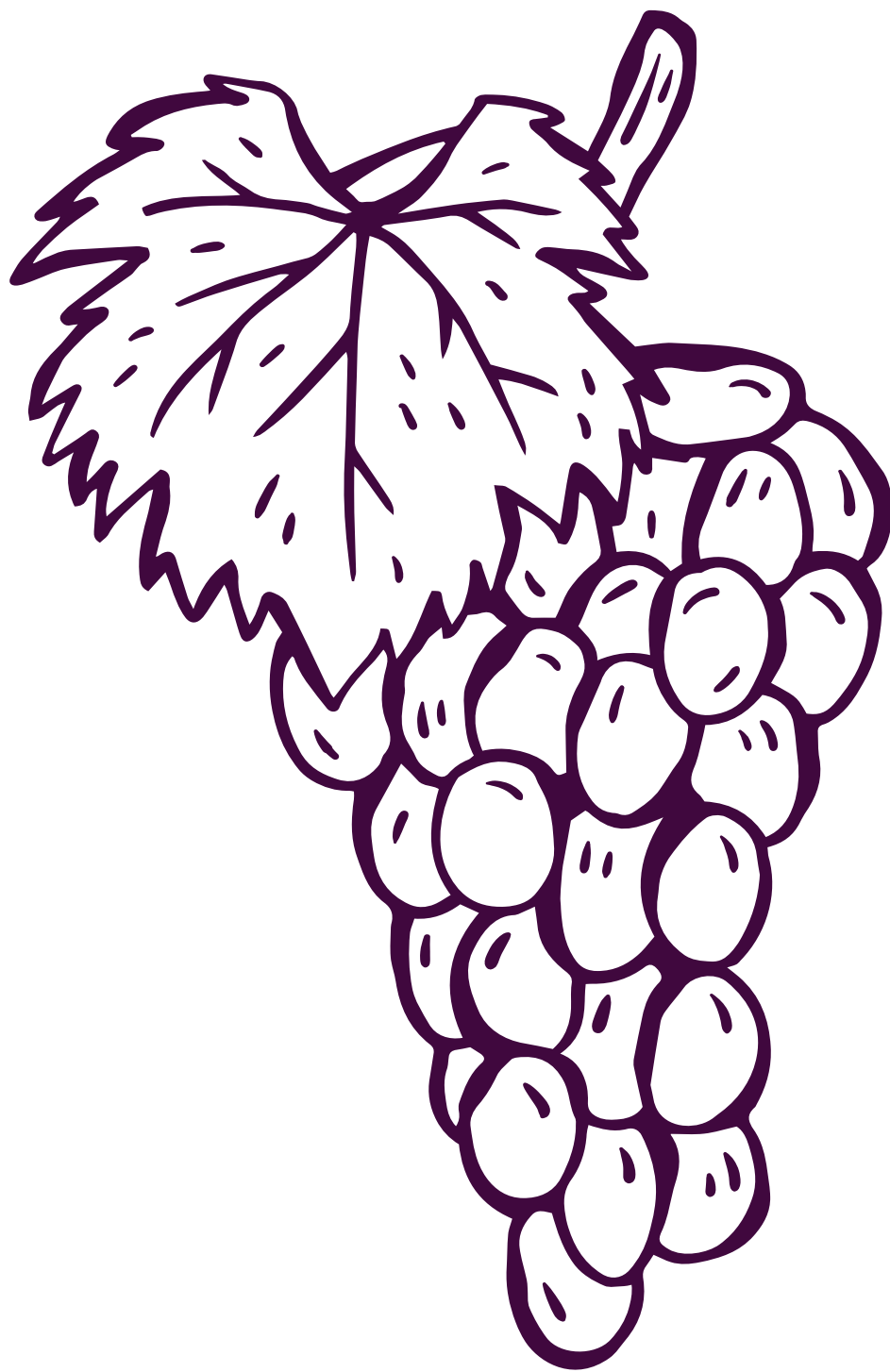
Réf. vin dégustation 20/05 : PR3

Vallée du Rhône

La Vallée du Rhône suit le cours du fleuve du nord au sud, dessinant un vignoble contrasté, presque double dans son identité. Au nord, les pentes abruptes donnent naissance à des vins plus structurés et profonds, tandis qu'au sud, les paysages s'ouvrent et offrent des cuvées plus solaires et généreuses.

Ici, les assemblages jouent un rôle clé, notamment dans la partie méridionale, où Grenache, Syrah et Mourvèdre se complètent pour créer des vins à la fois puissants et équilibrés. Plus au nord, la Syrah s'exprime souvent seule, avec des profils plus tendus et épicés.

Cette diversité permet à la Vallée du Rhône de proposer une large palette de styles, du vin gourmand et accessible aux cuvées plus complexes. Une région qui séduit par sa capacité à conjuguer caractère, chaleur et équilibre, avec des vins toujours tournés vers le plaisir.



VALLÉE DU RHÔNE

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE BRUNELY AOP Vacqueyras 2025



Domaine familial présent depuis plusieurs générations, le Château Brunely est aujourd'hui dirigé par Charles Carichon, qui porte une attention constante au travail de la vigne comme à celui de la cave. Producteur récoltant à Vacqueyras, le domaine s'étend sur près de 70 hectares répartis sur plusieurs appellations de la Vallée du Rhône. Engagé dans une démarche environnementale, il est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Ce Vacqueyras blanc présente une robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez s'exprime sur des notes de fruits à chair blanche, de miel et d'amande. En bouche, la fraîcheur s'équilibre avec une belle matière, offrant une finale aromatique et persistante. Une cuvée idéale pour accompagner des poissons, des plats en sauce ou des volailles.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : RH1



Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc et Viognier

75 cl

8,95 €



DOMAINE LA FILLE DES VIGNES L'Audacieuse AOP Côtes du Rhône 2023



Petit vignoble familial situé à Piégon, en Drôme provençale, le Domaine La Fille des Vignes est cultivé en agriculture biologique depuis trois générations. La production, volontairement limitée, permet de maîtriser chaque étape, de la vigne à la bouteille, dans le respect de l'environnement.

Cette cuvée L'Audacieuse présente une robe rouge intense aux nuances violines. Le nez, frais et expressif, s'ouvre sur des arômes de cassis. En bouche, le vin se montre ample et gourmand, avec un bel équilibre et un caractère goudailant. Il accompagne facilement des grillades, des viandes rouges ou encore un apéritif convivial.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : RH2



Grenache et Syrah

75 cl

7,50 €



DOMAINE GRAND BÉCASSIER Vieilles Vignes AOP Côtes du Rhône 2024



Installé depuis 1995 à Sabran, dans le Gard, Éric Philip exploite avec son fils Sylvain un vaste vignoble de 130 hectares répartis entre les domaines du Grand Bécassier et de Rochemond. Bénéficiant d'un climat méditerranéen et d'un ensoleillement généreux, les vignes, conduites en Haute Valeur Environnementale, sont implantées sur des terroirs orientés plein sud.

Les cépages sont adaptés à chaque parcelle et vinifiés séparément, avant d'être assemblés dans une recherche d'équilibre entre structure et expression du fruit. Issu de vieilles vignes, cet assemblage de Grenache, Syrah donne naissance à un vin généreux et puissant, marqué par un fruité développé et des notes épicées. La bouche est fondue, avec une belle persistance. Il accompagne idéalement des viandes rouges et des fromages.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : RH3



Grenache et Syrah

2* au Guide Hachette 2026

75 cl

4,50 €



VALLÉE DU RHÔNE

FAMILLE JAUME Au Cœur des Collines AOP Vinsobres 2023



Aujourd'hui portée par Anthony et Vincent, la cinquième génération, la famille Jaume s'appuie sur un terroir situé aux confins des Préalpes, dans la zone la plus septentrionale de l'appellation Vinsobres. Ce contexte associe fraîcheur et climat chaud, offrant des conditions propices à l'élaboration de vins équilibrés.

Cette cuvée Au Cœur des Collines s'ouvre sur un nez de fruits rouges, dominé par des notes de cassis et de groseille. En bouche, le vin se montre ample et agréable, avec une belle continuité aromatique et une finale soutenue par des tanins fondus. Il accompagne facilement des charcuteries, des volailles ou des grillades.

Grenache et Syrah
2* au Guide Hachette 2026

75 cl **6,74 €**



Promotion : remise immédiate de 15%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : RH4

LES GRANDES SERRES Blason du Rhône - Rémy Ferbras AOP Saint-Joseph 2024



Maison de négoce reconnue de la Vallée du Rhône, Les Grandes Serres, à travers la signature Rémy Ferbras, sélectionne et élabore des vins issus des principales appellations rhodaniennes, avec une attention particulière portée à l'expression des terroirs.

Ce Saint-Joseph présente une robe intense aux reflets violines. Le nez, puissant, s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs, complétés par des notes de cacao et de torréfaction. En bouche, l'ensemble se montre ample et soyeux, mêlant des saveurs de fruits à des nuances de sous-bois et d'épices.

Syrah

75 cl **9,95 €**

Promotion : remise immédiate de 15%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : RH5

Savoie

Au cœur des Alpes, le vignoble savoyard s'inscrit dans un environnement de montagne qui imprime une signature bien particulière aux vins. Les altitudes, les fortes amplitudes thermiques et les sols variés contribuent à préserver fraîcheur et tension.

Les cépages locaux y occupent une place essentielle, donnant naissance à des vins souvent légers, digestes et très aromatiques. Les rouges, comme la Mondeuse, allient fruit et épices, tandis que les blancs privilégient la vivacité et la précision.

Longtemps restée confidentielle, la Savoie connaît aujourd'hui un regain d'intérêt, portée par des vins sincères, modernes et parfaitement adaptés à une consommation actuelle, entre convivialité et gastronomie.



SAVOIE

SAVOIE

DOMAINE FABIEN TROSSET

Arbin Mondeuse 2025

AOP Savoie



Situé entre Chambéry et Albertville, au pied du massif des Bauges, le Domaine de Fabien Trosset s'étend sur 25 hectares de vignes implantées sur des coteaux exposés plein sud. Le vignoble repose sur deux types de sols, calcaires à Montmélian et argileux sur la commune d'Arbin, terroir de prédilection de la Mondeuse. Engagé en agriculture biologique et certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3, le domaine valorise avec précision cette diversité.

Cette Mondeuse présente une robe grenat aux reflets violets intenses. Le nez s'ouvre sur des notes de violette, de guimauve et de fruits noirs. En bouche, le vin se montre fin et rond, légèrement épicé, avec des tanins généreux et soyeux qui structurent l'ensemble. Elle accompagne idéalement des viandes rouges, de l'agneau ou encore des grillades.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : SA1



Mondeuse

75 cl 8,95 €



Sud-Ouest

Moins médiatisé que d'autres grandes régions, le Sud-Ouest est pourtant l'un des vignobles les plus riches en diversité. Entre Dordogne, Garonne et contreforts du Massif central, il regroupe une multitude d'appellations aux identités bien marquées, souvent ancrées dans des traditions locales fortes.

Ici, les cépages racontent une autre histoire : Malbec à Cahors, Tannat plus au sud, ou encore des assemblages autour du Merlot et du Cabernet dans le Bergeracois. Les blancs ne sont pas en reste, allant de profils secs et vifs à des expressions plus moelleuses, toujours portées par une belle fraîcheur.

Authentiques et expressifs, les vins du Sud-Ouest séduisent par leur caractère et leur accessibilité. Une région de découvertes, où chaque cuvée apporte une touche d'originalité, souvent à des rapports plaisir-prix très attractifs.



SUD-OUEST

SUD-OUEST

FAMILLE DUBARD

Dordonia IGP Périgord



À la fin des années 1970, la famille Dubard fonde son premier domaine, le Château Laulerie, à l'ouest de Bergerac. Elle développe ensuite son vignoble en redonnant vie à plusieurs propriétés situées sur la rive droite de la Dordogne. Guidée par le respect des terroirs et de l'environnement, elle élabore des cuvées alliant expérience et précision.

Issu d'un assemblage de Sauvignon Blanc et de Sémillon, ce Dordonia présente une robe jaune clair aux reflets dorés. Le nez, expressif et frais, s'ouvre sur des notes de fruits exotiques et d'herbes sèches. En bouche, l'attaque est vive, suivie d'une belle rondeur, avec une finale longue marquée par une touche minérale et légèrement miellée. Un blanc sec à apprécier dès à présent, idéal avec des poissons, des salades ou des fromages à pâte dure. À servir frais, après l'avoir sorti du réfrigérateur une trentaine de minutes avant dégustation.

Sauvignon blanc, Sémillon
2* Guide Hachette 2026

75 cl **4,95 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : SO1

TERRE DES GENDRES AOP Bergerac 2024



Les vignes de Terre des Gendres sont cultivées par Francis et Luc de Conti depuis les années 1980, sur le plateau calcaire de Ribagnac. Engagé en agriculture biologique depuis 1996, le domaine valorise avec précision ce terroir pour produire des vins expressifs et équilibrés.

Issu d'un assemblage de Sémillon et de Sauvignon, ce Bergerac blanc sec dévoile un nez intense et puissant. En bouche, il offre une belle expression aromatique, à la fois ronde et fruitée, marquée par des notes de fruits à chair blanche comme la pêche et le brugnon, ainsi que des agrumes et des touches de fruits exotiques. Une cuvée généreuse, idéale à l'apéritif ou pour accompagner des poissons, des volailles ou des fruits de mer.

Sémillon, Sauvignon

75 cl **6,50 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : SO2

MOULIN-POUZY Révélation AOP Côtes de Bergerac 2025



Fabien Castaing perpétue, depuis 1898, le savoir-faire familial au cœur du vignoble bergeracois, en élaborant des vins fidèles à leur terroir.

Ce Côtes de Bergerac moelleux se présente avec une robe jaune pâle brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, l'ensemble est croquant et tendre, soutenu par une belle fraîcheur qui équilibre la sucrosité. Issu d'un assemblage de Sauvignon Blanc, Sémillon et Ugni-blanc, ce vin gourmand se déguste très frais, idéal à l'apéritif, avec des desserts ou encore une cuisine asiatique. À apprécier dès à présent.

Sauvignon blanc, Sémillon, Ugni-blanc

75 cl **4,20 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : SO3

SUD-OUEST

CHÂTEAU VINCENS Prestige AOP Cahors 2022



Le vignoble du Château Vincens, à l'origine de la cuvée Château Prestige, est situé à l'ouest de Cahors, sur des plateaux culminant à 300 mètres d'altitude. Cette implantation lui permet de bénéficier d'une double influence, à la fois atlantique et méditerranéenne, avec des étés et des automnes chauds et secs sous l'effet du vent d'Autan.

Ce Cahors présente une robe noire aux reflets violines, signature de son cépage majoritaire. Le nez s'exprime sur un fruité intense mêlant fraise et cassis. En bouche, les arômes de fruits s'accompagnent de notes de vanille et d'épices douces. L'ensemble se montre chaleureux, rond et suave, avec une belle persistance et une finale marquée par un retour sur le cassis. Il accompagne idéalement des viandes rouges, des grillades ou des plats épicés.

Malbec, Merlot
1* au Guide Hachette 2025

75 cl **5,55 €**

Promotion : remise immédiate de 20%
Prix indiqué après déduction de la remise



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : SO4

FAMILLE DUBARD Dordonia IGP Périgord



À la fin des années 1970, la famille Dubard fonde son premier domaine, le Château Laulerie, à l'ouest de Bergerac. Elle développe ensuite son vignoble en redonnant vie à plusieurs propriétés situées sur la rive droite de la Dordogne. Guidée par le respect des terroirs et de l'environnement, elle élabore des cuvées alliant expérience et précision.

Issu d'un assemblage de Merlot et de Malbec, ce vin présente une robe rubis aux reflets pourpres. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, comme la cerise et le cassis, accompagnés de notes épicées et de légères touches de vanille. En bouche, l'attaque est souple et généreuse, avec des tanins bien intégrés et une belle longueur, prolongée par des nuances de réglisse et de cacao. Un vin fruité et accessible, idéal avec des viandes rouges, des grillades ou des plats épicés. À déguster dès à présent.

Merlot, Malbec
2* au Guide Hachette 2026

75 cl **4,95 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : SO5

MOULIN-POUZY Révélation AOP Pécharmant 2024



Fabien Castaing perpétue, depuis 1898, le savoir-faire familial au cœur du vignoble de Pécharmant, appellation emblématique du Bergeracois dont le nom signifie « colline charmante ».

Ce Pécharmant Révélation présente une robe rouge profonde. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs, accompagnés de notes épicées. En bouche, le vin se montre structuré, avec des tanins riches et soyeux qui apportent de la matière et de la tenue. Un rouge puissant, qui accompagnera idéalement des viandes rouges, de l'agneau ou des grillades, et qui pourra encore se bonifier pendant deux à cinq ans.

Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

75 cl **7,95 €**



Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : SO6

SUD-OUEST

TERRE DES GENDRES AOP Bergerac 2023



Les vignes de Terre des Gendres sont cultivées par Francis et Luc de Conti depuis les années 1980, sur le plateau calcaire de Ribagnac. Engagé en agriculture biologique depuis 1996, le domaine valorise avec précision ce terroir pour produire des vins expressifs et équilibrés.

Ce Bergerac rouge dévoile un nez de petits fruits rouges acidulés, tels que le cassis, la groseille et la mûre. En bouche, l'attaque est vive et fruitée, évoluant vers une expression plus mûre du fruit en finale. Les tanins, soyeux et tendres, apportent de l'énergie et de la souplesse à l'ensemble. Une cuvée gourmande et accessible, idéale avec des grillades, des viandes rouges ou de la charcuterie.

Notes de dégustation

Réf. vin dégustation 20/05 : SO7



Merlot, Cabernet

75 cl 6,50 €



Chez Coopérative U, nous agissons pour un autre commerce : un commerce avec des valeurs fortes et des prix bas. Forte de plus de 132 ans d'histoire, Coopérative U rassemble plus de 1 900 points de vente (Hyper U, Super U, U Express, Utile) en France et à l'étranger, soutenus par plus de 78 000 collaborateurs, sur une surface totale de 3 300 000 m² (données au 31 décembre 2025). À travers nos filières agricoles U, nous tissons des liens durables avec plus de 6 000 agriculteurs partenaires, afin de soutenir un modèle agricole français fondé sur la souveraineté alimentaire, la juste rémunération des producteurs et la transition agricole. Commerçants indépendants et ancrés dans les territoires, nous agissons chaque jour pour des prix bas, des produits U bons et engagés, le local et des modes de consommation plus durables.

www.magasins-u.com / [@cooperativeu](https://www.instagram.com/cooperativeu)



contacts presse

Rouge Granit / Laurent Courtial

Manon Vergnier / mvergnier@rouge-granit.fr / 07 77 14 73 68

Sarah Grissolange / sgrissolange@rouge-granit.fr / 06 17 07 30 75

