DOSSIER DE PRESSE

DU MARDI 22 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 4 OCTOBRE 2026*



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

L'ÉDITO

› *Un engagement collectif : l'exigence au juste prix*

La Foire aux Vins U / En un coup d'œil

› *Chiffres 2025 / 2026*

La méthode de sélection de Coopérative U

› *La vitrine du travail continu, engagé et collectif de la File Vins de Coopérative U*

Les grands axes de la sélection 2026

Découverte des coups de cœur de l'enseigne

› *Les vins blancs*

› *Les vins rouges*

› *Les vins rosés*

› *Les vins d'ailleurs*

Le Club des Vins et Terroirs

Un repère pour les consommateurs !

› *Les coups de cœur 2026*





Édito

La Foire aux Vins de Coopérative U est le fruit d'un travail collectif mené tout au long de l'année par la File Vins. Derrière chaque cuvée retenue, il y a des dégustations sur le terrain, des échanges avec les producteurs et une volonté constante de proposer des vins accessibles, cohérents et ancrés dans leur terroir.

Pour l'édition 2026, nous faisons le choix d'une sélection resserrée à 650 cuvées parmi près de 50 000 propositions. Moins de références, plus de pertinence tout en maintenant un haut niveau d'exigence.

Dans un contexte où les consommateurs arbitrent davantage leurs achats, notre ambition est claire : proposer une offre compréhensible, engagée et immédiatement lisible en magasin, sans jamais renoncer à l'exigence de dégustation qui fait la force de notre sélection.

La Foire aux Vins reste un moment de découverte et de convivialité.

À travers cette édition, nous réaffirmons notre rôle : rendre le vin accessible, lisible et toujours source de plaisir.

Renaud Guerre-Genton

Chef de groupe Vins

Morgan Boutier

Chef de File Vins et Associé de l'Hyper U Clermont-L'Hérault (34)

DU 22 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026

En un coup d'œil

FOIRE aux VINS

EN CHIFFRES

UNE SÉLECTION RESSERRÉE

50 000 propositions étudiées

5 000 cuvées dégustées

650 cuvées sélectionnées

UNE OFFRE STRUTURÉE ET ACCESSIBLE

+ de 1000 MAGASINS CONCERNÉS

50% › Part des cuvées labellisées (biologique, biodynamie, HVE, Terra Vitis, ...)

30% *(vs 27% en 2024 et 2025)* › Part des cuvées dotées d'une mécanique promotionnelle

90% › Part des AOP dans la sélection

FAV 2025

UNE ÉDITION RECORD

LE MEILLEUR RÉSULTAT ENREGISTRÉ PAR L'ENSEIGNE

+3% DU CA
+2% D'UVC
(unités vendues)

LA GAMME CLUB DES VINS & TERROIRS

10% de l'offre | **20%** du CA



LA MÉTHODE DE SÉLECTION COOPÉRATIVE U

UNE SÉLECTION DE TERRAIN, RENOUVELÉE CHAQUE ANNÉE

La Foire aux Vins de Coopérative U repose sur une méthode de sélection construite tout au long de l'année par la File Vins, un collectif réunissant acheteurs nationaux, régionaux et associés de magasins.

Contrairement à une sélection réalisée uniquement en centrale, le processus repose sur une approche de terrain : les équipes se déplacent dans les vignobles, dégustent directement chez les producteurs.

UNE MÉTHODE COLLECTIVE UNIQUE D

LA FILE VINS DE COOPÉRATIVE U

la force d'une équipe

La force de la File Vins repose sur sa composition :

- **acheteurs nationaux**
- **acheteurs régionaux**
- **associés de magasins**

Cette organisation permet de croiser les regards entre expertise centrale, connaissance des terroirs et retour terrain des points de vente.

UNE SELECTION GUIDÉE PAR 4 PRINCIPES

Chaque vin est retenu selon une grille d'analyse commune :

- **qualité gustative**
- **rapport prix/plaisir**
- **lisibilité pour le consommateur**
- **expression des terroirs et tendances de consommation**

LES ASSOCIÉS DE LA FILE VINS



MORGAN BOUTIER
Chef de File Vins et associé
Hyper U Clermont-l'Hérault



GÉRARD BRÉGEON
Responsable MDD



LAETITIA SORIN-LEFORT
Binôme Associé
"Responsable Produits U"



ÉTIENNE RENET
Vallée du Rhône et Corse



MARC DEPRET
Vallée du Rhône



VINCENT BACQUET
Alsace, Jura, Savoie,
Bourgogne et Beaujolais



THIBAUT DUBUS
Provence



JÉRÔME PRUNET
Bordeaux, Languedoc et
Vins du Monde



ROMAIN DECRÉ
Bordeaux, Vins du Monde,
Marques et sans alcool



LAURENT DIERICK
Vins effervescents



YANN HILY
Vallée de la Loire
et Sud-Ouest



L'ÉQUIPE PERMANENTS DE LA FILE VINS



RENAUD GUERRE GENTON
Chef de groupe Vins



MATHILDE FOUCAULT
DDV Vins et Effervescents



PAULINE THOMAS
Chef de produit Vins



LUCIE VANNIER
Chef de produits Vins et Effervescents



GUILLAUME DRUBAIX
Chef de produit Vins

UNE SÉLECTION DE TERRAIN, CHALLENGÉE CHAQUE ANNÉE

Pour chaque édition, dès la clôture de la Foire aux Vins, les appels d'offres sont relancés. Près de 50 000 propositions sont alors reçues, 5 000 sont présélectionnées. **Chaque vin est ensuite dégusté directement dans le vignoble.** Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Loire, Languedoc… **Associés et acheteurs se déplacent chaque semaine,** entre fin novembre et fin février, dans chacune des Interprofessions viticoles à travers la France. Il ne s'agit pas d'un simple travail d'échantillonnage en centrale : c'est une sélection in situ, **au contact des vignerons et vigneronnes, des maisons de négoces et des caves coopératives.**

Même les références reconduites - environ 1/3 de l'offre - sont rechallengées dans leur univers concurrentiel et sont retenues à la condition qu'elles ressortent à la dégustation.

UN RAPPORT PRIX-PLAISIR PRIMORDIAL

Dans un contexte où le vin n'est pas un produit nourricier et fait partie des arbitrages finaux du panier, chaque euro compte.
La réponse de Coopérative U ? Une sélection qui intègre :

- une accessibilité prix,
- des vins directement prêts à boire,
- une offre diversifiée pour répondre à des demandes variées (terroirs, profils de vins, couleurs, certifications environnementales),
- des thématiques pertinentes, en lien avec les tendances actuelles comme **le focus mis lors de cette prochaine édition sur les vins blancs et le cépage chenin.**

« Chaque bouteille sélectionnée répond à une attente précise : accessibilité, plaisir immédiat, engagement environnemental, diversité des terroirs et tendance de marché. »

PLUS DE LISIBILITÉ

La lisibilité est devenue un enjeu majeur.

Dans un rayon vin de plus en plus large et diversifié, la lisibilité de l'offre est devenue un enjeu majeur pour accompagner le choix des consommateurs. Coopérative U simplifie le parcours : balisage pédagogique, encarts explicatifs dans les tracts, mise en avant de sélections repères - avec la gamme « Club des Vins & Terroirs », qui représente environ 10 % de l'offre mais près de 20 % du chiffre d'affaires. Réduire le nombre de références appuie cette volonté. Moins de dispersion, plus de pertinence.

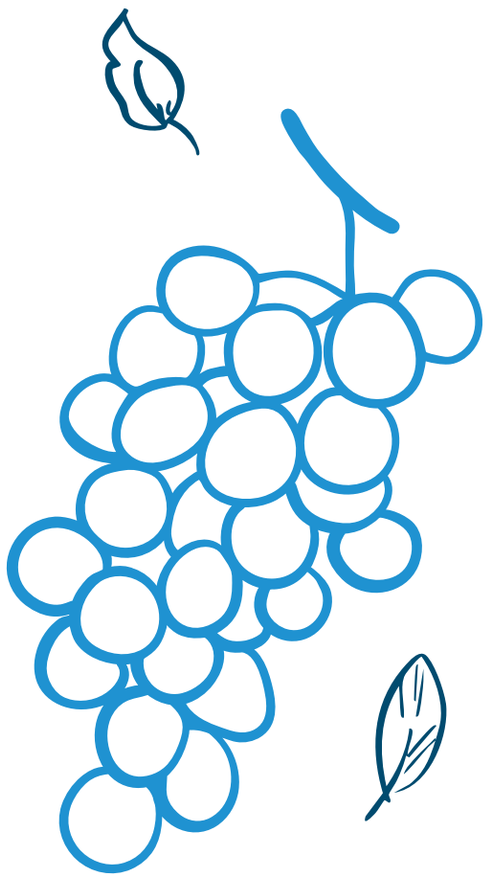
Chez Coopérative U, le message est clair : faciliter le choix, rassurer et donner des repères simples aux consommateurs.

GARANTIR L'ACCESSIBILITÉ

« Nous essayons de nous mettre à la place de notre clientèle. La pluralité de notre offre reflète la pluralité de nos clients et fait notre force. »

La Foire aux Vins de Coopérative U s'adresse à tous :

- **clients à la recherche d'accessibilité, de nouveautés,**
- **amateurs exigeants,**
- **consommateurs sensibles aux démarches environnementales, recherchant des vins dans l'air du temps ou plus traditionnels,**
- **et jeunes adultes via des usages comme la mixologie.**



LES GRANDS AXES DE LA SÉLECTION 2026

ZOOM SUR 3 CUVÉES PRIX/PLAISIR

DÉCOUVERTE DES COUPS DE CŒUR DE LA FILE VINS U







SAVOIE (ROUGE)
DOMAINE FABIEN TROSSET
AOP Savoie / Arbin Mondeuse 2025
Vin Biologique
Haute Valeur Environnementale 3
Cépage : Mondeuse
Prix : 8,95€
Contenance : 75 cl

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.

LOIRE (BLANC)
FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS
AOP Saumur 2025 / Les Jardins
Haute Valeur Environnementale 3
Cépage : Chenin
Prix (après remise) : 5,56€
Contenance : 75 cl

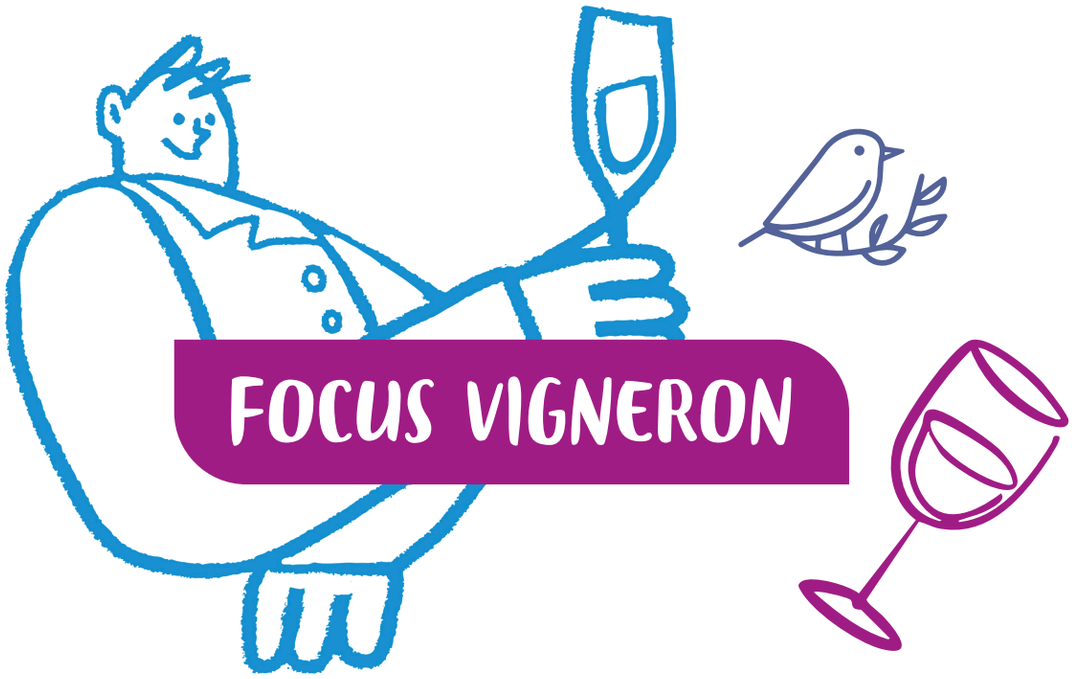
Initié dès 2008, le projet de la famille Amirault - Grosbois est porté par l'ambition d'élaborer des vins francs, gourmands et accessibles, dans le respect de leur terroir.

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.

BORDEAUX (ROUGE)
CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE
AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois
2021
Haute Valeur Environnementale 3
Cépages : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit-Verdot
Prix : 9,95€
Contenance : 75 cl

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.



FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS
NICOLAS GROSBOIS

Élu vigneron de l'année par La Revue du vin de France en 2026, Nicolas Grosbois incarne une nouvelle génération de vignerons ligériens, engagés et exigeants. À la tête de son domaine et à travers ses projets, il œuvre pour des vins sincères, accessibles et fidèles à leur terroir, contribuant ainsi à faire évoluer l'image de la Vallée de la Loire.

Cette dynamique se retrouve dans la sélection de la Foire aux Vins de Coopérative U, qui met à l'honneur plusieurs cuvées ligériennes. Rouges comme blancs séduisent aujourd'hui par leur fraîcheur, leur équilibre et leur grande buvabilité.

Dans cette édition de la Foire aux Vins 2026, un focus particulier est consacré au chenin blanc, cépage emblématique de la Loire. Apprécié pour sa capacité à offrir des styles variés, du plus vif au plus ample, il illustre pleinement la richesse et la modernité du vignoble ligérien.

SES CUVÉES







LOIRE (BLANC)
FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS
AOP Saumur 2025
Les Jardins
Haute Valeur Environnementale 3
Cépage : Chenin
Prix (après remise) : 5,56€
Contenance : 75 cl

LOIRE (ROUGE)
FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS
AOP Saumur-Champigny 2025
Les Mésanges
Haute Valeur Environnementale 3
Cépage : Cabernet Franc
Prix (après remise) : 5,56€
Contenance : 75 cl

LOIRE (ROUGE)
FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS
AOP Chinon 2025
Les Mésanges
Haute Valeur Environnementale 3
Cépage : Cabernet Franc
Prix (après remise) : 5,50€
Contenance : 75 cl

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 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.

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.

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.

LE CLUB DES VINS ET TERROIRS



UN REPÈRE SIMPLE POUR BIEN CHOISIR

« Sur plusieurs milliers de vins dégustés chaque année, seuls quelques-uns accèdent à la sélection. **Cette exigence a forgé la crédibilité du label auprès des consommateurs.** *»*

Morgan Boutier,
Chef de File Vins et Associé
de l'Hyper U Clermont-l'Hérault.

Dans un univers parfois complexe, le label Club des Vins & Terroirs guide les consommateurs vers des cuvées sélectionnées pour leur équilibre, leur potentiel de séduction et leur justesse de prix.
Identifiable grâce à sa collerette violette, il permet de repérer facilement en rayon des vins « coups de cœur » validés par les experts de la File Vins.
Un repère clair, pour un choix en toute confiance.

Le +

LORS DE LA FOIRE AUX VINS, LA COLLERETTE CVT DONNE DROIT À UN CAGNOTTAGE DE 10% EN EUROS CARTE U, À PARTIR DE 30 EUROS D'ACHAT.

LES VINS DU CLUB DES VINS & TERROIRS

DÉGUSTÉS ET RECOMMANDÉS !

- **Des cuvées coup de cœur**
- **Une sélection renouvelée**
- **Un rapport prix/plaisir évident**
- **62 références sélectionnées pour la Foire aux Vins 2026**
- **Un choix unanime du jury d'acheteurs**
- **1 collerette violette !**

LA SÉLECTION COOPÉRATIVE U



BOURGOGNE (BLANC)
HENRY GREUZARD
AOP Mâcon La Roche Vineuse 2024
Vieilles Vignes
Vin Biologique
Cépage : Chardonnay
Prix : 8,50€
Médaille d'OR CGA PARIS 2025
Contenance : 75 cl

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.

BOURGOGNE (ROUGE)
VIGNERONS DES MONTS DE BOURGOGNE
AOP Bourgogne Côte d'Or 2023
Cuvée L'Orée des Vignes
Vignerons Engagés
Cépage : Pinot Noir
Prix : 9,90€
Médaille d'OR CGA PARIS 2025
Contenance : 75 cl

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.

LA SÉLECTION COOPÉRATIVE U



LOIRE (BLANC)
VIGNOBLE LELAIS
AOP Jasnières 2025
Cépage : Chenin
Prix : 7,95€
Contenance : 75 cl

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.

LOIRE (ROUGE)
DOMAINE DE MIHOUDY
AOP Anjou-Villages 2025
Terra Vitis
Cépage : Cabernet Franc
Prix : 6,95€
Contenance : 75 cl

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.





LANGUEDOC (BLANC)
DOMAINE AUZIAS
IGP Cité de Carcassonne 2025
Haute Valeur Environnementale 3
Cépages : Chardonnay, Viognier
Prix : 5,45€
Contenance : 75 cl

LANGUEDOC (ROUGE)
DOMAINE AUZIAS
IGP Cité de Carcassonne 2025
Montagne Noire
Haute Valeur Environnementale 3
Cépages : Merlot, Cabernet Franc
Prix : 5,45€
Contenance : 75 cl

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 dorée. 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.

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.

Notes

Notes

À PROPOS DE COOPÉRATIVE U

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

HYPER U | SUPER U

U express | Utile

contacts presse

Rouge Granit / Laurent Courtial

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

Coopérative U