GUIDE bio

des vignerons de Rhône-Alpes

ÉDITION 2016

ÉVÉNEMENTS A NE PAS MANQUER

Grand Public :

1er week-end de mars suivi du lundi
Ouvert à tout public, particuliers et professionnels.
Salon des Vins bio de Rhône-Alpes à Condrieu (69),
www.vigneronsbio.fr

Dernier week-end d'avril :
Biojoleynes, à Leynes dans le Beaujolais (69),
www.biojoleynes.fr

Foire bio des Savoie, à la Motte-Servolex (73),
www.corabio.org

2ème week-end de juin :
Foire bio Sud Ardèche,
https://foirebiosudardeche.wordpress.com

Dernier dimanche d'octobre :
Foire bio de l'Ain, à Bourg-en-Bresse (01),

1er week-end de décembre :
Salon VINIBIO, à Paris
www.salon-vinibio.com

2ème dimanche de décembre :
Foire bio de l'Ardèche Verte, à Vernosc les Annonay (07),
http://foirebioardecheverte.over-blog.com

Professionnels :

Dernière semaine de janvier :
Millésime Bio, salon mondial des vins bio, à Montpellier (34),
www.millesime-bio.com

1er week-end de mars suivi du lundi
Ouvert à tout public, particuliers et professionnels.
Salon des Vins bio de Rhône-Alpes à Condrieu (69),
www.vigneronsbio.fr

2ème lundi d'avril :
Biojolaise à St Lager, Beaujolais (69),
http://labiojolaise.blogspot.fr/

19 mai 2016 :
Dégustation de vins bio de Rhône-Alpes et conférence à destination de la presse et des acheteurs professionnels, à Lyon.
www.corabio.org

Juin, tous les deux ans :
Expression bio lors de Vinexpo, à Bordeaux.
http://www.vigneronsbio-aquitaine.org/agenda.aspx

La vigne est une liane...

Lors de mon apprentissage de la sommellerie au Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage, notre professeur, Pascal Bouchet, nous expliquait dans le tout premier cours de l'année, l'importance du fameux « terroir » ; Le sol, le climat, les éléments… Il nous disait, entre autre, que l'homme est au cœur de la notion de terroir ; « Qu'il est bien beau d'avoir une belle parcelle de vigne, baignée par le soleil, avec une superbe exposition et un sol de grande qualité ; mais si personne ne plante la vigne, ne la taille ou encore ramasse ses raisins… le terroir n'existe pas ! »

L'homme est au cœur de la notion de terroir et c'est, bien avant la vigne, par lui que passent l'émotion, l'amour de partager et l'envie d'extraire le cœur d'un lieu ou d'un vignoble.

Le sommelier, nous disait-il, tisse le lien entre l'assiette et le verre… un conseiller garant du plaisir de ses invités et qui suscite une rencontre passionnante avec la cuisine.
Le cuisinier est un « rapporteur » de la nature… Un transformateur extraordinaire au service de la gourmandise et de l'appoint culinaire de ses convives.
Le vigneron offre, quant à lui, le lien entre la terre et le verre… Le juste entremetteur d'une relation tout aussi complexe que fascinante entre la plante et sa terre nourricière.

La vigne est une liane…

Vignerons, œnologues, sommeliers et cuisiniers… métiers d'Hommes et de cœur, ne cessent d'entretenir le lien à la terre.
Et si le bio était finalement et simplement une façon d'épurer ce lien, de le rendre plus clair, que le message passe mieux, que l'on se parle et que l'on se comprenne… Que le verre de vin porté aux lèvres transmette avec sincérité, la vérité d'un lieu, d'un Homme et d'une histoire.

Christophe Santos, sommelier

Sommelier pendant des années aux côtés de grands chefs comme Marc Veyrat, Anne-Sophie Pic ou Alain Ducasse, Christophe Santos est aujourd'hui professeur de restaurant et formateur en Sommellerie. Il est également chroniqueur radio sur France Bleu chaque semaine et vous pouvez le retrouver sur le site christophesantos.com.

SOMMAIRE

Ce guide des vignerons bio de Rhône-Alpes s'articule autour de quatre grandes régions viticoles que vous pourrez situer sur la carte du vignoble rhônalpin ci-contre :

LES VINS DE RHÔNE ET LOIRE.....Page 10
VINS DE LOIRE CÔTE ROANNAISE.....Page 11
VINS DE LOIRE CÔTES DU FOREZ.....Page 16
VINS DU RHÔNE BEAUJOLAIS.....Page 18
VINS DU RHÔNE COTEAUX DU LYONNAIS.....Page 42
VINS DE PAYS DES COLLINES RHODANIENNES.....Page 45

LES VINS DE LA VALLEE DU RHÔNE.....Page 46
CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONAUX.....Page 47
VINS DE PAYS DES COTEAUX DE L'ARDECHE.....Page 68
CÔTES DU RHÔNE MERIDIONAUX.....Page 75
VINS DU DIOIS.....Page 96
VINS DES BARONNIES.....Page 103

LES VINS DE SAVOIE ET DES ALLOBROGES, GRESIVAUDAN, BALMES DAUPHINOISES.....Page 104

VINS DU BUGEY ET COTEAUX DE L'AIN.....Page 118

INDEX DES CAVES DU GUIDE.....Page 126

TOUS LES VIGNERONS BIO DE MON DEPARTEMENT.....Page 129

CONTACTS UTILES.....Page 143

Source : Latitude Cartagène

RHÔNE-ALPES, TERRE DE VIGNOBLES BIOLOGIQUES
UNE DIVERSITÉ A (RE) DÉCOUVRIR
De la viticulture bio, pleine expression des terroirs...

Les vins biologiques de Rhône-Alpes bénéficient de la richesse historique et de la diversité viticole de la région. La diversité des reliefs, des sols et des expositions façonne des vignobles riches et variés à découvrir et redécouvrir. Les 525 exploitations viticoles bio représentent toutes les appellations de la région. Sur les 5 174 hectares, dont 16 % encore en conversion, les pratiques des viticulteurs bio entretiennent et améliorent la fertilité des sols, favorisent la biodiversité et préserve la qualité de l'eau et de l'air. Les sols sont vivants, les racines développées en profondeur, le terroir peut s'exprimer pleinement.

Prendre le temps du désherbage :
Le désherbage est effectué mécaniquement, grâce à des outils à dents ou à disques entre les rangs, tirés par des tracteurs ou des chevaux de traits, et des interventions délicates entre les ceps sur les rangs. Les herbicides sont interdits.

Protéger la vigne dans le respect de l'environnement :
Un maximum de prévention : travaux en vert plus fréquents pour favoriser l'aération, suppression des organes touchés, maintien d'une diversité végétale favorable aux auxiliaires (certains acariens, punaises, guêpes, bactéries) autour de la parcelle.
Des solutions respectueuses de l'environnement : utilisation de substances naturelles, végétales ou minérales, ou d'auxiliaires. Les produits utilisés en agriculture biologique restent peu de temps dans le milieu et sont respectueux de l'écosystème. Les pesticides chimiques de synthèse sont interdits. Le recours au cuivre est encore nécessaire en cas de forte pression, dans des doses plus réduites qu'en conventionnel, en attendant des alternatives issues des travaux des chercheurs et viticulteurs bio. A noter, les parcelles bio hébergent plus de biodiversité et la vie des sols est plus riche.

Nourrir le sol pour nourrir la vigne :
Les composts viennent enrichir les sols, tout comme les engrais verts : trèfle incarnat, moutarde, seigle, avoine...
Les fertilisants chimiques de synthèse sont interdits.

Respecter un cahier des charges précis :
L'agriculture biologique est le **seul signe officiel de qualité qui garantit des pratiques respectueuses de l'environnement.** Avec plus d'une visite par an ainsi que des analyses, par un organisme certificateur indépendant agréé par les pouvoirs publics, c'est le **mode de production agricole le plus contrôlé.**

Sources : ITAB, Chambre régionale agriculture Rhône-Alpes, Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, Agence bio.

… à la bouteille de vin bio, fruit du savoir-faire des vignerons !

La vinification biologique est définie par la réglementation européenne depuis le 1er août 2012 et instaure des règles pour respecter le plus possible la véritable nature du produit tout en préservant la diversité et la qualité des vins :

- Emploi de raisins exclusivement biologiques,
- Interdiction de certaines pratiques de vinification,
- Limitation stricte des intrants utilisables,
- Limitation des apports en sulfites autorisés (qui restent dans tous les cas inférieurs au maximum autorisé en conventionnel).

Les vins élaborés avant cette date portent la mention « vin issu de raisins de l'agriculture biologique ». Depuis, le « vin biologique » est arrivé !
La marque AB, propriété du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, est un repère aujourd'hui facultatif. C'est le logo européen « Eurofeuille » qui permet d'identifier les produits bio.

En outre, un bon nombre de vignerons choisit de se conformer volontairement à des chartes privées applicables au vin bio. Pour plus de précisions sur chacune de ces chartes, vous pouvez consulter leurs sites Internet :

Biodyvin : www.biodyvin.com
Demeter : www.bio-dynamie.org
Nature et Progrès : www.natureetprogres.org
Bio Cohérence : www.biocoherence.fr

Par ailleurs, des vignerons bio développent des gammes sans sulfite.

Les vins naturels, sans être définis par un cahier des charges précis, et pas toujours biologiques, sont vinifiés seulement avec les levures indigènes, sans sulfites ajoutés ou peu (jusqu'à 30 mg/l de soufre après mise en bouteille pour les rouges et effervescents et 40 pour les blancs), sans autre intrant.

15 APPELLATIONS
30 EXPOSANTS

VIGNERONS BIO EN RHÔNE-ALPES

PRÉSENTENT

LE SALON DES VINS BIO EN RHÔNE-ALPES

5, 6 ET 7 MARS 2016

CONDRIEU, RHÔNE (69)
SALLE DE L'ARBUEL

SAM. & DIM. : 10H-20H / LUNDI : 9H-13H
RESTAURATION SUR PLACE SAM. ET DIM. MIDI
Pour plus de détail consultez **www.vigneronsbio.fr**

Crédit Mutuel
la banque à qui parler

MINJARD

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Plus de 100 bonnes adresses de vignerons bio et caves coopératives de ce guide, qui vous ouvrent leurs portes !

Le chiffre d'affaires des vins bio français a doublé de 2008 à 2013, pour devenir un véritable segment de marché et non plus un marché de niche, avec plus de 8 % du marché du vin. Un Français sur trois consomme du vin bio régulièrement ou de temps en temps, leurs principales motivations d'achat étant l'origine, le respect de l'environnement et la notoriété de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée). Avec 42 AOC et 14 IGP (Indication Géographique Protégée), Rhône-Alpes offre une carte des vins unique au monde, en plus d'une offre de vins biologiques variée et développée. Elle concentre des bassins de consommation importants ainsi que des atouts pour l'oenotourisme. Les vins biologiques de Rhône-Alpes sont vendus en France et à l'export. Ils sont régulièrement primés dans les concours et sont bien représentés dans les restaurants gastronomiques. Dans la région, plus de la moitié des volumes sont vinifiés en caves particulières et les vignerons bio vendent majoritairement au domaine. Les vins biologiques de Rhône-Alpes gagneraient à être mieux connus, il est toujours bon de les faire découvrir et (re)découvrir.

Sources : Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, Agence Bio, SudVinBio, DRAAF Rhône-Alpes.

Venez apprécier la diversité et la richesse des vins biologiques de Rhône-Alpes chez les vignerons et dans les caves coopératives figurant dans cette 5ème édition, ils vous ouvrent leurs portes !

Retrouvez-les également sur la carte interactive du site www.corabio.org, dans l'onglet Consommateurs.

Ce guide offre une présentation simple et pratique de chaque cave et invite à visiter les sites internet des domaines pour en savoir plus :

- coordonnées, présentation du vignoble, année de début d'engagement en agriculture biologique ;
- précisions : marque privée, travaille généralement en levures indigènes, développe une gamme sans sulfites ;
- présentation des vins bio, fourchette de prix, horaires de vente à la cave, conditions d'expédition, autres points de vente.

Les textes de présentation des domaines nous ont été fournis par les vignerons et n'engagent donc qu'eux-mêmes.

DOMAINE DES POTHIERS

Les Pothiers
42155 VILLEMONTAIS
Tél : 04 77 63 15 84
Port. : 06 72 55 28 27

domainedespothiers@yahoo.fr
www.domainedespothiers.com

LE VIGNOBLE :

Notre domaine se compose de 17 ha de vignes et d'un troupeau de vaches allaitantes de race limousine. Nous cultivons la vigne en agriculture biologique et biodynamique. Nous produisons des vins rouge et rosé de cépage Gamay en appellation Côte Roannaise ; des blancs de cépage Chardonnay et Pinot Gris ainsi qu'un pétillant.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.
BIODYVIN.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Cuvée Référence rouge 2014 : typique de l'appellation, aromatique.
Cuvée Domaine rouge 2014 : aux parfums complexes de fruits confitures et d'épices.
De 6 à 16 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : vente au caveau toute l'année, il est préférable de prendre rendez-vous. Uniquement sur rendez-vous dimanche et jours fériés.
Expédition sur toute la France.
Chez nos cavistes (Paris, Bretagne, sud-Ouest...)

DOMAINE ROBERT SEROL

Stéphane SEROL
LES ESTINAUDES
42370 RENAISON
Tél : 04 77 64 44 04
Port. : 06 81 96 58 21

contact@domaine-serol.com
http://www.domaine-serol.com/

LE VIGNOBLE :

Propriété familiale de 27 ha de Gamay St Romain et 1,5 ha de Viognier, en conversion vers l'agriculture biologique. Sur un terroir granitique sont produits des rouges et des rosés qui révèlent tous une personnalité différente du Gamay.

Engagé en agriculture biologique depuis 2014.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Rouges, rosés et blancs.

INFORMATION

Vente à la cave : ouvert toute l'année, sauf dimanche et jours fériés, de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Expédition : nous consulter.

LE CLOS SAINT JEAN

Richard et Joël LAPALUE
Combe
42155 ST JEAN ST MAURICE SUR LOIRE
Tél : 06 81 20 47 25

clossaintjean@wanadoo.fr
www.leclossaintjean.fr

LE VIGNOBLE :
Domaine de 6 hectares, situé sur les coteaux granitiques dominant le fleuve de la Loire.

Engagé en agriculture biologique depuis 1996.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOP Côte Roannaise rouge tradition : de la couleur, du fruit et des notes épicées.
AOP Côte Roannaise rosé sec : fruité et fraîcheur.
Chardonnay IGP Vin de Pays d'Urfé blanc : sec et minéral avec une pointe d'agrume.
De 4.50 à 7 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : tous les jours y compris le week-end de 8h à 18h.
Œnotourisme : auberge de la propriété, capacité 70 couverts.
Expédition : nous contacter.

LE VIGNOBLE DES BLONDINS

Stéphane SEROL
Les Estinaudes
42370 RENAISON
Tél : 04 77 64 44 04
Port. : 06 08 48 13 18

contact@domaine-serol.com
www.domaine-serol.com

LE VIGNOBLE :

Le vignoble des Blondins est avant tout une histoire d'amitié entre une famille de chefs, la famille Troisgros, et une famille de vignerons, la famille Serol. Leur amour partagé de la côte Roannaise les a poussé à planter ce coteau, pour que le Gamay s'exprime pleinement.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Les Blondins, un vin rouge rubis aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Ces arômes sont renforcés par la fraîcheur du Gamay et une légère note fumée.

INFORMATION

Vente à la cave : Ouvert toute l'année, sauf dimanche et jours fériés, de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Expédition : nous consulter.

VINCENT WILLENBUCHER

Les Belins
42820 AMBIERLE
Tél : 04 77 65 93 38

vincent-willenbucher@orange.fr
www.domaine-willenbucher.fr

LE VIGNOBLE :
5 ha, Gamay et Chardonnay.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
La Dame Blanche : Chardonnay issu de vieilles vignes.
Rosé sec.
Rosé moelleux.
La cuvée du bois charmeur. Cuvée bonichons.
Entre 6 et 10 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : Veuillez nous contacter par téléphone. Expédition : oui.
Maison de Pays d'Ambierle.

CAVE VERDIER-LOGEL

Odile VERDIER et Jacky LOGEL
434 Rue de la Côte
42130 MARCILLY-LE-CHATEL
Tél : 04 77 97 41 95
Port. : 06 81 53 28 88

cave.verdierlogel@wanadoo.fr
http://www.verdier-logel.com

LE VIGNOBLE :

Domaine familial situé en plein cœur du vignoble du Forez. Premier vignoble en amont du Val de Loire. Les vignes y côtoient d'autres cultures. La biodiversité est ainsi préservée. L'appellation Côte du Forez représente la majeure partie des cuvées produites, mais le domaine présente une gamme de vins blancs et autres curiosités.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1997.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOP Côtes du Forez rouge cuvées suivant les terroirs, sol granitique, sol volcanique.
IGP Urfé cépage Pinot gris. Méthode ancestrale France.
De 5.5 à 8.5 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche.
Expédition : à partir de 12 bouteilles.
Cavistes, magasins bio.

LES VINS DE LA MADONE

Gilles BONNEFOY
Jobert
42600 CHAMPDIEU
Tél : 04 77 97 07 33
Port. : 06 80 95 20 66

gilles.bonnefoy8@wanadoo.fr
http://www.vins-g-bonnefoy.com

LE VIGNOBLE :
Les vignes, toutes situées à Champdieu, sont travaillées en AB depuis 2001 en bio-dynamie certifiée DEMETER depuis 2009. Vendanges manuelles. Cave thermo-régulée.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2001.
DEMETER.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Forez : La Madone, Mémoire, Migmatite.
Côtes de Forez rosé : La Madone .
Vins de pays Urfé blanc : Sauvignon gris, Roussanne.
De 6.8 à 14.5 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : vendredi après-midi et samedi matin. Expédition : oui.
Cavistes, grossistes, magasins bio.

ANDRÉ RAMPON

Vernus
69430 REGNIE-DURETTE
Tél : 04 74 04 34 58
Port. : 06 83 89 69 38

ramponandre@gmail.com
www.vinbioandrerampon.fr

LE VIGNOBLE :
Exploitation en bio depuis 1985.
Traction mécanique et animale.
Cru Regnie situé entre Villie Morgon et Beaujeux.
Terrain granitique favorisant des vins souples ayant un bon compromis entre la structure, la couleur et les arômes fruités.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1983.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Cru du Beaujolais Regnie 2013-2014.
Vin de France – 2014.
Entre 6 et 7.5 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : tous les jours de 8h à 20h. Expédition : oui.
Accueil possible et apprécié de groupes.
Marché bio à Villefranche tous les 15 jours.

BERNE FRÉDÉRIC

Les Vergers
69430 LANTIGNIE
Port. : 06 83 46 05 06

fredericberne69@hotmail.fr
www.fredericberne.com

LE VIGNOBLE :
Vigneron dans l'un des plus beaux vignobles du monde (le Beaujolais), je cultive avec passion chacun de mes terroirs pour en révéler l'excellence. Petit-fils de paysan et fils d'artisan, je porte une attention particulière aux valeurs d'authenticité et de qualité. L'envie de transmettre à nos enfants des terres fertiles, de l'eau pure et un savoir-faire ancestral est au centre de mes préoccupations. Happy wine !!!

Engagé en agriculture biologique depuis : 2014.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Beaujolais Village rouge, blanc et rosé : cette appellation régionale est classée depuis 1950. Cette cuvée est élaborée à partir de raisin provenant exclusivement de la commune de Lantignié. Un terroir fabuleux qui donne des vins d'une typicité incroyable...
Morgon : Corcelette. Morgon est un cru du Beaujolais classé depuis 1936. Le climat Corcelette se situe sur la partie nord ouest de l'appellation. Un vin d'une renommée internationale bien connue des dégustateurs.
Chiroubles : Les Terrasses.
Chiroubles est un cru du Beaujolais classé depuis 1936. Le nom de cette cuvée fait allusion aux célèbres terrasses de vignes plantées sur le flan de la montagne d'Avenas, où la vue sur le Beaujolais est à couper le souffle.
De 4.7 euros à 7 euros selon les vins.

INFORMATION
Vente à la cave du lundi au vendredi de 17h à 19h30, le samedi de 9h à 19h et le dimanche matin sur rendez-vous uniquement.
Expédition possible (frais de port en sus).

BODILLARD RENAUD

VERMONT
69910 VILLIE MORGON
Tél : 04 74 03 49 41
Port. : 06 15 59 77 34

renaud@vignoblesbodillard.com

LE VIGNOBLE :
L'exploitation a été créée en 2011. Les vignes sont réparties sur Villié-Morgon et Corcelles en Beaujolais, elles sont âgées de 3 à plus de 60 ans. Les sols constitués de sables sont labourés intégralement. Les vinifications ont lieu à basse température et sont totalement réalisées sans souffre.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2012.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
La cuvée Thaddeus en Morgon est un vin épicé aux notes de fruits rouges frais avec une belle longueur en bouche.
La Cuvée 3B est un Beaujolais Rouge qui possède un joli volume en bouche et une belle persistance aromatique, relevé par de beaux tanins.
Entre 7 et 14.5 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : Vente à la cave 7j/7 sur rendez-vous.
Expédition possible contre règlement des frais de port.
Livraison à domicile par le vigneron possible.

CHÂTEAU DE PRAVINS

227 Route de Pravins
69460 BLACE
Tél : 04 74 67 51 72
Port. : 06 14 44 12 97

is.brossard@orange.fr
www.chateaudepravins.com

LE VIGNOBLE :
Très ancien vignoble qui remonte au moyen-âge. Domaine de 8 hectares dont 5 hectares de vignes (Gamay, Chardonnay), rassemblés autour du château. Le sol est argilo-limoneux-sablonneux à dominance argileuse.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2010.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Beaujolais-Villages rouge : "Cuvée grande réserve", "cuvée les moraines".
Beaujolais-Villages blanc.
Beaujolais-Villages rosé.
Bourgogne blanc.
Coteaux bourguignons.
Crémant de Bourgogne.
Entre 8 et 12 euros.

INFORMATION
Dégustation-vente au château : ouvert toute l'année sur rendez-vous.
Possibilité de "machon" pour groupe.
Les expéditions sont possibles mais nous contacter pour connaitre les tarifs.
Possibilité de commande sur le site internet www.chateaudepravins.com.
Dégustation-vente à PARIS 14ème : 19 avenue Jean Moulin 75014 Paris.
Tél. : 06 22 92 19 16.

CHÂTEAU DES BACHELARDS

69820 FLEURIE
Tél : 09 81 49 47 00
Port. : 06 89 15 80 46

contact@bachelards.com
www.bachelards.com

LE VIGNOBLE :

Le vignoble du Château des Bachelards écrit l'histoire des vins de Fleurie depuis dix siècles. Il fut créé par les moines de Cluny vers l'an 1100 et n'a connu que trois propriétaires depuis. Le vignoble s'étend sur 10 hectares dont 6 hectares à Fleurie d'un seul tenant autour du château, le tout ceint par un clos cultivé comme un jardin. A ce vignoble situé autour de la maison s'ajoutent des vignes en AOP Saint-Amour, Moulin-à-Vent ainsi qu'en IGP Comtés Rhodaniens. Le terroir du Château des Bachelards est un granit rose saprolite de l'ère primaire. Le vignoble est planté en très haute densité avec une grande majorité de très vieilles vignes (plus de 60 ans) de Gamay de Fréaux et de Gamay de Chaudenay en sélection massale sur Riparia Gloire et Viala, de la Syrah et du Viognier, un matériel végétal de premier ordre. Un conservatoire du cépage a été mis en place au Château afin de pouvoir replanter avec la sélection massale de la propriété. Le tout est conduit en agriculture biologique certifiée par Ecocert ainsi qu'en biodynamie. Alexandra de Vazeilles est diplômée de viticulture et d'oenologie et vinifie aussi des vins blancs de Bourgogne en appellation Mâcon, Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Fuissé. Les vins du millésime 2014, premier millésime vinifié et élevé par Alexandra de Vazeilles ont été primés par le Decanter World Wide Awards (DWWA) 2015. Ils ont aussi étés reconnus par le Guide Vert des Meilleurs Vins de France de la RVF 2016 avec une note de 16/20, attribuée par Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.
Travaille uniquement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Saint Amour, Fleurie, Moulin-à-vent et IGP Comtés Rhodaniens.
De 12 à 45 euros.

INFORMATION

Visite du château et du vignoble ; dégustations et vente directe sur rendez-vous y compris le samedi et le dimanche. Expédition possible.

Château des Bachelards
Comtesse de Vazeilles

Visites du vignoble bio et biodynamique,
du château et des chais
tous les jours sur rendez-vous.

Château des Bachelards | 69820 Fleurie
09 81 49 47 00 | contact@bachelards.com

ALEXANDRA de VAZEILLES • PROPRIÉTAIRE VIGNERONNE

COTTON PATRICK

367 Chemin de l'Etang
69220 ST LAGER
Tél : 04 74 66 83 44
Port. : 06 08 10 16 42

patricotton@gmail.com

LE VIGNOBLE :
Appellation Brouilly. 3 ha de Gamay noir à jus blanc. Sol : anciennes alluvions sablo-limoneux. Âge des vignes : en moyenne 40 ans.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

Travaille uniquement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Brouilly traditionnel :
Levures indigènes sans sulfites ou vinification élevage 8 mois.
Brouilly "Le Briante" :
Levures indigènes sans sulfites élevage 10 mois barriques anciennes.
Brouilly cuvée "Clos Cadard" :
Macération carbonique à froid sans sulfites.
Entre 8 et 15 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : oui. Téléphonez avant passage.
Expédition : oui.

DOMAINE DE BUIS ROND

Thierry et Sophie HAREL
630 route de la Batie
Lieu dit Buyon
69460 ST ETIENNE DES OULLIERES
Tél : 04 74 03 46 51
06 81 71 57 77
thierry.harel@gmail.com
http://www.buis-rond.com

LE VIGNOBLE :

Dans la partie centrale du Beaujolais, proche du cru Brouilly, notre vignoble s'étend sur l'aire d'appellation Beaujolais Villages, au pied de la colline de Nety. C'est un vignoble de plaines et de petits coteaux - Chardonnay, Pinot noir...

Engagé en agriculture biologique depuis : 1997.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
De 6 à 12 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : oui.
Expédition : oui en cartons de 6 ou 12.

DOMAINE DE LA BONNE-TONNE

Marcel GRILLET
Morgon
69910 VILLIE MORGON
Tél : 04 74 69 12 22
Port. : 06 87 44 70 41
grillet.marcel@wanadoo.fr
www.bonne-tonne.com

LE VIGNOBLE :

Notre domaine familial, certifié bio depuis 2006, est situé au pied de la célèbre colline du Py, tout en haut du hameau de Morgon, sur la commune de Villié-Morgon. Il est composé de 4 ha de morgon et d'1/2 ha de Beaujolais blanc.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2003.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Morgon, vin rouge AOP, climat "Les Charmes" - vin de garde aux arômes de fruits rouges.
Morgon, vin rouge AOP, climat"Côte du Py" - vin de garde élevé 15 mois en fût de chêne, très structuré aux tanins soyeux.
Beaujolais blanc, AOP, vin issu du cépage Chardonnay, sec et fruité.
Morgon AOP de 9.5 à 12.5 euros. Beaujolais 8 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : Oui. Tous les jours à toutes heures (sauf de 12h à 13h30 heure du repas). Un rendez-vous préalable permet de mieux accueillir la clientèle.
Expédition : Oui. Commande écrite accompagnée du règlement.

DOMAINE DE L'ÉGLANTINE

Jean-Paul GRILLET
Morgon le Haut
69910 VILLIE MORGON
Tél : 04 74 69 10 52
06 63 93 10 52
jean-paul.grillet@wanadoo.fr
www.domaine-eglantine.com

LE VIGNOBLE :

Domaine viticole au nord du Beaujolais dans l'appellation Morgon. Nous avons passé le domaine en agriculture biologique en 2003. Pour permettre de déguster nos vins et dormir sur place, nous proposons chambres et tables d'hôte dans la convivialité et l'échange, adhérent accueil paysan.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2003.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Beaujolais rouge, Beaujolais blanc, rosé, Morgon grand cras, Morgon les charmes, Morgon sans ajout de sulfites.
De 6 à 9.60 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : Oui. Ouvert tous les jours, il est préférable d'appeler avant.
Expédition : oui.
Magasins Biocoop.

DOMAINE DES GROTTES

Romain DES GROTTES
La Grange Masson
69460 ST ETIENNE DES OULLIERES
Tél : 04 74 03 58 23
Port. : 06 85 18 15 02

info@domainedesgrottes.com
www.domainedesgrottes.com

LE VIGNOBLE :

8,5 ha de vignes transformées (analyse d'une partie des rangs et polissage) pour travailler avec l'enherbement et les cultures de céréales inter-rang. Association avec un maraîcher, culture et transformation de plantes aromatiques et médicinales. Grand gîte au domaine.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2007.
DEMETER.

Travaille uniquement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Pétillant naturel - Un petit coin de paradis - 5% d'alcool –rosé.
Rouge - Brut de cuve.
De 8 à 12 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : Oui.
Expédition : 25 euros de forfait transport pour la France.
Franco au-delà de 300 euros de commande.

DOMAINE DES TERRES VIVANTES

656 Route de la Tallebarde
69460 BLACE
Tél : 04 74 60 52 13
Port. : 06 78 61 88 08

marie-ludovic.gros@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :

A cheval sur un carrefour géologique, le domaine est planté de 6 cépages différents. Chacun est adapté à son sol pour révéler dans les cuvées sa personnalité propre. Après un long travail de fond sur l'équilibre de notre écosystème, fondé sur l'apport de diversité végétale, nous arrivons aujourd'hui à produire des vins "Gourmands et généreux".

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.
Travaille en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Quintefeuille 2014 VDF Blanc : Chardonnay/Muscat Vin parfumé et rafraîchissant.
Viognier 2014 VDF Blanc : grand vin au nez de rose et d'agrumes, et à la bouche souple et longue.
Beaujolais- Villages AOP Rosé 2014 : né d'un jus très aromatique, c'est un vin franc, fruité et jovial.
Beaujolais-Villages AOP Vieilles Vigne 2011 3ème année de conversion : c'est avant tout un vin mûr au nez riche d'épices et de fruits noirs, à la bouche volumineuse.
Beaujolais-Villages AOP Vieilles Vigne 2014 : encore vive et élancée cette jeune cuvée promet de bien belles dégustations. Arômes frais de fruits mûrs, tanins nets et précis.
Syrah 2014 VDF rouge : bien sûr, les tanins sont encore durs, mais quelle richesse, quelle grâce, quelle concentration !
De 6.50 à 14 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : de 8h à 19 h, toute l'année, sauf les 15 premiers jours d'août. Fermé le dimanche. Pour être sûr de nous trouver merci d'appeler avant votre visite. Nous sommes également paysans-boulangers et proposons des accueils fermiers avec casse- croûte au four à pain, à partir de 20 personnes. Expédition possible à partir de 48 bouteilles.

DOMAINE JEAN-GILLES CHASSELAY

157, chemin de La Roche
69380 CHATILLON
Tél : 04 78 47 93 73
Port. : 06 14 72 48 39

claire@domaine-chasselay.com
www.domaine.chasselay.com

LE VIGNOBLE :

Domaine familial depuis 1418. La famille Chasselay cultive les vignes sur le terroir argilo-caclaire de Châtillon d'Azergues et autres communes des Pierres Dorées.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2006.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Bulles : rosé pétillant issu de gamay.
Beaujolais blanc : vin blanc sec, parfumé, original et raffiné.
Beaujolais rosé : frais et gourmand.
Beaujolais rouge : « cuvée des Quatre Saisons », cuvée légère et fruitée à boire en toutes occasions. « domaine des Grands Eparcieux », il est la puissance et le fruit. « cuvée de la Platière », un vin de grande classe.
Bourgogne Pinot noir : puissance et caractère.
Beaujolais nouveau : fruité et gouleyant, il vous parfume agréablement le palais.
Cuvée de la Marduette : comme la nature et le vigneron en ont décidé.
Côte de Brouilly, Fleurie, Morgon, Chenas : Nous les avons vinifiées de façon naturelle et traditionnelle, en respectant leurs origines.
De 5.60 à 13 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : du lundi au samedi de 9h à 12h / 14h à 18h.
Dimanche 9h à 12h.
Livraison dans toute la France métropolitaine à partir de 12 bouteilles et multiples de 6. De 0 à 24 bouteilles : Forfait 36,00 euros. De 30 à 60 Bouteilles : 1.10 euro par bouteille. De 66 à 120 bouteilles : 1 euro par bouteille. Plus de 126 bouteilles : nous contacter.

DOMAINE LES CAPRÉOLES

Cédric LECAREUX
La Plaigne
69430 REGNIE DURETTE
Tél : 04 74 65 57 83
Port. : 06 10 22 14 86

c.lecareux@gmail.com
www.capreoles.com

LE VIGNOBLE :
5,76 ha en Régnié et Beaujolais Villages.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2014.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Beaujolais Villages rosé "Cossinelle" : floral et minéral.
Régnié "Chamodère" fruité et gourmand, "Diaclase" concentré, puissant et soyeux et "Sous la Croix" délicat et fin, la puissance maîtrisée.
De 7.20 à 17.90 euros TTC.

INFORMATION
Vente à la cave : Oui. Ouvert tous les jours de la semaine et le week-end sur rendez-vous.
Expédition : Oui. Voir conditions sur site internet.

DOMAINE PAIRE

Jean-Jacques PAIRE
Ronzières
69620 TERNAND
Tél : 04 74 71 35 72
Port. : 06 80 27 03 67

domainepaire@gmail.com
www.domainepaire.fr

LE VIGNOBLE :
Domaine familial de 10 ha en coteaux.
Beaujolais rouge, blanc, rosé.
Coteaux Bourguignons.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2005.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Beaujolais rouge, blanc, rosé Coteaux Bourguignons.
De 6 à 12 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : oui. Uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui. A partir de 6 bouteilles.

DOMAINE PEROL

Frédéric PEROL
447 ch. de la Colletière d'en bas
69380 CHATILLON
Tél : 04 78 43 99 84
Port. : 06 89 62 17 02

f.perol@numericable.com
www.domaine-perol.com

LE VIGNOBLE :

Domaine familial depuis 5 générations, le domaine Pérol est situé en plein coeur des pierres dorées, sur le village de Châtillon d'Azergues. Vous pourrez y découvrir une gamme complète de vins bio, façonnée avec passion et ambition. La famille Perol aura le plaisir de vous faire découvrir le beau métier d'artisan Vigneron.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2003.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Beaujolais Clos du Château Lassalle Monopole (rouge et blanc).
Beaujolais Quintessence rouge.
Beaujolais rouge cuvée Cailloutis.
Rosé "cépage syrah", cuvée syrah (rouge), cuvée Viognier (blanc).
Crément de Bourgogne, Bourgogne blanc et jus de raisins.
De 5 à 7.9 euros TTC départ cave.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Toute la semaine de 18h à 19h30, le samedi de 9h à 19h, dimanche et autres plages horaires, sur rendez-vous.
Expédition : oui, dans toute la France. Nous contacter pour plus d'informations.

DOMAINE THILLARDON

Les brureaux
69840 CHENAS
Tél : 06 74 69 00 75

charles.thillardon@hotmail.fr

LE VIGNOBLE :
Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Chénas. Chiroubles. Moulin à vent. Beaujolais : rouge.
De 10 à 20 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.

STEPHEN DURIEU DE LACARELLE

Moulin à vent
69460 ST ETIENNE DES OULLIERES
Tél : 04 74 03 56 06
Port. : 06 75 22 65 88

stephen.lacarelle@free.fr

LE VIGNOBLE :
7 hectares en agriculture biologique et vins naturels à St Etienne Des Oullières.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2007.

Travaille généralement en levures indigènes
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Beaujolais Villages rouge "Lou y es-tu?". Vin léger et fruité, vinification sans ajout de sucre, levure ou souffre.
10 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : sur rendez-vous.

GERIN PIERRE

Les Vergers
69430 REGNIE DURETTE
Tél : 04 74 04 31 14
Port. : 06 99 31 82 81

pierregerin@hotmail.com

LE VIGNOBLE :
Domaine familial de 5,50 hectares sur terrain granitique orienté au sud. Labour, vendange 100% manuelles, pressoir en chêne.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2013.

LES VINS BIOLOGIQUES :
REGNIE fût de chêne.
REGNIE Beaujolais nouveau.
BEAUJOLAIS Rosé mousseux.
Rosé.
Jus de Raisin : en bouteilles et BIB 5l ou 10l.
Bouteilles de 4.50 à 7 euros, BIB a partir de 2 euros/l.

INFORMATION
Vente à la cave tous les jours, toutes heures.
Expédition possible de bouteilles : livraison gratuite à Lyon et Brest toute l'année et sur le trajet en avril, juin et novembre. Également sur le trajet dans le sud-ouest en novembre.

JEAN-LOUIS DUTRAIVE

La Grand' Cour
69820 FLEURIE
Tél : 04 74 69 81 16
Port. : 06 80 87 39 43

jlouis.dutraive@orange.fr
http://dutraive.jeanlouis.free.fr

LE VIGNOBLE :
Propriété familiale de 11,50 ha, certifiée en AB depuis 2009 et composée d' 1,80 ha de Brouilly et de 9,70 ha de Fleurie.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2006.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Fleurie et Brouilly.
de 14 à 19.5 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui.
La Maison du Cru Fleurie - centre du village de Fleurie.

MICHEL GUIGNIER

Faudon
69820 VAUXRENARD
Tél : 04 74 69 91 52

earlguigniermichel@wanadoo.fr
http://www.vignebioguignier.com

LE VIGNOBLE :
J'exploite 4,5 ha en bio et biodynamie et sans intrant dans les vins.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2003.
DEMETER.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Mystère de rosée et OH....! (vins de france 2014).
La bonne pioche 2013 (beaujolais villages).
Au bon grès 2012 (fleurie).
La petite oseille 2012 (moulin à vent).
Moncailleux (vin de france 2011).
De 10 à 20 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : sur rendez-vous.
Expédition possible , règlement avant enlèvement.
Cavistes , bars à vins.

OLIVIER MINOT

395 chemin des Charbonnières
69400 POUILLY LE MONIAL
Tél : 04 74 71 14 03
Port. : 06 72 76 04 57

olivier.minot@gmail.com

LE VIGNOBLE :
Domaine familial depuis 5 générations. Avec une surface de 6 ha situés au coeur des Pierres Dorées. J'élève mes vins sans sulfites et effectue des vendanges manuelles.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2013.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Cuvée Vieilles Vignes Beaujolais rouge sans sulfites.
Beaujolais Blanc.
Beaujolais Blanc vieilli en fût sans sulfites.
Rosé.
Beaujolais Nouveau sans sulfites.
Vins 100% bio en 2016.
De 5.50 à 9 euros.

INFORMATION
Vente et dégustation à la cave toute l'année sur simple appel téléphonique.
Expédition : oui, frais en sus.

SUBRIN ET ASSOCIES SCEA

Domaine du Crêt de Bine
Chemin du Martin
69490 SARCEY
Tél : 04 74 26 86 50
Port. : 06 85 67 43 44

contact@vin-bio-cret-de-bine.fr
www.vin-bio-cret-de-bine.fr

LE VIGNOBLE :
6 ha de vignes regroupés sur terroir granitique, AOP Beaujolais rouge, blanc et rosé certifié DEMETER.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.
SIMPLE.

Travaille entièrement en levures indigènes.
Développe une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Beaujolais Rouge 3 millésimes , macération longue à basse température , 1 cuvée élevée en fût, Beaujolais Blanc, Beaujolais Rosé.
Forte expression du terroir granitique.
7.5 à 10 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : toute l'année sur rendez-vous.
Expédition : forfait de 17 euros, port offert à partir de 30 bouteilles.

ZORDAN CLAUDE ROMAIN ET CHRISTINE

Domaine du Château
de Grand-Pré
69820 FLEURIE
Tél : 04 74 69 82 19
Port. : 06 83 37 72 34
claude.zordan@infonie.fr
www.domaine.grandpre.com

LE VIGNOBLE :

Belle exposition sud-est avec vue panoramique sur la vallée de la Saône, le domaine du Château de Grand pré, conduit en agriculture biologique, certifié par Ecocert, se situe sur la charmante commune de Fleurie dans le Beaujolais. Liés directement aux terroirs, nos vins naturels expriment leurs différences de caractères ; des arômes fins et délicats, aux notes plus complexes de fruits à noyaux. Venez les découvrir au domaine.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
FLEURIE AOP Château de Grand pré : vin fin et délicat aux arômes floraux et fruités.
Morgon AOC Château de Grand pré : vin charpenté et complexe évoluant vers des notes de fruis à noyaux.
12 à 17 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave : ouvert tous les jours. Accueil et dégustation de groupes dans les caves du Château. D'avance, merci de nous prévenir de votre visite. N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.
Expédition : tarifs TTC départ cave. Paiement à la commande par chèque bancaire, port compris. Lors de la réception, vérifier l'état du colis et refuser celui-ci en cas de casse ou de manque.
Des livraisons sont organisées en milieu et fin d'année dans plusieurs régions de France, dont nous prenons en charge les frais. Voir site internet.

DOMAINE DE LA PETITE GALLEE

Patrice THOLLET
69390 MILLERY
Tél : 04 78 46 24 30
Port. : 06 61 86 38 51

contact@domainethollet.com
www.domainethollet.com

LE VIGNOBLE :
Situé à 15 km au Sud de Lyon, sur la rive droite du Rhône.
Exploitation de 10 ha.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2007.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vins de France AOC Coteaux du Lyonnais :
Cuvée Le Clos Rosé - Apéro barbecue.
Rouge Vieilles vignes - Gastronomie Lyonnaise.
Rouge "1896" issu de nos plus vieilles vignes.
Rouge "Les Célestins" - 2 ans d'élevage en fut.
Blanc Le Clos - Apéro, poisson grillé.
Blanc Les Morains - Apéro, poisson & volaille à la crème.
Le Pavillon Syrah.
Le Pavillon Viognier.
De 6 à 15 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : semaine : 18h/19h Samedi : 10h/12h et 15h/19h.
Fermé dimanche et jours fériés.
Expédition : oui.

DOMAINE DE PRAPIN

Henri et Sylvie JULLIAN
685 route de St Laurent d'Agny
69440 TALUYERS
Tél : 04 78 48 24 84

jullianh@orange.fr
www.domainedeprapin.fr

LE VIGNOBLE :
11 ha de vignes cépage Gamay, pour les vins rouges et rosés, Chardonnay en blanc. Vente directe au caveau. Deux gîtes ruraux mitoyens au domaine.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Rouge : Dionysos; Gofiacus; Antica; L'Excellence.
Rosé : Gallica.
Blanc : Trivia; Antica.
De 5.50 à 11 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : oui. Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.
Expédition : Oui. Uniquement en France par multiples de 6 bouteilles.
Marchés bio : St Maurice sur Dargoire et Soucieu en Jarrest.

LE BOUC ET LA TREILLE

82 chemin de la Tour Risler
69250 POLEYMIEUX AU MONT D'OR
Tél : 04 72 26 07 53
Port. : 06 60 21 59 22

stephane.vier@leboucetlatreille.fr
www.leboucetlatreille.fr

LE VIGNOBLE :
Le Bouc et la Treille cultive son raisin et vinifie son vin à quelques kilomètres de Lyon. Nos pratiques viticoles respectueuses de la nature et l'enherbement total de nos parcelles respectent au maximum le cycle naturel de la vigne. Le terroir argilo-calclaire caractéristique des Monts d'Or confère à nos vins une minéralité unique. Nos parcelles de Chardonnay, de Gamay et de Viogner s'étendent sur 9 hectares autour du domaine.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2007.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Les Blancs du Bouc : 3 cuvées en Chardonnay (notes d'agrume, fraîcheur et minéralité) et une cuvée en Viognier (arômes de pêche et d'abricot, tout en rondeur).
2 rosés issus du Gamay noir à jus blanc.
5 cuvées en rouge (Gamay) : fruits rouges et épices, ces cuvées sont macérées plusieurs semaines pour extraire un maximum de matière et élevées plusieurs mois en fût pour des vins de caractère, riches et gourmands.
De 7 à 12 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : nous vous accueillons au caveau les jeudi et vendredi de 17h à 19h et le samedi matin de 10h à 12h30. Venez déguster nos 12 cuvées et découvrir notre métier de vigneron.
Expédition : transport et expédition à vos frais.
Magasins bio de la région, marchés de producteurs : Ferme de l'Abbé Rozier à Ecully, magasin de producteur à Marennes, cavistes et restaurateurs lyonnais.

LES DEPLAUDE DE TARTARAS

7 rue du prieuré
42800 TARTARAS
Tél : 04 77 75 91 20
Port. : 06 16 72 63 38

lesdeplaude.tartaras@orange.fr

LE VIGNOBLE :

Le vignoble est en phase de renaissance sur ce secteur des coteaux du Gier. Le domaine compte 5,5 ha de cépages diversifiés (Chardonnay, Viognier, Roussanne, Jacquère, Clairette en blanc, Gamay, Syrah, Pinot Noir, Mornen Noir en rouge) permettant de proposer des cuvées d'assemblage. Les vignes, localisées sur les escarpements de la rive gauche du Gier bénéficient d'une belle exposition sud/sud-ouest. Le terroir constitué de schiste et micaschiste exprime une minéralité toute particulière. Pour nous, le vin doit être un produit naturel élaboré sans artifice. Nous cherchons donc à faire des vins de terroir en lien direct avec le sol et le climat dans un souci de respect de l'environnement et du consommateur. Le vignoble est conduit en biodynamie depuis 2009. Nous nous intéressons à la réhabilitation de nos anciens cépages locaux.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.
Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
IGP Collines Rhodaniennes, rouge :
"Hop'Là" Gamay ; "Ciel d'orage" Gamay/Pinot/Syrah ; "Tout compte fait" Pinot/Syrah ; "La Chanse" Syrah
Vin de France, rouge : "Mine de rien" Mornen noir
IGP Collines Rhodaniennes, blanc :
"Poussière d'étoile" Chardonnay/Viognier ; "Corde sensible" Viognier ; "Le Monde à l'envers" : Ravat blanc, Clairette, Viognier
De 6 à 14.50 euros.

INFORMATION

Cave ouverte sur rendez-vous au 06 16 72 63 38.
Expédition : Nous consulter.
Magasins de producteurs : « Au Terroir » à St Etienne, « Plein Champ » à Sorbiers Amap à Rive de Gier, St Chamond, St Etienne, Villars. Magasin Le Lotus bio à Mornant.

CAVE DE CLAIRMONT

755 route des vignes
26600 BEAUMONT MONTEUX
Tél : 04 75 84 61 91
Port. : 06 09 33 14 56

contact@cavedeclairmont.com
www.cavedeclairmont.com

LE VIGNOBLE :

Créée en 1972 au coeur du vignoble de l'appellation Crozes-Hermitage, la cave de Clairmont unit sept familles de vignerons autour d'une même passion : la culture de la vigne, pour faire naître les vins qui sauront satisfaire les amateurs les plus exigeants.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1998.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Domaine des Clairmonts Crozes-Hermitage rouge vin biologique. Plantées sur échalas en 1968, les vieilles vignes de Syrah du domaine des Clairmonts sont entretenues manuellement et mécaniquement, dans le respect de l'intégrité du sol et de la biodiversité de la flore adventice. Cette année donne un Crozes-Hermitage souple et frais, aux tanins soyeux.
Ces terrasses de galets roulés, en surplomb de la rivière Isère, donnent un Crozes-Hermitage souple et aérien.
De 13.50 à 14 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Le caveau est ouvert toute l'année, du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h, sauf les jours fériés.
Expédition : oui. Nous consulter.

CLOS FOUGÈRES

Gérard ROCH
265 Route de Fougères
26300 CHATEAUNEUF SUR ISERE
Tél : 04 75 71 80 94
Port. : 06 09 64 64 21

info@closfougeres.com
www.closfougeres.com

LE VIGNOBLE :
Près de 6 ha de vignes sur des terres cailloteuses, en plaine et en coteau, exposés soleil levant.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1999.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vin de France en rouge, rosé et blanc.
IGP collines Rhodaniennes en rouge, rosé et blanc.
De 5.50 à 7.50 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : oui.
De mai à septembre : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h, samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
D'octobre à avril : mercredi et vendredi de 10h à 12h et 14h à 18h30 - jeudi de 16h à 18h30 - samedi de 10h à 12h.
Expédition : oui, port en sus.
Le Chapeau de paille - Montélimar, L'arbre à pain - Vernoux, Cash bio Markal - Alixan, Clara Bio - Saint Marcel lès Valence.

LA DRÔME
1ER DÉPARTEMENT BIO DE FRANCE
– LA DRÔME –
LE DÉPARTEMENT
ladrome.fr
Photo : Lionel PASCALE - LADROMETOURISME

DOMAINE ALAIN VOGE

Impasse de l'Equerre
07130 CORNAS
Tél : 04 75 40 32 04

contact@alain-voge.com
www.alain-voge.com

LE VIGNOBLE :

6,5 ha de vignes sur Cornas (cépage Syrah, sols granitiques), 4,5 ha sur St-Péray (cépage Marsanne, sols argilo-calcaires et granitiques). Vignoble en coteaux,sur échalas et en gobelet, cultivé manuellement.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2006.
SIMPLE.

Travaille généralement en levures indigènes.
Viticulture en biodynamie, vins à teneur réduite en sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
St Péray : "Harmonie" 2014 : vin blanc sec, cépage Marsanne, vinification en cuve ; "Terres Boisées" 2013 : vin blanc sec, cépage Marsanne, vinification en barriques ; "Fleur de Crussol" 2013 : vin blanc sec, sélection parcellaire, vinification en barriques ; "Les Bulles d'Alain" 2011 : vin blanc pétillant,cépage Marsanne, méthode traditionnelle, dosage extra-brut.
St Joseph : "Les Vinsonnes" 2013 : vin rouge, cépage Syrah, élevage en barriques 16 mois.
Cornas : "Les Chailles" 2013 : vin rouge, cépage Syrah, élevage en barriques 18 mois ; "Les Vieilles Vignes" 2013: vin rouge, cépage Syrah, élevage en barriques 20 mois ; "Les Vieilles Fontaines" 2012 : vin rouge, cépage Syrah, sélection parcellaire, élevage en barriques 24 mois.
De 16 à 70 euros.

INFORMATION

Caveau ouvert du lundi au samedi de 8h à 17h sur rendez-vous de préférence.
Uniquement sur rendez-vous le samedi.
Expédition : tarif La Poste jusqu'à 24 bouteilles.
Transporteur à partir de 24 bouteilles. Nous consulter.
Cavistes France, vente en ligne sur site internet.

DOMAINE BAROU

Emmanuel et Marie-Agnès BAROU
Picardel
07340 CHARNAS
Tél : 04 75 34 02 13
Port. : 06 86 58 70 85

emmanuel.barou@terre-net.fr
www.domaine-barou.com

LE VIGNOBLE :

Le domaine BAROU est une exploitation familiale située dans la zone septentrionale des Côtes du Rhône. Il est conduit en agriculture biologique depuis le milieu des années 70. Notre vignoble s'étend sur une superficie d'environ 11 hectares sur des sols granitiques, sur les communes de Charnas et Limony. La plupart de nos vignes sont accessibles aux outils mécaniques (tracteurs et outils de travail du sol). Les vignes les plus pentues nécessitent un travail du sol manuel.
Pour lutter contre les maladies, nous avons prioritairement recours à des préparations à base de plantes (ortie, prêle, consoude).
En cas de fortes pressions, nous complétons ces traitements par l'utilisation de cuivre et de soufre.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOP Saint-Joseph rouge et blanc, AOP Condrieu, Vins de pays des collines rhodaniennes rouge (syrah et merlot) et blanc (Marsanne, Chardonnay, Viognier).
De 6.50 à 24 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : toute l'année, du lundi au samedi sur rendez-vous.
Expédition possible à partir de 6 bouteilles. Un forfait d'expédition de 30 euros est demandé. Pour toute commande d'un montant supérieur à 400 euros, les frais d'expédition sont offerts.
Bionacelle (Annonay), Biomonde (Salaise sur Sanne et St Michel/Rhône), La Main Paysanne (Annonay), Le Bouchon Littéraire (Privas), et plusieurs cavistes de la région Rhône-Alpes.

DOMAINE BREYTON

Jacques BREYTON
1 chemin des Raisinières
26600 BEAUMONT MONTEUX
Tél : 04 75 84 74 98
Port. : 06 07 81 54 83

jacques.breyton@wanadoo.fr
www.domaine-breyton.com

LEVIGNOBLE :
Vignoble en plaine sur 6 ha à Beaumont- Monteux, sol sablo-limoneux-caillouteux et 2 ha en côteau à Erôme exposé ouest sur la rive gauche du Rhône. Le domaine est en biodynamie, certifié Demeter depuis 2002, et en cave particulière depuis 2005. Crozes-Hermitage Blanc, cépage Marsanne et Roussane, Crozes hermitage Rouge, cépage Syrah. Elevage en fûts de chêne et en cuve inox. Vin de pays rosé.

100 % du domaine en bio depuis 2000 et en biodynamie depuis 2002, certifié : FR.BIO.10 Bureau véritas et DEMETER.

Travaille uniquement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOP Crozes Hermitage Blanc et Rouge.
IGP vin de pays rosé.
De 4.90 à 13 euros selon les vins.

INFORMATION
Vente à la cave toute l'année, sur rendez-vous uniquement.
Expédition possible.
Magasins Bio et Magasins de producteurs, salons.

DOMAINE COMBIER

Laurent et Julien COMBIER
1440 route de Lyon
26600 PONT DE L'ISERE
Tél : 04 75 84 61 56
Port. : 06 09 94 34 58

domaine-combier@wanadoo.fr
www.domaine-combier.com

LE VIGNOBLE :

22 ha AOC Crozes-Hermitage rouge (cépage Syrah). 2 ha AOC Crozes Hermitage blanc, (cépages Marsanne et Roussanne). Sols d'alluvions anciens avec galets roulés. 1 ha AOC Saint Joseph rouge, (cépage Syrah) sol granitique.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1970.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
CROZES HERMITAGE ROUGE :
Cuvée Clos des Grives : Syrah (100 %) concentrée et puissante. À boire entre 3 et 15 ans. Âge des vignes : 55 ans, les plus vieilles du domaine avec de petits rendements.
Cuvée Domaine Combier : Syrah (100 %) , à boire entre 1 et 6 ans pour son fruit et son équilibre. Âge des vignes : 25 ans en moyenne.
Cuvée Laurent Combier : Syrah (100 %), à boire jeune sur son côté croquant. Âge des vignes : moins de 10 ans.
CROZES HERMITAGE BLANC :
Cuvée Clos des Grives : Roussanne (90 %), Marsanne (10 %), puissante et minérale. Âge des vignes : 80 ans.
Cuvée Domaine Combier : Marsanne (80 %) et Roussanne (20 %), finesse de fruits et d'harmonie. Âge des vignes : 20 ans.
SAINT JOSEPH ROUGE. Cuvée Domaine Combier : Syrah (100%), minérale et épicée. Âge des vignes : 18 ans.
De 14 à 70 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Samedi matin de 9h à 12h.
Expédition : Oui.

DOMAINE DE LA VILLE ROUGE

355 Route de la ville rouge
26600 MERCUROL
Tél : 04 75 07 33 35
Port. : 06 08 58 59 11

la-ville-rouge@wanadoo.fr
http://domainedelavillerouge.fr

LE VIGNOBLE :

14 ha en Crozes-Hermitage rouge, 1 ha en Crozes-Hermitage blanc Marsanne, Roussanne) sur des terres d'alluvions.
0,6 ha en St Joseph blanc et rouge (granit en décomposition), ainsi que 1,6 ha en igp Drôme.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Crozes-Hermitage rouge cuvée terre d'éclat : élevage 100% barriques.
Crozes-Hermitage Cuvée Paul : cuvée de sélection de fûts.
Crozes-Hermitage blanc : Cuvée Nathan.
St Joseph rouge : Cuvée du potier.
St Joseph blanc : Cuvée Lenny.
Vins de pays rouge : Cuvée au pied de la source, assemblage Pinot Syrah Merlot Marsellan.
Vin de pays blanc : à l'orée du bois assemblage Chardonnay Viognier.
De 6 à 21 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : nous recevons sur rendez-vous du lundi au vendredi.

DOMAINE DE PERGAUD

Eric TEXIER
Chez Raillon Soulier
26400 ALLEX
Tél : 04 72 54 45 93
Port. : 06 85 04 78 79

vins@eric-texier.com
http://www.eric-texier.com

LE VIGNOBLE :
Appellations du Rhône septentrional Brézème et St-Julien en St-Alban - 10 ha.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.

Travaille uniquement en levures indigènes.
Pas d'utilisation du S02 avant la mise en bouteille.

A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Brézème
Brézème Roussanne
Brézème Vieille Serine
Brézème Vieille Roussette
De 14 à 20 euros.

INFORMATION
Expédition possible.

DOMAINE DES AMPHORES

Véronique et Philippe GRENIER
7 Richagnieux
42410 CHAVANAY
Tél : 04 74 87 65 32
Port. : 06 84 24 90 91
Port. : 06 47 49 21 99
lesamphores@wanadoo.fr
www.domaine-des-amphores.com

LE VIGNOBLE :
Vignoble de 9 hectares.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2002.

A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOP Saint-Joseph Blanc : Altitude 300.
AOP Saint-Joseph rouge : "Les 7 Lieux", "Les Mésanges" et "Sphé-érique".
AOP Condrieu « La Côte »,
IGP des Collines Rhodaniennes Blanc et Rouge : "Les Iris, Détour".
De 6 à 29 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : sur rendez-vous du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h à 19h. Fermé dimanche et jours fériés.
Ferme du Pilat à Pélussin et divers cavistes.
Salon des Vins Bio de Rhône Alpes à Condrieu le 1er week-end de mars.

DOMAINE DES COLLINES

Christine POCHON
63 rue de l'ancienne Ecole
26260 CHAVANNES
Tél : 06 70 56 52 05

christine.pochon@orange.fr
www.vins-domainedescollines.com

LE VIGNOBLE :
Vignoble de 6,5 ha, à proximité de Tain l'Hermitage, en bio depuis 2010.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2010.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vins IGP Collines Rhodaniennes blancs (Chardonnay), rosés secs et moelleux, rouges (vins de cépages Syrah et Merlot et assemblage) en bouteilles et bag-in-box.
De 5 à 7.50 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : le mercredi de 17h à 19h, le samedi de 10h à 12h, et tous les jours sur rendez-vous.
Expédition : me contacter.
Court-Circuit (Chabeuil), Nos Champs (l'Ecancière).

DOMAINE DES ENTREFAUX

François TARDY
Quartier de la Beaume
1050 ch. de Veaunes
26600 CHANOS CURSON
Tél : 04 75 07 33 38

entrefaux@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :
Si la conversion officielle est récente, le domaine, de structure familiale, travaille dans cet esprit depuis bientôt 20 ans, et produit et commercialise environ 100 000 bouteilles chaque année.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Crozes-Hermitage blanc et rouge en sélections parcellaires ; vins de pays blanc Chardonnay et Viognier.
De 9 à 19 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : oui. En semaine de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le samedi après-midi, dimanche et jours fériés.
Expédition : Oui.

DOMAINE LATTARD

Les Rangs
26400 AUTICHAMP
Tél : 04 75 25 23 36
Port. : 06 82 20 79 61

denislattard@yahoo.fr
www.domaine-lattard.fr

LE VIGNOBLE :
Domaine repris en 1995 par Luc et Denis LATTARD, à la suite de leur père parti en pré-retraite. Aujourd'hui, c'est 6,3 ha de Syrah, Gamay, Roussanne et Viognier, qui produisent environ 17 000 bouteilles par an de vin de cépages, classé Vin de France. Les vignes sont conduites en agrobiologie depuis leur plantation. Une attention particulière est portée sur la structure et la qualité des sols, très fragiles, car en coteaux. Ils sont enherbés naturellement et intégralement sur les parcelles argileuses, et travaillés très superficiellement sur les cimes de coteaux, plus sableux. La vinification respecte les qualités naturelles du raisin, à savoir qu'aucun produit extérieur autre que ces fruits n'est employé !!
Tous nos vins sont 100% raisins.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1999.

Travaille uniquement en levures indigènes.
Toute la gamme est vinifiée sans sulfites.
100 % de la production est en vin naturel.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vin de France blanc, en Roussanne ou Viognier rouge, en Syrah et Gamay.
Environ 10 euros.

INFORMATION
Points de vente disponibles sur le site internet.

DOMAINE LES BRUYÈRES

David Reynaud
12, chemin du stade
Quartier Les Bruyères
26600 BEAUMONT MONTEUX
Tél : 04 75 84 74 14
Port. : 06 83 33 93 00
contact@domainelesbruyeres.fr
www.domainelesbruyeres.fr

LE VIGNOBLE :
Vignoble en bio depuis 2003 et en biodynamie depuis 2005.
BIODYVIN.

A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Crozes-Hermitage.
Cornas.
Saint-Joseph.
IGP des Collines Rhodanniennes
De 8 à 36 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : ouverture du caveau du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi matin de 9h à 12h.
Cavistes, hôtels et restaurants.

FRANCK BALTHAZAR

8 rue des Violettes
07130 CORNAS
Tél : 04 75 80 01 72
Port. : 06 20 05 41 79

balthazar.franck@akeonet.com

LE VIGNOBLE :
3,7 ha en AOP Cornas et 0,30 ha en AOP St Péray.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2010.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOP Cornas 2013.
De 20 à 25 euros TTC.

INFORMATION
Vente à la cave : de 8h à 19h.
Expédition : oui. Règlement avant expédition.

JEAN DELOBRE

La ferme des 7 lunes
480 route de la vallée Charbieux
07340 BOGY
Tél : 04 75 34 86 37
Port. : 06 82 24 76 02

jean.delobre@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :

Situé juste au-dessus du Rhône, au sud de Serrières, sur des granites pour les St-Joseph, Syrah et Gamay ; sur des loess pour les Viognier et Roussanne, ce sont 9 ha de vignes pour 32 ha de SAU, en agriculture paysanne et bio depuis 97, qui donnent du travail à 5 équivalents temps plein.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
St Joseph Rouge 2013, 3 cuvées dont 1 sans sulfites, 12 mois d'élevage en barriques, non filtré.
St Joseph Blanc, 50% Roussanne-50% Marsanne, 12 mois d'élevage en barriques.
Syrah, vinifiée sur le fruit, sans sulfites ajoutés.
Gamay, vinifié sur le fruit, sans sulfites ajoutés.
Entre 7.5 euros pour le Gamay et 20.50 euros pour la grande cuvée de St Joseph.

INFORMATION

Vente à la cave sur rendez-vous uniquement.
Expédition : oui par carton de 12 bouteilles. Tarifs et conditions sur demande (voir adresse électronique).
A 2 Pas des Champs, 07340 Peaugres. Carafons, 07100 Annonay.
Salon Primevère à Lyon. Auberge Monnet, 26600 La Roche de Glun...

LE DOMAINE DE LUCIE

Lucie FOUREL
485 Route des Berges
Quartier St Jaimes
26600 MERCUROL
Tél : 04 75 06 39 15
Port. : 06 14 24 57 14

ledomainedelucie@live.fr

LE VIGNOBLE :

Installée en 2006 dans le cadre d'une reprise familiale, j'ai converti le vignoble en bio en 2007, et vinifié mon premier millésime en 2010. J'exploite aujourd'hui 4 ha en Crozes Hermitage en Roussanne (blanc) et Syrah (rouge), sur des vignes âgées de 3 à 50 ans. En recherche constante du respect de l'environnement, mes interventions à la vigne, comme à la cave, visent simplement à accompagner le raisin, puis le vin, vers son expression la plus authentique.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Les Pitchounettes blanc et rouge : sélections de jeunes vignes.
Les Savaux et Saint-Jaimes : sélections parcellaires de vieilles vignes.
Vinification sans sulfites.
De 13.5 à 18 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui.

LES GRANDS VIGNES

Nicolas BADEL
211 rue du Plançonnet
entrée 800
07430 VERNOSC LES ANNONAY
Tél : 04 75 32 25 32
Port. : 06 64 76 25 32

nicolas.badel@orange.fr

LE VIGNOBLE :

7 ha : 3 ha en IGP collines Rhodaniennes, Marsanne, Viognier et Syrah et 4 ha en AOC St Joseph blanc, rouge et Condrieu. Le domaine est conduit en agriculture biologique. Sur toutes les parcelles nous effectuons un travail des sols au tracteur ou au cheval de trait. Limitation du nombre de raisins sur chaque cep (vendange en vert). Vendange manuelle. Cuvaison en cuves inox ou béton thermo-régulées. Elevage total ou partiel en fûts de chêne, en fonction des cuvées.
Je prends le temps de vinifier, prenez le temps de déguster !

Engagé en agriculture biologique depuis : 2007.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Marsanne IGP collines rhodaniennes.
Viognier IGP collines rhodaniennes.
Saint Joseph AOP.
Condrieu AOP.
Syrah IGP collines rhodaniennes.
Intuition IGP collines rhodaniennes.
De 7 à 25 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui. Frais de port en sus.
Bionacelle Annonay. Mas du vin et cave cévenole Davéjeux. Les bouteilles à Valence. Le bouchon littéraire à Privas. Le bruit des bouchons de Salaise sur Sanne. Cave de la terre au verre à Vienne. Auberge Monnet de La Roche de Glun.

MAISON CLUSEL-ROCH

15, Rte du Lacat Vérenay
69420 AMPUIS
Tél : 04 74 56 15 95
Port. : 06 80 63 07 43

contact@domaine-clusel-roch.fr
www.domaine-clusel-roch.fr

LE VIGNOBLE :

Autrefois ou maintenant, l'agriculture a toujours fait partie de l'histoire familiale. Nous sommes passionnément paysans, passionnément vignerons. Cette passion de la terre, de la vigne et du vin, nous donne la volonté farouche de garder vivant notre terroir. Elle nous conduit à cultiver et vinifier de la façon la plus naturelle possible, que ce soit sur les pentes vertigineuses de Côte-Rôtie et Condrieu, ou sur les terrains plus doux des Coteaux du Lyonnais.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2002.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Coteaux du Lyonnais blanc et rouge. Côte-Rôtie. Condrieu.
De 8.50 à 70 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui.

PIERRO FRÉDÉRIC

St Baudile
26260 ST BARDOUX
Tél : 04 75 02 10 84
Port. : 06 10 33 08 56

fred.pierro@sfr.fr

LE VIGNOBLE :
L'un des plus petits domaines Crozes Hermitage.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Crozes Hermitage "Passe Temps" rouge 2014.
Crozes Hermitage "passe Temps" blanc 2014.
11 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui.

ROUCHIER MARTINE

3685 Route de St Félicien Lubac
07300 ST JEAN DE MUZOLS
Tél : 04 75 06 87 22
Port. : 06 41 36 05 01

martine.rouchier@orange.fr
domaine-rouchier.e-monsite.com

LE VIGNOBLE :

Nous avons un petit domaine de 1,5 ha de vin en AOC Saint Joseph rouge. Nous sommes en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2010. Notre vinification se fait en grappes entières avec les levures indigènes, sans artifice œnologique. L'élevage de notre vin se fait dans des fûts en chêne (fûts de plus de 5 ans), pendant 14 à 16 mois. En 2014, nous avons fait notre 1er vin sans sulfites ajoutés (250 bouteilles).

2013 est notre premier vin biologique.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOC Saint Joseph rouge 2012.
AOC Saint Joseph rouge 2013.
AOC Saint Joseph 2014 vrac et sans sulfites.
8 euros le litre (vrac 2014) à 18 euros la bouteille.

INFORMATION

Vente à la cave : oui, sur rendez-vous ou le mardi et le vendredi de 18h à 20h.
Expédition : oui.

CHATEAU DE LA SELVE

Benoît CHAZALLON
La Selve
07120 GROSPIERRES
Tél : 04 75 93 02 55
Port. : 06 24 12 96 92

benoit@laselve.com
www.chateau-de-la-selve.fr

LE VIGNOBLE :

Le domaine a été créé en 2002. Tout juste diplômé de l'école de Beaune, Benoît réalise son rêve : créer ce domaine dans le Sud de l'Ardèche, où il a la certitude que le terroir possède un très grand potentiel. 6 cépages sont présents : Viognier, Merlot, Syrah, Cabernet, Grenache, Cinsault. L'âge moyen des vignes est de 30 ans, en coteaux sur des sols majoritairement argilo-calcaires. Aujourd'hui, avec son épouse Florence à ses côtés, il pratique une viticulture en bio et biodynamie sur 40 hectares. Ils cherchent perpétuellement à avoir des sols de plus en plus vivants à la vigne, et en cave des vins de plus en plus purs qui laissent au mieux s'exprimer les typicités de chacune de leurs parcelles.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.
En biodynamie depuis 2011 avec BIODYVIN.
Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
IGP Coteaux de l'Ardèche. Maguelonne - rosé - Bouche minérale d'une belle fraîcheur et d'une belle finesse. Saint Régis - blanc - Bel équilibre, de la fraîcheur et du fruit. Palissaire - rouge - Vin friand et fruité sur des tanins souples. "Vin de copain", à boire dans les 6-7 ans.
Beaulieu - rouge - Fraîcheur, générosité avec des tanins fins et finale sur le fruit avec une belle longueur.
De 7,6 à 42,5 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave : Du 01/10 au 30/04 : L.M.Me.J.V. 9h-13h/14h-18h. Vacances scolaires : L.M.Me.J.V.S. 9h-13h/14h-18h. Du 01/05 au 30/09 : du lundi au samedi 9h-13h/14h-19h. En juin, juillet et août : "Mercredis de la Selve". RDV à 18h au caveau pour une visite de la cuverie du chai, suivie d'une dégustation gourmande dans le petit bois face au château. Gratuit. En Français et en Anglais. Expédition : oui. Frais de port de 1 à 6 bouteilles : 15 euros. De 7 à 36 bouteilles : 25 euros. Offerts au delà de 36 bouteilles livrées en France métropolitaine. De nombreux cavistes en France et à l'étranger.

CROIZIER MERYL

LES TERMES
07400 VALVIGNERES
Tél : 09 83 05 35 41
Port. : 06 83 45 17 45

m.croizier@yahoo.fr
http://lavrilleetlepapillon.fr

LE VIGNOBLE :

Domaine de 5,5 ha de Viognier, Ugni blanc, Syrah, Grenache, Merlot et Cabernet Sauvignon. Les vignes sont cultivées en agriculture biologique dans le respect des sols, de la ressource en eau et de l'écosystème. La vinification est douce. Peu ou pas de sulfites sont ajoutés et les vins ne sont pas filtrés. Venez déguster !

Engagé en agriculture biologique depuis : 2000.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
"Caprice du chameau" Viognier, vin de France blanc.
"Q blanc", Ugni blanc.
"Z blanc", Viognier.
"Les fées papillon", rosé de Syrah.
"Tous cousins", Syrah rouge.
"Chapeau melon", Merlot rouge.
"Z rouge", Syrah.
"Idée reçue", Cabernet Sauvignon.
Et bientôt du Grenache....
De 5 à 10 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave possible sur rendez-vous, toute l'année.
Expédition possible.
Magasins bio, cavistes et restaurants.

DOMAINE DES ACCOLES

550 Chemin de Villeneuve
Hameau de Villeneuve
07000 COUX
Tél : 04 75 30 74 16
Port. : 06 85 19 57 46
contact@accoles.fr
www.accoles.fr

LE VIGNOBLE :

Vieilles vignes plantées en terrasses à Saint-Marcel d'Ardèche, bordées de bois, cultivées en bio et en biodynamie. Vinification douce, levures indigènes et très peu de sulfites, sont notre credo pour des vins sur le fruit, le plaisir et l'élégance.
Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.
DEMETER.
Travaille uniquement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Le Rosé des Acolytes (rosé, Grenache/Cabernet Sauvignon).
Le Rendez-Vous des Acolytes (rouge, Grenache).
Le Cab' des Acolytes (rouge, Cabernet sauvignon, Grenache).
Gryphe (rouge, Carignan).
Chapelle (rouge, Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet).
Miocène (rouge, Grenache, Carignan).
Les 4 Faïsses (blanc, Chardonnay).
Recto Verso (blanc, Grenache, Clairette).
L'Inattendu (blanc,Carignan gris).
Le Jus des Petits Acolytes (jus de raisin, Grenache).
De 6 à 19 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave : cave située dans un ancien moulinage, route de Chomérac, à Privas. Cave ouverte le samedi de 10h à 12h et de 15h à 17h, ou sur rendez-vous. Portes ouvertes fin janvier, à l'occasion de la "Saint Vincent des Accoles" (week end le plus proche de la St Vincent).
Participe à "De Ferme en Ferme", le dernier week end d'avril.
Expédition : prix au départ de la cave,pour les frais de port, nous consulter.
Magasins de producteurs Aux Sources, à Saint Sauveur de Montagut A Privas (au même tarif qu'à la cave) : Le Bouchon littéraire, Une histoire de Goût, Nature Directe Cavistes de France et de Navarre.

DOMAINE JÉRÔME JOURET

Le Petit Tournon
07170 VILLENEUVE DE BERG
Tél : 04 75 94 71 63

jouret.j@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :
Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vin rouge et blanc bio et naturel.
De 6.50 à 12 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : samedi matin de 10h à 12h.
Expédition : oui. Règlement à la commande.

LE MAS DE VINOBRE

Alexandre MIRABEL
Croix de Raspail
07200 LACHAPELLE SOUS AUBENAS
Tél : 04 75 93 11 31
Port. : 06 79 68 00 95

masdevinobre@yahoo.fr
http://www.sanofruit.com

LE VIGNOBLE :
Engagé en agriculture biologique depuis : 1984.
DEMETER.

Travaille uniquement en levures indigènes.

LES VIGNEAUX

EARL SERRE DE GOUY
Domaine des Vigneaux
07400 VALVIGNERES
Tél : 04 75 52 51 91
Port. : 06 99 42 64 15

vigneaux07@gmail.com
www.domainedesvigneaux.com

LE VIGNOBLE :
Travail du vignoble selon une conduite biodynamique, dans le respect du vivant et avec du bon sens.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2001.

Travaille uniquement en levures indigènes.
Toute la gamme est vinifiée sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vin blanc , rouge et rosé. Vins de france. Vins naturels, sans intrants ni sulfites ajoutés sur la plupart des cuvées.
Entre 6 et 18 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : ouverture du caveau les aprés-midi de 14h à 18h30 . Fermé les dimanche et jours fériés . Rendez-vous possibles.
Expédition : nous appeler pour les conditions.
Le chapeau de paille, Saveurs et millésimes (Montélimar). La maison d'olive, Le village des producteurs, Les Gatobios, La cave de la tour (Aubenas). L'échoppe bio (Joyeuse). La Charrette (Crest). A travers champ (Loriol). L'arbre à pain (Vernoux). Oustal.

SYLVAIN BOCK

Quartier Terre Pointue
07400 ALBA LA ROMAINE
Tél : 06 85 23 04 57

sylvainbock@orange.fr

LE VIGNOBLE :
3,5 ha de vignes AB sur terrain argilo-calcaire. 2,5 ha de vignes en conversion sur terrain calcaire et basalte.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2010.

Vins sans sulfites ajoutés, sans intrants.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Toute la production en Vin de France.
Neck : 100% Grenache sur basaltes et calcaire.
Reviens Gamay : Gamay sur basaltes et calcaire.
Les Grelots : 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Merlot.
Faux sans blanc : 2/3 Chardonnay, 1/3 Grenache blanc.
De 8 à 15 euros

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui. Frais de port en sus.
Epicerie Alba Terroir. Plats à emporter Ciboulette et clafoutis Alba la Romaine.
Les bouteilles : caviste à Valence.

ARCHAMBAULT DANIEL

Domaine de la Croix Blanche
07700 ST MARTIN D'ARDECHE
Tél : 04 75 04 65 07
Port. : 06 85 46 85 33

daniel.archambault@free.fr
www.domainedelacroixblanche.com

LE VIGNOBLE :

A la porte sud des Gorges de l'Ardèche, notre vignoble s'étend sur 26 ha.
De la taille à la récolte des raisins, nous surveillons et analysons chaque étape pour obtenir le meilleur équilibre dans la qualité de nos vins. Notre famille s'attache à des valeurs essentielles: respect, tradition , amour de la terre et du vin.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Rhône blanc "Pierre des Granges", Clairette-Grenache, souplesse et fraîcheur, avec apéritif, poissons.
Côtes du Rhône rosé "Rose Blanche", Syrah, des notes fruitées tout en élégance, avec tartes salées, grillades.
Côtes du Rhône rouge, Claïas Syrah, Grenache, Mourvèdre Fruité, structuré avec une belle finale épicée, avec viandes grillées.
Côtes du Rhône village rouge "Marguerite", Syrah Grenache, des notes de réglisse et d'épices, une belle persistance aromatique, avec grillades, fromages de caractère.
Côtes du Rhône rouge "Prestige", Syrah Grenache, Mourvèdre, élevé en fûts de chêne, puissant, soyeux, aux tannins fermes, belle finale aux notes de fruits rouges, avec viandes rouges, gibiers, fromages affinés.
De 6 à 11 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : mai à septembre ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h. Octobre à avril ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h.
Activités œnotouristiques : visite de cave, balade en vélo dans le vignoble, initiation à la dégustation. Renseignements au domaine.
Expédition possible se renseigner au domaine.

DOMAINE BONETTO FABROL

Les Jassagnards
26700 LA GARDE ADHEMAR
Tél : 04 75 52 14 38
Port. : 06 26 43 85 60

domainebonettofabrol@orange.fr

LE VIGNOBLE :
Situées sur les contreforts du village, classé parmi les plus beaux villages de France, les vignes sont exposées en coteaux plein sud, sur des argiles flammées, entourées de garrigues.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2007.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Une gamme de vins de vigneron, élaborée en parcellaire, du blanc au rouge, en passant par le rosé, avec différentes expressions de terroirs, en appelllation Grignan-les-Adhémar.
De 7 euros à 12 euros TTC.

INFORMATION
Vente à la cave : ouvert le vendredi et samedi, de 10h à 19h, de septembre à fin juin, ou sur rendez-vous. Ouvert du lundi au samedi de 10 à 19h, de juillet à aout.
Expédition possible, en fonction du lieu de livraison.

DOMAINE COSTE CHABRIER

La Cabassole
26790 TULETTE
Tél : 04 75 98 30 42
Port. : 06 71 23 87 07

contact@domainecostechabrier.fr

LE VIGNOBLE :
Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
6 à 10 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : sur rendez-vous.

DOMAINE DE GRAMENON

Michèle AUBERY et
Maxime-François LAURENT
Quartier Gramenon
26770 MONTBRISON SUR LEZ
Tél : 04 75 53 57 08
Port. : 06 74 42 72 30
domaine.gramenon@club-internet.fr
www.domaine-gramenon.fr

LE VIGNOBLE :

26 ha sur des terroirs plutôt tardifs. Pratique de l'agriculture bio depuis 1979, certifié en 2010. Plusieurs terroirs mettent en valeur la typicité des grenaches, orientée ici vers la fraîcheur. plusieurs cuvées de vieilles ou très vieilles vignes.

DEMETER.

Travaille uniquement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

INFORMATION

"Enclave Vinothèque" à Valréas, quartier St Urbain. Tel : 04.90.35.17.96.
"Gascon en Provence", rd-point Charles De Gaulle à Valréas. Tel : 07.87.03.16.97.

+ DE CHOIX
+ CONVI-VIAL !
+ D'EXPO'
+ D'ESPACE
+ DE DÉGU-STATIONS
vinothentik
Dénicheur de bouteilles
DÉMÉNAGEMENT PRÉVU
AU PRINTEMPS 2016
www.vinothentik.fr
denicheur@vinothentik.fr
Tel. 09 52 84 63 14
ZA La Grue
CHABEUIL

DOMAINE DE L'ANCIENNE ECOLE

Vignobles Thorburn
EARL Les Grands Préaux
26110 VINSOBRES
Tél : 04 75 26 39 05
Port. : 06 78 15 68 73
info@domaine-lancienne-ecole.com
www.domaine-lancienne-ecole.com

LE VIGNOBLE :
Exploitation viticole familiale sur le plateau au-dessus de Vinsobres.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vins rouges et rosés des Côtes du Rhône.
De 5 à 10 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : du 1er mai au 30 septembre : du jeudi au samedi de 15h à 19h. Juillet et août : du mercredi au dimanche de 15h à 19h.
Sur rendez-vous à tout autre moment.
Expedition en France métropolitaine gratuite à partir de 250 euros d'achats.

DOMAINE DE LA TAURELLE

Christophe et Corine ROUX
Quartier les Blaches
26110 MIRABEL AUX BARONNIES
Tél : 04 75 27 12 32
Port. : 06 73 88 28 19

domaine.lataurelle@wanadoo.fr
www.domainelataurelle.com

LE VIGNOBLE :
Issu de coteaux sur un sol argilo-calcaire. Puissance sur le Grenache avec des vieux ceps 1956. Petit rendement.
Vignoble en pleine évolution.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Cuvée du terroir Côtes du Rhône Assemblage 2014 poivré.
Cuvée de l'Auzière Côtes du Rhône Syrah 2014.
Cuvée Truffière Côtes du Rhône grenache fruité.
De 6 à 7 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : oui. Tous les jours de 10h à 19h sauf le dimanche.
Expédition : oui.

DOMAINE DE PROVENSOL

670 Route de Vinsobres
26110 VENTEROL
Tél : 04 75 27 97 81
Port. : 06 63 55 88 33

thouroude.provensol@wanadoo.fr
www.domainedeprovensol.fr

LE VIGNOBLE :
Vignoble d'altitude, rare en Côte du Rhône, sur un sol argilocalcaire permettant au raisin de mûrir plus lentement et plus complètement. D'où des vins plus fins, plus harmonieux et plus aromatiques.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2010.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Rhône bio : Coucou rouge, vin fruité facile à boire, à base de Grenache ; Coucou rosé, fin et aromatique, à base de cinsaut ; Coucou blanc, à base de viognier.
Côtes du Rhône conversion bio : Cléduny, assemblage rare de carignan, grenache et syrah, équilibre intéressant entre les fruits rouge et les épices.
De 7 à 15 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : la cave est ouverte tous les jours en fin de matinée et en fin d'après-midi. Visite commentée de la cave sur rendez-vous.
Il est aussi possible de séjourner au domaine en chambre d'hôtes et de dîner en famille à la table d'hôtes.
Autre possibilité : privatiser la maison d'hôtes pour une fête de famille ou un mariage de 30 personnes au plus.
Expédition : à calculer selon la destination.

DOMAINE DES GRAVENNES

Luc et Rémi BAYON de NOYER
2933 Route de Baume
26790 SUZE LA ROUSSE
Tél : 04 75 04 84 41
Port. : 06 59 19 08 57

domaine.des.gravennes@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :

En 1996, Bernadette et Jean créent le Domaine des Gravennes, issu de vignes familiales situées en Drôme provençale.
En 2014, les deux fils s'associent et donnent un nouvel élan. Luc formé à Beaune armé de ses expériences aux quatre coins du Monde, apporte ses connaissances techniques. Rémi, ingénieur, fort d'une expérience dans l'industrie, apporte ses compétences et sa rigueur. Le vignoble est mené en agriculture biologique, un grand respect est porté à notre terroir : maintenir l'équilibre de l'écosystème, dynamiser nos sols, choyer nos vignes. Nos vins sont élaborés avec passion, rigueur et tradition, laissant s'exprimer le terroir.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Rhône et Côtes du Rhône village, rouge, blanc et rosé.
De 5,80 à 10,50 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Toute l'année du lundi au samedi 10h/12h et 15h/19h.
Expédition : oui.

DOMAINE DES TREILLES

Patrice Méry

26770 MONTBRISON SUR LEZ
Tél : 04 75 53 51 69
Port. : 06 76 85 14 81

domtreilles@aol.com
www.domainedestreilles.fr

LE VIGNOBLE :

Domaine familial depuis 1772, le vignoble est à dominante Syrah 60%, Grenache 40%, pour le blanc. Viognier et Roussane et Cinsault pour le rosé.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1994.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Rhône rouge 2014 : fruité gouleyant.
Côtes du Rhône rouge 2011 Pierre Plantée : épicés.
Côtes du Rhône rouge Village Valréas 2014 : charpenté...
Côtes du Rhône blanc 2014 : fruité.
Côtes du Rhône rosé 2014 : fruité.
Entre 7 et 8.5 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Tous les jours sur rendez-vous.
Fermé dimanche et jours fériés.
Expédition : oui. Franco 4 cartons.
La Vie Claire, Monoprix...

DOMAINE DU CHENE VERT

Pierre TROLLAT
Les Blâches
26110 MIRABEL AUX BARONNIES
Tél : 04 75 27 14 07
Port. : 06 70 70 18 27
pierre.trollat@orange.fr
domaineduchenevert.pagespro-orange.fr

LE VIGNOBLE :

Domaine viticole et oléicole familial en Drôme Provençale, situé sur les collines du Nyonsais depuis 11 générations, il a des méthodes de conduite de la vigne "traditionnelles", jusqu'à l'élaboration en cave particulière de ses Côtes du Rhône Villages AOP et "ancestrales", avec le travail de la vigne au cheval, jusqu'à la naissance d'un vin sans sulfites ajoutés.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1993.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du rhône Villages "cuvée Pierre" élevé en fûts de chêne.
Côtes du Rhône Villages.
Côtes du Rhône rouge "Foudre d'argent", issu de vieilles vignes.
Côtes du Rhône rouge, rosé, blanc.
Côtes du Rhône blanc "Cuvée Violaine" élevée en fûts de chêne.
Côtes du Rhône rouge 2013 "L'Ancestrale", sans sulfite ajouté.
Vins de Pays "Comte de Grignan".
Vins de cépage Cabernet et Merlot.
De 4.40 à 16 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. (vins et olives AOP Nyons). Le caveau est ouvert toute l'année de 9h à 19h, le dimanche d'avril à octobre. Fermeture annuelle : vacances de Toussaint.
Expédition : oui. En départ cave.
Points de vente collectifs : Brins de terroir à Vaunaveys-La-rochette, La Musette de Valentine à Bourg-lès-Valence, Fraîcheur Paysanne à Montélimar.
Nombreux salons en France, se renseigner.

DOMAINE DU GOURGET TOURTIN LOUIS SCEA

Anne PRANDINI
Domaine du Gourget
26790 ROCHEGUDE
Tél : 04 75 04 80 35
Port. : 06 70 45 03 02
louistourtin@orange.fr
www.vins-rochegude.com

LE VIGNOBLE :
Vignoble familial exploité par la 4ème génération de la famille TOURTIN ; situé sur la commune de ROCHEGUDE, Mme Prandini exploite 48 ha de vignes.

Engagé en agriculture biologique depuis 2010.

LES VINS BIOLOGIQUES :
ROC'ACUTA rouge, rosé et blanc Côte du Rhône bio ; médaille d'Or au CGA PARIS et sélection guide Hachette pour la cuvée ROC'ACUTA ROUGE 2014. Rochegude Côte du Rhône Villages rouge 2014.
de 4 à 11 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Expeditions possibles, nous contacter pour devis.

DOMAINE DU JAS

PRADELLE
Le Jas
2935 Rte de Beaume de Transit
26790 SUZE LA ROUSSE
Tél : 04 75 04 84 41
Port. : 06 59 19 08 57
domainedujas@club-internet.fr
www.domainedujas.eu

LE VIGNOBLE :

Domaine familial depuis 3 générations.
La totalité de l'exploitation est menée en agriculture biologique depuis 2001, et certaines parcelles sont menées pour notre expérimentation personnelle en biodynamie. Cette expérience concluante va nous mener à cultiver en biodynamie à partir de 2016.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Rhône Serre du Roule : marqué par les fruits rouges, harmonie entre finesse et puissance.
Côtes du Rhône Villages : le terroir et l'âge de la vigne apportent une concentration sensible sur la couleur et la matière.
Côtes du Rhône Saint Hubert : l'âge des vignes souligné par la qualité du terroir donne un vin dense, avec une robe rouge très sombre à reflets violacés et une forte présence tannique.
Côtes du Rhône Chèvre d'or : l'élevage en fûts donne au vin beaucoup de finesse, sans être trop marqué par le bois.
Côtes du Rhône Syraphaël : laisse ressortir des notes de chocolat avec une fin de bouche rappelant la confiture d'orange.
Côtes du Rhône blanc. Viognier Vendanges d'Automne.
Côte du Rhône rosé.
Côtes du Rhône Villages Visan.
Côtes du Rhône Cuvée Prestige.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Dimanche sur rendez-vous.
Expédition : oui, nous consulter.
USA/Chine/Ukraine/Pays-Bas/Allemagne/Belgique/Grande-Bretagne.

DOMAINE LA PÉQUÉLETTE

Cédric GUILLAUME-CORBIN
Le plan de Moye
26110 VINSOBRES
Tél : 04 75 27 68 69
Port. : 06 87 17 96 35

guillaumecorbin@wanadoo.fr
www.lapequelette.fr

LE VIGNOBLE :
"Les pieds par terre, la tête dans les étoiles". Domaine familial de 10 ha en biodynamie. Vendanges manuelles.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.
DEMETER

Travaille uniquement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
"Carton rouge" Côtes du Rhône.
"Emile" Vinsobres.
"Les Muses" Vinsobres.
"Ze Pépé red ouaïne" Vin de France.
De 7.00 à 15.00 euros.

INFORMATION
"Le vin est une fête" Caviste à Nyons 26110.

DOMAINE LE GARRIGON

Daniel et Marie-Françoise COUSTON
2, route Saint Romande
Malegarde
26790 TULETTE
Tél : 04 75 98 01 84
Port. : 06 81 92 16 35
coustongarrigon@wanadoo.fr
www.domainelegarrigon.com

LE VIGNOBLE :
Vigneron depuis 1919.

En agriculture biologique depuis 1997.
Mention Vegan depuis 2014.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village Visan.
Côtes du Rhône dans les trois couleurs.
Village Visan rouge 2012-2014.
IGP rouge 2014.
Vin de France 2014 blanc Viognier bourboulene.
De 4,5 à 12 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : oui. Le samedi et le dimanche uniquement sur rendez-vous.
Ouvert en semaine de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h.
Fermé semaines du 14 juillet 2015 et semaine du 15 août 2015.
Expédition : oui. Chèque à la commande.

DOMAINE SALADIN

Elisabeth et Marie-Laurence SALADIN
Les pentes de Salaman
07700 ST MARCEL D'ARDECHE
Tél : 04 75 04 63 20

contact@domaine-saladin.com
www.domaine-saladin.com

LE VIGNOBLE :
Domaine familial qui a toujours été en bio (vignes et cave) et a conservé la diversité des 16 cépages Côtes du Rhône.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2007.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
7 Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages en blanc, rouge et rosé. Authentiques, ils jouent sur l'expression des terroirs de Saint Marcel d'Ardèche. "Per El", le blanc aux 6 cépages, "Tralala !" Le rosé de saignée de vieux cépages, "Loï", "Paul" et "Haut Brissan", les rouges typés Grenache, "Fan dé Lune" l'expression du Mourvèdre et "Chaveyron-1422", la signature Syrah viognier.
De 9 à 20 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, le week-end, il est conseillé de téléphoner avant de venir.
Visite de cave et de vignoble sur rendez-vous.
Expédition : à partir de 6 bouteilles dans toute la France. Bon de commande sur le site internet, par courrier ou par téléphone.
La cave de la Tour (Aubenas), le Bouchon Littéraire (Privas), La cave de l'Helvie (Privas), Les crus d'Sol (St Péray), Le p'tit Bistrot (St Montan), Nord et Sud (Vallon Pont d'Arc), Délices d'Ardèche (Ruoms).

DOMAINE VALLOT LE CORIANÇON

Domaine Vallot Hauterives
26110 VINSOBRES
Tél : 04 75 26 03 24

fvallot@domainevallot.com
www.domainevallot.com

LE VIGNOBLE :

Vignoble de 30 hectares en biodynamie depuis 13 ans. François Vallot travaille en harmonie avec la vigne. Il est la 4ème génération de vignerons passionnés et soucieux de la nature. Sa fille Anaïs lui fait suite; le domaine entre dans sa 5ème génération, tout en perpétrant les traditions.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2004.
DEMETER.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Le domaine propose une gamme de Côtes-du-Rhône (rouge/blanc/rosé) en bouteille ainsi qu'une gamme de Vinsobres - rouge uniquement. La commune de Vinsobres est en CRU depuis 2006.
De 6 à 16 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : le caveau est ouvert toute l'année, du lundi au samedi de 9-12h et 14-19h. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous.
Visites sur rendez-vous, nous consulter.
Expédition : à partir de 24 bouteilles pour les particuliers. Tarifs disponibles sur le site internet ou par téléphone. Professionnels nous contacter.

DOMAINE 5 SENS

168 Route du Moulin
26790 ROCHEGUDE
Tél : 04 75 51 23 72
Port. : 06 88 95 25 09

info@domaine5sens.com
www.domaine5sens.com

LE VIGNOBLE :

Domaine des 5 sens ou l'éveil aux goûts. Situé au sein d'un village typique de la Drôme Provençale, Rochegude, c'est un domaine de 50 hectares que nous avons converti à l'agriculture biologique. Localisé sur les très belles appellations de Rochegude et Massif d'Uchaux, nous produisons dans les 3 couleurs du Côtes du Rhône Villages. Nous travaillons d'abord la terre dans le respect de sa typicité pour que la vigne nous en donne sa meilleure expression et ensuite au chai. Nous cherchons à être le moins interventionniste possible pour que le vin soit le meilleur reflet des terres qui l'ont bercé.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2010.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux (rouge), Côtes du Rhône VIllages Rochegude (rouge), Côtes du Rhône Villages Blanc et Rosé, Côtes du Rhône rouge, Vin de Pays de la Principauté d'Orange. La Vue, Le Nez, L'Ouïe, Le Goût, Le Toucher L'Âme.
De 6 à 14 euros selon les vins.

INFORMATION

Vente à la cave : du lundi au vendredi de 9h à 12h et e 14h à 18h.
Le samedi sur rendez-vous.
Expédition : Nous consulter.

EARL CHAUME ARNAUD

Les Paluds
26110 VINSOBRES
Tél : 04 75 27 66 85

chaume-arnaud@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :

Vignoble entre 240 mètres et 420 mètres d'altitude. Sol argilo- calcaire, exposition sud sur éboulis colluvionnés, très favorables au cépage Grenache, Syrah sur haut plateau plus argileux et plus frais la nuit. Cinsault, mourvèdre en terrasses et pied de coteau.

Nous sommes engagés en agriculture bio et biodynamique sur tout le domaine depuis 2006 en constatant des changements positifs sur des parcelles en détresse. La biodynamie, c'est le respect de la nature et de ses rythmes, elle représente un grand espoir pour les générations futures.

DEMETER.

Travaille uniquement en levures indigènes

LES VINS BIOLOGIQUES :

AOP Vinsobres rouge arômes de petits fruits noirs évoluant sur les épices, belle matière puissante, charnue, généreuse, tanins veloutés et gourmands. Finale très longue et savoureuse.

CDR Villages La Cadène blanc (cépages viognier et marsanne): nez fruits blancs, touche balsamique, cèdre. En bouche, arômes fruits secs et agrumes.

Côtes du Rhône Le Petit Coquet rouge: raisins issus des jeunes vignes du domaine. Cépages Grenache et Cinsault : arômes fruits frais et gourmandise.

IGP Vin de Pays de Méditerranée rouge cépage Marselan : cépage atypique pour la région notes de petits fruits noirs et d'épices, accompagne des repas simples avec bonheur.

De 5.5 à 17 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : nous vous accueillons du 1er mai au 30 septembre tous les jours (sauf dimanches) à 11h le matin et à 18h l'après-midi.

Le reste de l'année sur rendez-vous.

Expédition : oui, nous contacter.

LA SUZIENNE

890 Ave des Côtes du Rhône
26790 SUZE LA ROUSSE
Tél : 04 75 04 48 38

contactcaveau@lasuzienne.com
www.lasuzienne.com

LE VIGNOBLE :

La Suzienne est la Cave Coopérative de Suze la Rousse, située dans la pointe sud de la Drôme Provençale.
Elle est à la fois connue pour ses vins réputés, mais aussi pour son Château Féodal surplombant la cave et qui abrite la renommée Université du Vin. Le terroir de La Suzienne couvre 22 communes situées dans un triangle passant par Montélimar, Tulette et Bollène. La Suzienne représente la grande diversité des divers terroirs et produit 3 Appellations principales; Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Grignan-les-Adhémar. La cave coopérative La Suzienne est composée de 300 vignerons exploitant une surface de 1 600 hectares, dont 5 % en agriculture bio.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Côtes du Rhône Villages "Domaine des Hautes Garrigues" Bio Rouge 2012. 55 % Grenache, 45 % Syrah. Terroir de garrigues, situé sur la commune de Suze la Rousse. Vin naturel, à la robe rouge cerise, aux arômes mêlés de fruits noirs et d'épices, et en bouche une belle structure, concentrée, riche et complexe finale longue et harmonieuse.
Bag in Box Grignan les Adhémars rouge Bio. Grenache noir et Syrah. Terroir argilo-caillouteux. Robe rouge foncée, nez fruité, généreux et corsé.
7 euros TTC la bouteille. 17.30 euros le Bag in Box 5 litres.

INFORMATION

Vente à la cave : fermeture le 1er mai ; 25 décembre et 1er janvier.
Horaires : 8h30-12h et 14h-18h30 d'avril à juin et de septembre à novembre. 9h-12h et 14h-18h de janvier à mars. 8h30-12h30 et 14h-19h en juillet et août.
Expédition possible.
Vins distribués auprès des grossistes et notamment le circuit des libres-services agricoles (Gamm Vert...).

MAS DE LIBIAN

Mas de Libian
07700 ST MARCEL D'ARDECHE
Tél : 04 75 04 66 22
Port. : 06 61 41 45 32

h.thibon@wanadoo.fr
www.masdelibian.com

LE VIGNOBLE :
Engagé en agriculture biologique depuis : 2004.
DEMETER.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
IGP Ardèche blanc, Côtes du Rhône rouge.
De 8 à 20 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : sur rendez-vous uniquement.
Expédition : sur demande.

DAVID BAUTIN

Les Roux
26150 BARSAC
Tél : 09 61 47 87 01
Port. : 06 79 58 00 15

contact@cavebautin.com
http://cavebautin.com

LE VIGNOBLE :

Notre exploitation s'étend sur 5,5 ha de vignes avec 90% de Muscat et 5% de Clairette. Nos vignes sont cultivées sans engrais chimique, pesticide, ou désherbant. L'influence du climat méditerranéen de Barsac assure au Muscat une parfaite maturité. Nous tenons à élaborer des vins de qualité, respectueux du terroir et de la nature. Nous sommes pour des vins libres, authentiques et sains, révélateurs du terroir, du climat et du vigneron.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Clairette de Die Méthode ancestrale, assemblage de 95% de Muscat et 5% de Clairette. Des arômes de fruits exotiques ou de fleurs; légère et fruitée.
Clairette de Die les clos : 100% Muscat issue d'une sélection de cuve; cette Clairette est moins douce grâce à une fermentation plus longue en cuve. Des arômes d'écorce d'orange ou de réglisse.
Atypique Clairette de Die Méthode Traditionnelle, 100% Clairette idéale à l'apéro ou sur un poisson en sauce. Des notes boisées et de noisette.
Entre 7 à 9 euros.

INFORMATION
Vente à la cave sur rendez-vous.
Expédition possible : nous contacter pour les frais de port.

CAVE COOPERATIVE DE DIE JAILLANCE

355 Avenue de la Clairette
26150 DIE
Tél : 04 75 22 30 00

info@jaillance.com
www.jaillance.com

LE VIGNOBLE :

La Clairette de Die s'épanouit sous le soleil généreux de la vallée de la Drôme, à l'abri des contreforts du Vercors. Son vignoble se compose de petites parcelles qui s'élèvent jusqu'à 700 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires. Les viticulteurs Jaillance portent un soin tout particulier au travail de la vigne et vendangent le raisin à la main.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1989.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOC Clairette de Die Tradition, AOC Clairette de Die Brut, AOC Crémant de Die brut, AOC Châtillon-en-Diois blanc, rouge et rosé.
De 4,95 à 8,95 euros selon les vins.

INFORMATION

Vente à la cave : caveau de vente ouvert 7j/7 (sauf 1er janvier et 25 décembre), de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30.
Voir les conditions de livraison à domicile au caveau de vente.
Gamm Vert, La Vie Claire et magasins spécialisés bio.

CAVE LONG PIERRE

Hameau de Viopis
26150 BARSAC
Tél : 04 75 21 71 09
Port. : 06 21 96 22 93

cave.long.pierre@gmail.com
www.facebook.com/cavelongpierre

LE VIGNOBLE :
Exploitation familiale en agriculture biologique. Travail manuel et mécanique de la vigne dans un environnement exceptionnellement pierreux.
Vendange manuelle et sélective. Pressoir pneumatique. Cuves réfrigérées afin de maîtriser la fermentation et préserver l'arôme du cépage Muscat. Matériel récent permettant une amélioration continue de la qualité naturelle.
Venez découvrir et déguster, au milieu des vignes, la production de Pierre et Chantal.

Engagé en agriculture biologique. 100 % du domaine en bio.

Travaille avec les levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Clairette de Die AOC.
Entre 6 et 8 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : tous les jours de 9h à 19h.
Expédition possible, paiement à la commande.
Foires, marchés et salons.

ACHARD VINCENT

ACHARD Thomas
Le Village
26150 STE CROIX
Tél : 04 75 21 20 73
Port. : 06 77 17 85 19

contact@domaine-achard-vincent.com
domaine-achard-vincent.com

LE VIGNOBLE :

11 ha de vignes, domaine familial depuis 6 générations. Culture biologique depuis 3 générations (1968), nous sommes pionniers en agriculture biologique. Depuis 2005, nous faisons de la biodynamie sur le domaine : certifié DEMETER sur le vignoble et sur la vinification.

DEMETER.

Travaille uniquement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
AOP Clairette de Die : 6 cuvées différentes.
AOP Crémant de Die : 1 cuvée "brut", couleur blanche, vin sec et mousseux.
De 7,80 à 15,50 euros.

INFORMATION

Vente à la cave toute l'année, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Expédition sur toute la France.
Vente en magasins spécialisés bio.

DOMAINE DE MAUPAS

26410 CHATILLON EN DIOIS
Tél : 04 75 21 18 81
Port. : 06 08 57 85 57

domaine-de-maupas@orange.fr

LE VIGNOBLE :
Un vignoble de 11,5 hectares où se mêlent l'AOC Châtillon en Diois pour les vins tranquilles (Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot noir et Syrah) et l'AOC Clairette de Die (Muscat principalement).

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

Travaille uniquement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vins Blancs : un Aligoté frais et aromatique, un Chardonnay plus gras et d'une longueur séduisante, un rosé sec mais très fruité, un Gamay avec des tanins doux et charnus, un Gamay-Pinot noir souple en bouche et bien structuré, une vieille vigne de Gamay avec de la Syrah très agréable mais puissante, un Chardonnay de décembre surprenant et détonnant ainsi qu'un jus de raisin qui fait le bonheur de tout le monde.
De 5,80 à 16 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : Du 1er mai au 15 juin : ouverture du caveau le week-end et jours fériés. Du 15 juin au 30 septembre : ouverture tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le reste du temps, ouverture sur rendez-vous.
Groupements de producteurs : Un bout de campagne à Claix (38), la ferme des saveurs à Voreppe (38) et la Combe gourmande à Saint Martin d'Uriage (38).

DOMAINE LES GENÊTS

Cave Thierry MARCEL
Le village
26150 PONET ET ST AUBAN
Tél : 06 17 64 80 91

clmarcel@wanadoo.fr
www.domainelesgenets.com

LE VIGNOBLE :
Vignoble transmis de père en fils depuis 5 générations. 6,5 hectares de vignes situés à proximité de la cave.
Notre idée : rester à taille humaine et mettre de la nature en bouteille.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
CLAIRETTE DE DIE.
Tradition : 75% muscat, 25% clairette. 40g/L de sucre naturel. Subtilement muscatée.
Tradition "Vieilles Vignes" : 100% muscat. 65g/L de sucre naturel. Douceur de muscat.
Brut : 100% clairette, en sec.
Nos vins ont de fines bulles avec des persistances différentes.
De 5,5 à 10 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : ouverture les vendredis après-midi (14h-19h), en mai juin juillet et août si stocks disponibles (se référer à notre site internet).
Le reste du temps sur rendez-vous.
Présent sur les marchés de Die en été (mercredi et samedi).
Expédition en France uniquement. Minimum 12 bouteilles.

RASPAIL JEAN-CLAUDE ET FILS

Frédéric Raspail
780 route de Die
26340 SAILLANS
Tél. : 04 75 21 55 99
Tél. : 04 75 21 57 57
contact@raspail.com
www.raspail.com

LE VIGNOBLE :

Artisans vignerons depuis 4 générations à Saillans le haut lieu de l'appellation Clairette de Die. Nous cultivons 15 ha de vignes en bio depuis 1997, sur des côteaux escarpés et ensoleillés. Vendange manuelle, faible rendement, tri systématique de la vendange, vinification douce et naturelle. Nous aurons le plaisir de vous accueillir à notre cave pour vous faire partager notre passion du vin.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Cremant de Die, Clairette de Die, IGP Drôme Chardonnay.
de 8,60 à 13 euros.

INFORMATION

Ouvert 7 j/7 de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Fermeture annuelle en janvier.
Pour l'expédition, voir la boutique internet sur notre site.
Nous contacter par téléphone ou e-mail pour connaître le revendeur le plus proche.

LIOTAUD JEAN-YVES

Domaine du Rieu Frais
Quartier La Rosière
26110 STE JALLE
Tél : 04 75 27 31 54

jean-yves.liotaud@orange.fr
www.domaine-du-rieu-frais.com

LE VIGNOBLE :

Notre domaine familial de 32 hectares en IGP Côteaux des Baronnies se situe à Sainte jalle au cœur du parc naturel régional des Baronnies Provençales.
Depuis trois générations la passion du vin est au cœur de notre famille.
Nos vinifions la totalité de nos vins en agriculture biologique.
C'est ensuite à l'écart, nichés au fond de nos caves voutées ,plusieurs fois centenaires, dans le calme et la "**patience**", que nos vins s'épanouiront en bouteilles ou mieux encore en foudres ou en fûts de chêne, avant de vous séduire.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2007.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
En bouteille : Chardonnay, Viognier, Rosé de Syrah, Merlot, Syrah, Cabernet sauvignon, Cuvée sans soufre, Cuvée Révélation.
Fontaines à vin : blanc, rouge, rosé de 5 et 10 litres.
En bouteille de 4,90 à 10,90 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Fermé le dimanche de début novembre à fin février.
Pour expédition nous consulter.

CAVAGNA YOAN

371 Route des Couarts
73800 MYANS
Tél : 04 56 29 36 71
Port. : 06 77 10 11 68

yoan.cavagna@neuf.fr

LE VIGNOBLE :

Petite exploitation de trois hectares entre les coteaux du Granier et les contreforts du massif de Belledonne. Nous cultivons depuis 2013 trois cépages emblématiques de la région : la Jacquère, la Mondeuse et le Gamay.
Nos objectifs : travailler au plus près de la vigne et élaborer un vin authentique "comme avant".

Engagé en agriculture biologique depuis : 2013.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Refonte de notre gamme de vins pour les vendanges 2015 (suite à notre désengagement de l'AOC)...
Vins blancs doux et fruités à l'image de la Cuvée "frimas d'octobre".
Vins rouge corsés et épicés à l'image de la Mondeuse.
Et d'autres à découvrir sur place...
De 5 à 12 euros.

INFORMATION

Vente et visite de la cave sur rendez-vous.
Sur le marché bio de Chambéry (place du palais de justice) : le jeudi de 15h à 19h.
Sur les foires bio de la région.

DOMAINE BELLUARD

Dominique Belluard
283 Chenevaz
74130 AYSE
Tél : 04 50 97 05 63
Port. : 06 07 15 91 83

domainebelluard@wanadoo.fr
www.domainebelluard.fr

LE VIGNOBLE :
Culture d'un cépage endémique de la Savoie : Le Gringet.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2002.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui.

DOMAINE GILLES BERLIOZ

Le Viviers
CEDEX 4000
73800 CHIGNIN
Tél : 04 79 28 00 51
Port. : 06 07 13 48 17

domainegillesberlioz@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :
Depuis 1990, nous nous efforçons de travailler au plus proche de la nature et de ses rythmes. Notre objectif est de faire bien et bon. L'intention est son moteur.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1999.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Chignin, Chignin Bergeron, Roussette de Savoie et Mondeuse.
De 13 à 55 euros.

INFORMATION
Nous vous accueillons au caveau avec plaisir. Il est préférable de prendre rendez-vous afin de ne pas trouver porte close. L'email est le moyen le plus simple de prendre rendez-vous car le réseau est capricieux pour les mobiles sur le hameau du viviers.
Expédition possible : à vos frais.
Autres points de vente : sur demande, nous vous adresserons les coordonnées des cavistes qui revendent nos vins au plus proche de chez vous.

DOMAINE PASCAL ET ANNICK QUENARD

Le Villard «Les Tours»
73800 CHIGNIN
Tél : 04 79 28 09 01
Port. : 06 15 33 47 98

pascal.quenard.vin@wanadoo.fr
www.quenard-chignin-bergeron.com

LE VIGNOBLE :

Vignoble familial de 6,5 hectares sur la commune de Chignin. Les plus vieilles parcelles, plantées par mon arrière Grand-Père, datent de 1903. Je produis du Chignin, du Chignin Bergeron et de la Mondeuse.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2013.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Vins de Savoie AOC cru : Chignin Blanc, Chignin Bergeron, Gamay Mondeuse.
Chaque vin se déclinant en plusieurs cuvées.
De 7 à 18 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : caveau de dégustation ouvert tous les jours sauf dimanche, de 9h à 12h et 14h à 19h. Pour un meilleur accueil, une prise de rendez-vous est préferable.
Possibilité d'expédition, grille de frais de port disponible à la demande.

DOMAINE SAINT-GERMAIN

Route du Col du Frêne
73250 ST PIERRE D ALBIGNY
Tél : 04 79 28 61 68
Port. : 06 10 71 13 85

vinsstgermain1@aol.com
www.domainesaintgermain.com

Crédit Laurent FABRY, Studio PHOTO ARCLUSAZ

LE VIGNOBLE :

Situé sur Saint-Pierre d Albigny en combe de Savoie notre domaine s'attache par ses méthodes culturales, sa vinification et la commercialisation à être le plus propre possible : choix de main d'œuvre locale à la mécanisation, vinification sans intrants, bouteille à faible bilan carbone, commercialisation si possible locale.....
"Les choses les plus belles sont celles que soufflent la folie et qu'écrit la raison" Gide.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Savoie blanc Bauju(e)s blanc, Petite Sainte-Marie, Malvoisie, Roussette de Savoie, rosé de mondeuse, Rouge Vieilles Vignes, Pinot noir, Mondeuses en parcellaire: les Taillis, le Pied de la Barme, La Perrouse, Persan. Pet Nat Gentil Coquelicot Mesdames, méthode Traditionnelle.
De 7,50 à 14,50 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : me contacter par email en me laissant votre adresse et lieu d'expédition.

STEPHANE HERITIER

Chef-Lieu 59 rue du centre
74270 CLERMONT
Tél : 04 50 69 66 45
Port. : 06 44 91 40 37
heritier.stephane@wanadoo.fr
https://sites.google.com/site/cavestephaneheritier

LE VIGNOBLE :

Celui qui élabore un vin s'en va plus loin que lui,
Respire la terre,
Marche sur l'air,
Accepte, décide et enlace,
Hume, réhume, oxygène à plein nez,
Délire, prend sa passion à bras le corps,
le cristal en sa main.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2010.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Roussette de Savoie cru Frangy. Rousette de Frangy élevé en fût de chêne. Gamay et Mondeuse de Savoie. Crémant de Savoie.
De 6 à 9 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave : oui.
Expédition : oui. Nous consulter pour le port.
Biocoop Région Annecienne.

LA GERBELLE
QUENARD CLAUDE ET FILS

Le Villard
73800 CHIGNIN
Tél : 04 79 28 12 04
Port. : 06 75 48 30 04

la.gerbelle@wanadoo.fr
www.vins-de-savoie-quenard.com

LE VIGNOBLE :

Nous avons 17 ha situés sur Chignin et St Jeoire Prieuré, cultivés en agriculture biologique depuis 2000. Depuis 2012, nous faisons aussi quelques préparats en biodynamie, et diverses plantes.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Gamme de vins : St Jeoire prieuré, Chignin, Chardonnay, Chignin Bergeron, Rosé, Montrouge, Mondeuse, mousseux blanc et rosé, le Sansoufrir, et un jus de raisin. Se reporter au site internet.
De 6 à 25 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. De préférence sur rendez-vous, de 9h à 11h45 et de 14h à 18h30.
Expédition : oui.
Les Bioccop Savoie, Haute-Savoie et Isère.

LA GOUTTE D'OR

Stéphane MERCIER
Domaine de la Grande Cave
BP n°7
74140 DOUVAINE
Tél : 04 50 94 01 23
Port. : 06 73 00 17 23
clmercier74@aol.com
www.domaine-crepy-mercier.com

LE VIGNOBLE :

Notre vignoble de 39 ha est situé sur un coteau face au lac Léman. Constitué de sédiments argilo calcaires, argilo-sablonneux, il constitue un terroir de terres profondes où la vigne va chercher sa nourriture. En majeure partie constitué de cépages blancs (Chasselas, Altesse...) et de cépages rouges (Gamay, Pinot, Mondeuse), il produit des vins fruités, avec beaucoup de matière, en particulier pour les rouges. A découvrir absolument !

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Chasselas AOC Savoie blanc AB.
Mondeuse La Ronzière AOC Savoie rouge AB.
Gamay Les Avocates AOC Savoie rouge AB.
Pinot Les Cravannes AOC Savoie rouge AB.
Gamay Mondeuse Les Pourpres AOC Savoie rouge AB.
Pinot Gamay rosé AOC Savoie rosé AB.
De 7,5 à 9 euros TTC.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30. Samedi de 8h30 à 12h et quelques fois ouvert l'après-midi.
Expédition : oui. Nous écrire par mail pour connaître les prix du transport, qui varient selon les régions.
Magasins de produits régionaux, cavistes, Casino, Carrefour, Sherpa, Carrefour Market, Contact, Montagne, Proxi, Casino Hyper, super et petit Casino, Intermarché, Super U, Hyper U, Marché U.

MAILLET JACQUES

Venaize Dessus
69 Chemin des ficuets
73310 SERRIERES EN CHAUTAGNE
Tél : 09 67 20 74 56
Port. : 06 13 73 39 67

jacques-maillet@orange.fr

LE VIGNOBLE :

4,7 ha exposés sud-ouest, deux parcelles en coteaux dominent le Rhône, au Nord du lac du Bourget ; avec un sol étonnant, des grès mollassiques qui confèrent à nos vins une forte minéralité.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2004.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Jacquère, Altesse et P'tit Canon en blanc.
Gamay, Pinot Mondeuse et Autrement en rouge.
De 11,50 à 28 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : oui. Uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui. Frais de port en sus.
Nombreux cavistes en France.

SARTO DE L'ABY

Bernard BRUN
Vernay
73190 CURIENNE
Tél : 04 79 84 79 67
Port. : 06 98 97 91 75

bernard.brun@sartodelaby.fr
http://sartodelaby.fr

LE VIGNOBLE :
Remarquable vignoble au pied du Mont Granier. Cépage local Jacquère. Mondeuse en cours d'implantation.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
ABYMES : vin blanc sec légèrement perlant vinifié avec fermentation malolactique, sans sucres résiduels, idéal en apéritif.
5 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui. Voir site internet.

DOMAINE DES ARDOISIERES

Brice OMONT
le villard
73250 FRETERIVE
Tél : 06 76 94 58 78

brice.omont@cegetel.net
www.domainedesardoisieres.fr

LE VIGNOBLE :

Situés en plein coeur des Alpes, nos coteaux façonnés depuis des millénaires sont conduits avec la volonté de porter à la plus grande perfection, l'expression de ce terroir d'exception. Gardiens de ce patrimoine et d'une certaine philosophie du vin, notre travail est de révéler, à travers nos différentes cuvées, ce potentiel naturel prestigieux.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2005.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
IGP Vin des Allobroges : Argile blanc, Argile rouge, Schiste blanc, Quartz blanc, Améthyste rouge.
De 14 à 59 euros TTC.

DOMAINE DES RUTISSONS

Laurent FONDIMARE et Wildrid DEBROIZE
1147 Grande rue
38660 ST VINCENT DE MERCUZE
Laurent : 06 64 86 33 20
Wilfrid : 06 63 84 51 23
domainedesrutissons@gmail.com
http://www.domaindesrutissons.fr

LE VIGNOBLE :
3,5 ha de vignes, majoritairement en cépages isérois. Verdesse, Etraire de la D'Huy et Persan, répartis sur les coteaux de la vallée du Grésivaudan, entre Grenoble et Chambéry.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2014.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
M. Leblanc : vin blanc - floral, fleurs blanches, vivacité.
La Bête : vin rouge - assemblage Gamay, Mondeuse et vieux cépages (Etraire, Jacquère).
Etraire de la D'Huy : vin rouge - fin, légèrement vif, arôme de réglisse.
Verdesse : La Verdesse donne des vins complexes, alliant fraîcheur (citron, pamplemousse), et fruits mûrs (coing, réglisse). Son élevage lui confère de la rondeur et de la souplesse.
De 6 à 12 euros.

BARTUCCI RAPHAËL

96 rue du Paradis
01450 MERIGNAT
Tél : 04 74 39 95 94

raphael.bartucci@libertysurf.fr

LE VIGNOBLE :
Une dizaine de parcelles situées sur la commune de Mérignat, sur des coteaux d'éboulés calcaires, avec des pentes allant de 40 à 70%, plantées en Gamay et Poulsard.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1997.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Bugey Cerdon méthode ancestrale. Rosé fruité avec un faible degré d'alcool (8°).
8,20 euros TTC départ cave.

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui.

CECILE ET VINCENT BALIVET

G.A.E.C. Philippe Balivet
12 Rue de la Balmette
01450 MERIGNAT
Tél : 04 74 39 98 26

gaec-balivet@orange.fr

LE VIGNOBLE :

Le vignoble de Cerdon est situé dans le Bugey au coeur de la région Rhône-Alpes, dans le département de l'Ain. A mi-chemin entre Lyon et Genève se trouve le petit village de Mérignat où est installée l'exploitation. Le GAEC BALIVET possède 7 hectares de vignes situés sur la commune de Mérignat. Il produit environ 30 000 bouteilles. L'encépagement de l'exploitation est constitué de : 90 % de GAMAY, 10 % de POULSARD.

Engagé en agriculture biologique depuis : 1999.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
BUGEY CERDON Méthode Ancestrale. Cuvée 100 % Gamay. Cuvée d'assemblage Gamay Poulsard. Cuvée sans sulfite.
De 8 à 9 euros.

INFORMATION

Vente à la cave : cave ouverte tous les jours sur rendez-vous.
Expéditions possibles. Les frais de port sont calculés au plus juste en fonction du département de livraison et de la quantité désirée.

DOMAINE DE MUCELLE

Frédéric Péricard
480 route de Mucelle
01630 CHALLEX
Tél : 04 50 56 40 29
Port. : 06 77 19 41 50

fl.pericard@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :
Petit domaine de 7,5 ha de vignes, nous produisons les cépages traditionnels de la région, mais aussi du Pinot gris et du Gamaret. Vendanges manuelles.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2001.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
IGP Vins des coteaux de l'Ain - Pays de Gex. Une gamme de 12 bouteilles comprenant des blancs, des rosés, des rouges, des pétillants et parfois une vendange tardive. Une partie d'élevage en barrique. Vinification la moins interventionniste possible. Toujours au moins un vin nature sans aucun sulfite, à aucun moment.
De 6 à 15 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous. Le soir entre 18h et 19h, de préférence sur rendez-vous, et le samedi matin.
Expédition : oui. Prix suivant la quantité et la distance, étudié au cas par cas.
Magasins bio, cavistes…

DOMAINE YVES DUPORT

Route du village
01680 GROSLEE
Tél : 04 74 39 74 33
Port. : 06 87 38 75 29

contact@yvesduport.fr
http://www.yvesduport.fr

LE VIGNOBLE :
10 ha dont 1 ha Altesse de Montagnieu (crû).

Engagé en agriculture biologique depuis : 2009.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Bugey Blanc : Altesse de Montagnieu et "Les Côtes" (Chardonnay).
Bugey Rouge : Pinot noir "Terre Rouge" et Mondeuse "Terre Brune".
Bugey méthode traditionnelle.
De 7.65 à 11.5 euros.

INFORMATION
Expédition : port en sus.

LES GRANGEONS DE L'ALBARINE

LUC BAUER
LA PAVAZ
01230 ARGIS
Tél : 09 52 36 41 29
Port. : 06 42 79 43 84
grangeons_albarine@yahoo.fr
lesgrangeonsdelalbarine.blogspot.fr

LE VIGNOBLE :
Réhabilitation d'un vignoble de coteaux sur la commune d'Argis, au coeur du Bugey, et travail de quelques autres parcelles de vieilles vignes qualitatives, bio et pratiques biodynamiques.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2011.

Travaille généralement en levures indigènes.
A développé une gamme sans sulfites.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Bugey rouge : Mondeuse, Gamay.
Bugey blanc : Chardonnay, Aligoté.
Roussette du Bugey : Altesse.
Vin de France : rosé et liquoreux.
De 7 à 15 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui.

MARTIN BARBAZ DENIS

73, chemin de Thieux
01300 IZIEU
Tél : 04 79 87 21 58
Port. : 06 81 54 38 95

denis.martin-barbaz@wanadoo.fr

LE VIGNOBLE :
2 ha de vignes sur sol argilo-calcaire, plantés en coteaux avec une exposition plein sud.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2010.

Travaille généralement en levures indigènes.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Bugey blanc : Chardonnay, Roussette. Bugey rosé : rosé.
Bugey rouge : Pinot, Mondeuse. Bugey méthode traditionnelle : blanc, rosé.
De 4.6 à 6.7 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : sur rendez-vous.

RENARDAT-FACHE

Elie et Alain RENARDAT-FACHE
115 rue de la Balmette
01450 MERIGNAT
Tél : 04 74 39 97 19
Port. : 06 87 02 42 05

contact@alain-renardat-fache.com
www.alain-renardat-fache.com

LE VIGNOBLE :
Situé sur l'axe Lyon-Genève, le village de Mérignat est sur les pentes du contrefort du Massif Jurassien.
Nous élaborons un pétillant naturel.

Engagé en agriculture biologique depuis : 2008.

LES VINS BIOLOGIQUES :
Bugey Cerdon méthode ancestrale. Vin pétillant rosé, élaboré selon la méthode ancestrale, assemblage Gamay Poulsard.
De 8 à 10 euros.

INFORMATION
Vente à la cave : oui. Uniquement sur rendez-vous.
Expédition : oui. Frais de port en sus.

SALON viniBIO

SALON BIO gourmet

3-5 DÉC. 2016
CARREAU DU TEMPLE
PARIS - 3e

WWW.SALON-VINIBIO.COM

WWW.SALON-BIOGOURMET.COM

VOTRE ENTRÉE GRATUITE
avec cette page

CORA

INDEX DES CAVES DU GUIDE

A

ACCOLES (Domaine des) 07000 COUX....Page 70
ACHARD VINCENT (Domaine) 26150 STE CROIX....Page 99
ACHARD Thomas 26150 DIE....Page 99
AMPHORES (Domaine des) 42410 CHAVANAY....Page 56
ANCIENNE ECOLE (Domaine de l') 26110 VINSOBRES....Page 80
ARCHAMBAULT Daniel 07700 ST MARTIN D'ARDECHE....Page 75
ARDOISIERES (Domaine des) 73250 FRETERIVE....Page 115
AUBERY Michèle 26770 MONTBRISON SUR LEZ....Page 78

B

BACHELARDS (Château des) 69820 FLEURIE....Page 22
BADEL Nicolas 07430 VERNOSC LES ANNONAY....Page 64
BALIVET Cécile et Vincent 01450 MERIGNAT....Page 119
BALTHAZAR Franck 07130 CORNAS....Page 61
BAROU Emmanuel et Marie-Agnès (Domaine) 07340 CHARNAS....Page 51
BARTUCCI Raphaël 01450 MERIGNAT....Page 118
BAUER Luc 01230 ARGIS....Page 122
BAUTIN David 26150 BARSAC....Page 96
BAYON DE NOYER Luc et Rémi 26790 SUZE LA ROUSSE....Page 83
BELLUARD Dominique (Domaine) 74130 AYSE....Page 106
BERLIOZ Gilles (Domaine) 73800 CHIGNIN....Page 107
BERNE Frédéric 69430 LANTIGNIE....Page 19
BODILLARD Renaud 69910 VILLIE MORGON....Page 20
BOCK Sylvain 07400 ALBA LA ROMAINE....Page 74
BONETTO FABROL (Domaine) 26700 LA GARDE ADHEMAR....Page 76
BONNEFOY Gilles 42600 CHAMPDIEU....Page 17
BONNE-TONNE (Domaine de la) 69910 VILLIE MORGON....Page 26
BOUC ET LA TREILLE (Le) 69250 POLEYMIEUX AU MONT D'OR....Page 44
BREYTON Jacques (Domaine) 26600 BEAUMONT MONTEUX....Page 52
BRUN Bernard 73190 CURIENNE....Page 114
BRUYERES (Domaine les) 26600 BEAUMONT MONTEUX....Page 60
BUIS-ROND (Domaine de) 69460 ST ETIENNE DES OULLIERES....Page 25

C

CAPREOLES (Domaine les) 69430 REGNIE DURETTE....Page 31
CAVAGNA Yoan 73800 MYANS....Page 105
CHASSELAY Jean-Gilles (Domaine) 69380 CHATILLON....Page 30
CHAUME ARNAUD (EARL) 26110 VINSOBRES....Page 93
CHAZALLON Benoît 07120 GROSPIERRES....Page 68
CHÊNE VERT (Domaine du) 26110 MIRABEL AUX BARONNIES....Page 85
5 sens (Domaine) 26790 ROCHEGUDE....Page 92
CLAIRMONT (Cave de) 26600 BEAUMONT MONTEUX....Page 47
CLOS FOUGERES 26300 CHATEAUNEUF SUR ISERE....Page 48
CLOS ST JEAN (Le) 42155 ST JEAN ST MAURICE....Page 13
CLUSEL ROCH (Maison) 69420 AMPUIS....Page 65
COLLINES (Domaine des) 26260 CHAVANNES....Page 57
COMBIER Laurent et Julien (Domaine) 26600 PONT DE L'ISERE....Page 53
COSTE CHABRIER (Domaine) 26790 TULETTE....Page 77
COTTON Patrick 69220 ST LAGER....Page 24
COUSTON Daniel et Marie-Françoise 26790 TULETTE....Page 89
CROIZIER Méryl 07400 VALVIGNERES....Page 69

D

DEBROIZE Wilfrid 38660 ST VINECENT DE MERCUZE....Page 116
DELOBRE Jean 07340 BOGY....Page 62
DEPLAUDE De Tartaras (Les) 42800 TARTARAS....Page 45
DES GROTTES Romain 69460 ST ETIENNE DES OULLIERES....Page 28
DUPORT Yves (Domaine) 01680 GROSLEE....Page 121
DURIEU DE LACARELLE Stephen 69460 ST ETIENNE DES OULLIERES....Page 35
DUTRAIVE Jean-Louis 69820 FLEURIE....Page 37

E

EGLANTINE (Domaine de l') 69910 VILLIE MORGON ..... Page 27
ENTREFAUX (Domaine des) 26600 CHANOS CURSON ..... Page 58

F

FOUREL Lucie 26600 MERCUROL ..... Page 63
FONDIMARE Laurent 38660 ST VINCENT DE MERCUZE ..... Page 116

G

GARRIGON (Domaine le) 26790 TULETTE ..... Page 89
GENÊTS (Domaine les) 26150 PONET ET ST AUBAN ..... Page 101
GERBELLE (La) 73800 CHIGNIN ..... Page 111
GERIN Pierre 69430 REGNIE DURETTE ..... Page 36
GIURGET TOURTIN Louis SCEA (Domaine du) 26790 ROCHEGUDE ..... Page 86
GOUTTE D'OR (La) 74140 DOUVAINE ..... Page 112
GRAMENON (Domaine de) 26770 MONTBRISON SUR LEZ ..... Page 78
GRANDS VIGNES (Les) 07430 VERNOSC LES ANNONAY ..... Page 64
GRANGEONS DE L'ALBARINE (Les) 01230 ARGIS ..... Page 122
GRAVENNES (Domaine des) 26790 SUZE LA ROUSSE ..... Page 83
GRENIER Véronique et Philippe 42410 CHAVANAY ..... Page 56
GRILLET Jean-Paul 69910 VILLIE MORGON ..... Page 27
GRILLET Marcel 69910 VILLIE MORGON ..... Page 26
GROTTES (Domaine des) 69460 ST ETIENNE DES OULLIERES ..... Page 28
GUIGNIER Michel 69820 VAUXRENARD ..... Page 38
GUILLAUME-CORBIN Cédric 26110 VINSOBRES ..... Page 88

H

HAREL Thierry et Sophie 69460 ST ETIENNE DES OULLIERES ..... Page 25
HERITIER Stéphane 74270 CLERMONT ..... Page 110

J

JAILLANCE (Cave coopérative de Die) 26150 DIE ..... Page 97
JAS (Domaine du) 26790 SUZE LA ROUSSE ..... Page 87
JOURET Jérôme (Domaine) 07170 VILLENEUVE DE BERG ..... Page 71
JULLIAN Henri et Sylvie 69440 TALUYERS ..... Page 43

L

LAPALUE Richard et Joël 42155 ST JEAN ST MAURICE ..... Page 13
LATTARD (Domaine) 26400 AUTICHAMP ..... Page 59
LAURENT Maxime-François 26770 MONTBRISON SUR LEZ ..... Page 78
LECAREUX Cédric 69430 REGNIE DURETTE ..... Page 31
LIBIAN (Mas de) 07700 ST MARCEL D'ARDECHE ..... Page 95
LIOTAUD Jean-Yves 26110 STE JALLE ..... Page 103
LOGEL Jacky 42130 MARCILLY-LE-CHATEL ..... Page 16
LONG Pierre (Cave) 26150 BARSAC ..... Page 98
LUCIE (Le domaine de) 26600 MERCUROL ..... Page 63

M

MAILLET Jacques 73310 SERRIERES EN CHAUTAGNE ..... Page 113
MARTIN BARBAZ Denis 01300 IZIEU ..... Page 123
MAUPAS (Domaine de) 26410 CHATILLON EN DIOIS ..... Page 100
MERCIER Stéphane 74140 DOUVAINE ..... Page 112
MERY Patrice 26770 MONTBRISON SUR LEZ ..... Page 84
MINOT Olivier 69400 POUILLY LE MONIAL ..... Page 39
MIRABEL Alexandre 07200 LACHAPELLE SOUS AUBENAS ..... Page 72
MUCELLE (Domaine de) 01630 CHALLEX ..... Page 120

O

OMON Brice 73250 FRETERIVE ..... Page 115

P

PAIRE Jean-Jacques (Domaine) 69620 TERNAND ..... Page 32
PÉQUÉLETTE (Domaine la) 26110 VINSOBRES ..... Page 88
PERGAUD (Domaine de) 26400 ALLEX ..... Page 55

P (suite)

PEROL Frédéric (Domaine) 69380 CHATILLON ..... Page 33
PETITE GALLEE (Domaine de la) 69390 MILLERY ..... Page 42
PIERRO Frédéric 26260 ST BARDOUX ..... Page 66
POCHON Christine 26260 CHAVANNES ..... Page 57
POTHIERS (Domaine des) 42155 VILLEMONTAIS ..... Page 11
PRANDINI Anne 26790 ROCHEGUDE ..... Page 86
PRAPIN (Domaine de) 69440 TALUYERS ..... Page 43
PRAVINS (Château de) 69460 BLACE ..... Page 21
PROVENSOL (Domaine de) 26110 VENTEROL ..... Page 82

Q

QUENARD Pascal et Annick (Domaine) 73800 CHIGNIN ..... Page 108
QUENARD Claude et Fils 73800 CHIGNIN ..... Page 111

R

RAMPON André 69430 REGNIE-DURETTE ..... Page 18
RASPAIL Jean-Claude et Fils 26340 SAILLANS ..... Page 102
RASPAIL Frédéric 26340 SAILLANS ..... Page 102
RENARDAT-FACHE Elie et Alain 01450 MERIGNAT ..... Page 124
REYNAUD David 26600 BEAUMONT MONTEUX ..... Page 60
ROBERT SEROL (Domaine) 42370 RENAISON ..... Page 12
ROCH Gérard 26300 CHATEAUNEUF SUR ISERE ..... Page 48
ROUCHIER Martine 07300 ST JEAN DE MUZOLS ..... Page 67
ROUX Christophe et Corine 26110 MIRABEL AUX BARONNIES ..... Page 81
RUTISSONS (Domaine des) 38660 ST VINCENT DE MERCUZE ..... Page 116

S

SAINT-GERMAIN (Domaine) 73250 ST PIERRE D'ALBIGNY ..... Page 19
SALADIN Elisabeth et Marie-Laurence (Domaine) 07700 ST MARCEL D'ARDECHE ..... Page 90
SARTO DE L'ABY 73190 CURIENNE ..... Page 114
SELVE (Château de la) 07120 GROSPIERRES ..... Page 68
SEROL Stéphane 42370 RENAISON ..... Page 12
SEROL Stéphane 42370 RENAISON ..... Page 14
SUBRIN ET ASSOCIES (SCEA) 69490 SARCEY ..... Page 40
SUZIENNE (La) 26790 SUZE LA ROUSSE ..... Page 94

T

TARDY François 26600 CHANOS CURSON ..... Page 58
TAURELLE (Domaine de la) 26110 MIRABEL AUX BARONNIES ..... Page 81
TERRES VIVANTES (Domaine des) 69460 BLACE ..... Page 29
TEXIER Eric 26400 ALLEX ..... Page 55
THILLARDON (Domaine) 69840 CHENAS ..... Page 34
THOLLET Patrice 69390 MILLERY ..... Page 42
TREILLES (Domaine des) 26770 MONTBRISON SUR LEZ ..... Page 84
TROLLAT Pierre 26110 MIRABEL AUX BARONNIES ..... Page 85

V

VALLOT LE CORIANÇON (Domaine) 26110 VINSOBRES ..... Page 91
VERDIER-LOGEL (Cave) 42130 MARCILLY-lE-CHATEL ..... Page 16
VERDIER Odile 42130 MARCILLY-LE-CHATEL ..... Page 16
VIGNEAUX (Les) 07400 VALVIGNERES ..... Page 73
VIGNOBLE DES BLONDINS (Le) 42370 RENAISON ..... Page 14
VILLE ROUGE (Domaine de la) 26600 MERCUROL ..... Page 54
VINOBRE (Le Mas de) 07200 LACHAPELLE SOUS AUBENAS ..... Page 72
VINS DE LA MADONE (Les) 42600 CHAMPDIEU ..... Page 17
VOGE Alain (Domaine) 07130 CORNAS ..... Page 50

W

WILLENBUCHER Vincent 42820 AMBIERLE ..... Page 15

Z

ZORDAN Claude, Romain et Christine 69820 FLEURIE ..... Page 41

OÙ TROUVER LES VITICULTEURS BIO DE MON DÉPARTEMENT ?

AIN

Commune	Domaine
ARGIS	LES GRANGEONS DE L'ALBARINE, Luc Bauer (p.122)
BOYEUX ST JEROME	BERTRAND FREDERIC
CHALLEX	Domaine de Mucelle (p.120)
FLAXIEU	GAEC des Plantaz
GROSLEE	SCEA DUPORT Freres (p.121)
IZIEU	MARTIN BARBAZ Denis (p.123)
LHUIS	EARL DOMAINE TRICHON
MASSIGNIEU DE RIVES	CAVEAU QUINARD EARL
MERIGNAT	BARTUCCI Raphaël (p.108)
	GAEC Philippe Balivet, Cécile & Vincent Balivet (p.119)
	SARL RENARDAT-FACHE Elie et Alain (p.124)
PARVES	DOMAINE DE SOLEYANE
PREVESSIN MOENS	Le Champ des Vignes
PUGIEU	Les Vins de Lavie
ST SORLIN EN BUGEY	PELLERIN Jean-Christophe

ARDÈCHE

Commune	Domaine
ALBA LA ROMAINE	BOCK Sylvain (p.74)
	DOULMET Thierry
BIDON	MIRABEL Alexandre (p.72)
BOGY	DELOBRE Jean (p.62)
BOURG ST ANDEOL	CHAMONTIN Serge
	EARL G. HERBERIGS
CHARNAS	Domaine BAROU,
	BAROU Emmanuel et Marie-Agnès (p.51)
	SCEA des Toreyres
CHEMINAS	DOMAINE DES MIQUETTES
CORNAS	BARRET Matthieu
	Domaine Alain VOGE (p.50)
	BALTHAZAR FRANCK (p.61)
	Colombo Jean-Luc
	Domaine Lionnet
COUX	Domaine DES ACCOLES (p.70)
GLUIRAS	BISCOP Roland
GROSPIERRES	Château de la Selve, Benoit Chazallon (p.68)
	EARL Domaine de Bournet
GUILHERAND GRANGES	Vandaele Jeremy
LABLACHERE	EARL le fer à mules
LACHAPELLE SOUS AUBENAS	Le Mas de Vinobre (p.72)
MAUVES	EARL GONON Pierre
MIRABEL	RIGAUD JACQUES
NOZIERES	LABEYRIE-CLAUDIN Estelle
PEAUGRES	SCEA domaine SI LE VIN
PLANZOLLES	BROUSSE Christian et Bernadette

OÙ TROUVER LES VITICULTEURS BIO DE MON DÉPARTEMENT ?

ARDÈCHE (suite)

Commune	Domaine
PLATS	BEGOT Franck
ROIFFIEUX	PINET Pierre
ROSIERES	Domaine de Mercoire
SARRAS	EARL LE VIGNOBLE DE CARRET
	MAURICE Jacques
ST ANDRE LACHAMP	SALLE Didier
ST CYR	GOIN Olivier
ST DESIRAT	Meyrand Loraine
	MONIER Jean-Pierre
	MUZOTTE Christian
	PERREOL Philippe
ST JEAN DE MUZOLS	ROUCHIER Martine (p. 67)
ST JEAN LE CENTENIER	GAEC DU MAS DE LA CHAUMETTE
ST JUST	GAEC DE MELINAS
	SABATIER Martine
ST LAURENT SOUS COIRON	MIGLIORE REMI
ST MARCEL D'ARDECHE	Domaine la Pierre-Laine
	EARL BROUSSE
	EARL du Mas d'Aguilhon
	Domaine SALADIN,
	SALADIN Elisabeth et Marie-Laurence (p.90)
	Mas de Libian (p.95)
	ARCHAMBAULT Daniel (p.75)
ST MONTAN	EARL PRADAL PERE ET FILS
ST PERAY	EARL Domaine de Fauterie
	Jaboulet Claudia & Laurent
	MAZOYER Albéric
ST PONS	EARL des Bourriaux
VALVIGNERES	Les Vigneaux (p.73)
	CALEK Ondrej
	CROIZIER MERYL (p.69)
	EARL du Serre de Gouy
	GAEC du Mas d'Intras
	GAEC du Mazel
VERNOSC LES ANNONAY	Les Grands Vignes, Nicolas Badel (p.64)
VILLENEUVE DE BERG	Domaine Jérôme JOURET (p.71)
	DOMAINE LES CLAPAS
	EARL Domaine les deux Terres
	GUILLAUME Grégory

DRÔME

Commune	Domaine
ALLEX	Domaine de Pergaud, Eric Texier (p.55)
AUBRES	EARL de la Rochette
	Ferme du Vialard
AUTICHAMP	Domaine Lattard (p.59)
BARSAC	CAVE LONG Pierre (p.98)
	BAUTIN DAVID (p.96)

DRÔME (suite)

Commune	Domaine
BEAUMONT MONTEUX	Domaine LES BRUYERES, David Reynaud (p.60)
	Domaine Breyton Jacques (p.52)
	Domaine de Clairmont (p.47)
	EARL MATHAIS
	LADRET Philippe
BEAUVOISIN	GELLY Christian
BENIVAY OLLON	NICOLEAU GILBERT
BOURG LES VALENCE	LYCEE AGRICOLE EPLEFPA du Valentin
BUIS LES BARONNIES	Chauvet Nicolas
CHANOS CURSON	Domaine des Entrefaux, François Tardy (p.58)
	POCHON Etienne
CHATEAUNEUF DU RHONE	COMTE Philippe
CHATEAUNEUF SUR ISERE	Clos Fougères, Gérard Roch (p.48)
CHATILLON EN DIOIS	Domaine de Maupas (p.100)
	EARL Vanoni
CHAVANNES	Domaine des Collines, Christine Pochon (p.57)
CREST	DAVROUT Eric
CROZES HERMITAGE	CHOMEL Rémi
DIE	Cave Coopérative de Die Jaillance (p.97)
	EARL de Ruer
	Pépin'Hier
	SYLVESTRE Annie
ETOILE SUR RHONE	VALLA Raymonde et Emmanuel
GERVANS	DOMAINE HABRARD
GRIGNAN	SCEA Domaine du Méas
LA BAUME DE TRANSIT	DUMARCHER Matthieu
	MARTIN Franck
	REYNAUD Guy
LA GARDE ADHEMAR	Domaine Bonetto Fabrol (p.76)
LA LAUPIE	MARCHAUD Adelin
LA PENNE SUR L'OUVEZE	SARL Domaine de Roustillan
LA ROCHE DE GLUN	EARL DOMAINE DES HAUTS CHASSIS
	SCEA DOMAINE DE TERRE FERME ET LES GARRIGUES
	SNC DOMAINE JABOULET
LARNAGE	BELLE Guillaume
	EARL LES MARSURIAUX (BELLE Philippe)
LE PEGUE	EARL La Ferme de Celas
LES PILLES	MARGIELA Rémy
LIVRON SUR DROME	SCEA Domaine Lombard
MENGLON	BERTHET Patrick
	CHARMET Stéphane et HASHIMOTO Aki
	GAEC STAHL
MERCUROL	CHAVE Natacha Aléofane
	Domaine de la Ville Rouge (p.54)
	EARL CLOS LES CHENETS

DRÔME (suite)

Commune	Domaine
MERCUROL	Le Domaine de Lucie, Lucie FOUREL (p.63)
	SCEA CHAVE Père et Fils
	SCEA DOMAINE GILLES ROBIN
MIRABEL AUX BARONNIES	CAMARET Pascal
	DOMAINE DE LA TAURELLE, Christophe et Corine ROUX (p.81)
	SCEA Domaine le MIRABEAU
	GFA Domaine Les Coucourdettes
	EARL Domaine Les Rizannes
	Domaine du Chêne Vert, Pierre TROLLAT (p.85)
MOLLANS SUR OUVEZE	BRUN Alice
	BRUN Fréderic
MONTBRISON SUR LEZ	BARJAVEL Sylvain
	BERARD Dominique
	DOMAINE DE GRAMENON, Michèle AUBERY et Maxime-François LAURENT (p.78)
	Domaine des Treilles, Patrice MERY (p.84)
	SARL DU DOMAINE DE FONTBONAU
MONTOISON	EARL Sylvestre
NYONS	EARL Domaine de Rocheville
	FLORET ISNEL Christine
	FLORET OLIVIER
	GAEC du Serre de Reynier
	Domaine de la Blachette Ferme Brès
PIEGON	CHEVRET Stéphane
	EARL Domaine de Combebelle
	EARL DOMAINE DU PONTILLARD
	EARL Ginies
	TAILLEUX Guy
PIERRELATTE	TAHON Chantal
PONET ET ST AUBAN	DOMAINE LES GENETS (p.101)
PONT DE L'ISERE	DOMAINE CHARASSIS
	DOMAINE COMBIER Laurent et Julien (p.53)
ROCHEGUDE	Domaine du GOURGET TOURTIN Louis SCEA, Anne Prandini (p.86)
	Domaine 5 sens (p.92)
	EARL Domaine Turbulence
	EARL DOMAINE DE LA MARGE
	SARL Les Vins de Garrigues
	THERME Ludovic
ROCHE ST SECRET BECONNE	GAEC du Serre des Vignes
ROUSSAS	ESTRAN Ludovic
	Mas Theo
ROUSSET LES VIGNES	CHAUVIN MARTINE
	CHEYRON Daniel
	CHEYRON François
SAILLANS	CAROD Cédric
	Raspail Jean-Claude et Fils (p.102)

DRÔME (suite)

Commune	Domaine
ST BARDOUX	PIERRO Fréderic (p.66)
STE CROIX	Domaine Achard Vincent, Achard Thomas (p.99)
STE JALLE	LIOTAUD Jean-Yves
ST MAURICE SUR EYGUES	EARL BON RENCONTRE
	EARL Clos du Paradis
	EARL Le Moulin
	EARL PLANTAT
ST PANTALEON LES VIGNES	RABAIX Frederic
ST PAUL TROIS CHATEAUX	EARL Domaine de la Robine
SUZE	DOMAINE PEYLONG
	Le Marechal
SUZE LA ROUSSE	BERTAPELLE Michel
	DOMAINE DES GRAVENNES, Luc et Rémi Bayon de Noyer (p.83)
	Domaine du Jas (p.87)
	EARL DOMAINE DE LIGNANE
	GAEC RIEU FRERES
	IMBERT Bruno
	La Suzienne (p.94)
	LEPLAN-VERMEERSCH SARL
	SCEA DES HAUTES GARRIGUES
TAIN L HERMITAGE	SA M CHAPOUTIER
	SARL AGLY BROTHERS
	SARL C5 ALTENBERG
	SARL PIC-CHAPOUTIER
	SAS Ferraton Père & Fils
TAULIGNAN	DOMAINE GRIS DES BAURIES
TULETTE	BADEA Philippe
	CHALON Pascal
	DOMAINE COSTE CHABRIER (p.77)
	EARL DOMAINE DE SERVANS
	Domaine Le Garrigon, Daniel et Marie-Françoise COUSTON (p.89)
	GFA UN AIR DE FAMILLE
	MONIER CYRIL
	SARL Le Petit Vincent des Combes
	SCEA LES GRAIZES
	SCEA MONNIER MARRES
VALENCE	SCEV CHAPOUTIER
VENTEROL	ALLEOUD Vincent
	Domaine de Provensol (p.82)
	EARL Le Beau Lauzet
	FAGE Michael
	ROUIT Jacques
VINSOBRES	Domaine de l'Ancienne Ecole (p.80)
	Domaine La Pequelette, Cédric GUILLAUME-CORBIN (p.88)
	Domaine VALLOT Le Coriançon (p.91)

DRÔME (suite)

Commune	Domaine
VINSOBRES	EARL CHAUME Arnaud (p.93)
	EARL DOMAINE D'ALOES
	EARL François VALLOT
	EARL Le Pré Neuf
	EARL PEYSSON
	GUERRE Joël
	MOUTON Jean
	PEZ JEAN-PIERRE
	RICHAUD JEAN-PASCAL
	VALLIER Jean-Louis

ISÈRE

Commune	Domaine
BERNIN	EARL Domaine Finot
CHAPAREILLAN	EARL Domaine GIACHINO
ST CASSIEN	BERTHET Maurice
ST CHEF	GONIN NICOLAS
ST VINCENT DE MERCUZE	Domaine des Rutissons, Laurent FONDIMARE et Wilfrid DEBOIZE (p.106)
VILLETTE D ANTHON	INDIVISION FOURNIER

LOIRE

Commune	Domaine
AMBIERLE	CHABRE François
	EARL Yann et Sylvie PALAIS
	PALAIS Yann
	WILLENBUCHER Vincent (p.15)
CHAMPDIEU	SCEA Les Vins de la Madone , Gilles Bonnefoy (p.17)
CHATEAUNEUF	TERRAT Christian
CHAVANAY	Domaine des Amphores, Véronique et Philippe GRENIER (p.56)
CHAZELLES SUR LAVIEU	GACHET Olivier
MARCILLY LE CHATEL	EARL Cave Verdier-Logel, Odile Verdier et Jacky Logel (p.16)
RENAISON	Domaine Robert SEROL (p.12)
	Le Vignoble des Blondins (p.14)
ROISEY	DUMAS François
ST HAON LE VIEUX	EARL Pialoux Géraldine et Christophe
ST JEAN ST MAURICE SUR LOIRE	SCEA le Clos Saint Jean, Richard et Joël Lapalue (p.13)
ST JOSEPH	EARL JULLIEN Thierry
TARTARAS	LES DEPLAUDE DE TARTARAS (p.45)
VILLEMONTAIS	GAEC Domaine des Pothiers (p.11)
	GAEC de la Rochette

RHÔNE

Commune	Domaine
AMPUIS	BOUILLOT/SALOMON François et Claire
	Maison CLUSEL-ROCH (p.65)
ANSE	EARL SAINT CYR
	SAINT CYR Sébastien
AVENAS	SUNIER Julien
BLACE	Château de Pravins (p.21)
	Domaine des Terres Vivantes (p.29)
	GAEC de la Tallebarde
BULLY	BESSON Patrick
	Domaine de la Couvette
	EARL ROMANY
	GAEC Coquard
CERCIE	SCEA des Deux Chateaux
CHARENTAY	S.C. PELLOUX
CHARNAY	SCEA Vignenvie
CHATILLON	Domaine Pérol Frédéric (p.33)
	Domaine Jean-Gilles Chasselay (p.30)
CHATILLON	PEROL Anthony
CHENAS	DOMAINE DES PIERRES ROSES
	Domaine THILLARDON (p.34)
CHIROUBLES	MORIN Eric
COGNY	PERROUD Michel
	YVERNAY Benjamin
FLEURIE	BAUCHET Lilian
	BERTRAND Guy
	Château des Bachelards (p.22)
	Domaine Château de Grand Pré
	EURL Les Dessous du Cep
	ZORDAN Claude, Romain et Christine (p.41)
	Jean-Louis DUTRAIVE (p.57)
JARNIOUX	CAMUS Benoît
JULIENAS	DAVID Louis-Clément
LACHASSAGNE	VALLETTE Bernard
LANTIGNIE	BERNE Frédéric (p.19)
	DUCROUX Christian
	SARL Château des Vergers
LE PERREON	EARL BERERD
MARCHAMPT	BELAÏD Gérard
	RAVERA Hervé
MILLERY	DESCOTES Régis
	Domaine de la Petite Gallée,
	Patrice THOLLET (p.42)
MONTMELAS ST SORLIN	LARGE David
NUELLES	GIRAUD HERITIERS
ODENAS	CHAMPIER Raphaël
	EARL Claude GEOFFRAY
	MONTERNIER Patrice
OINGT	BOURBON Jean-Patrick
	MOREL Quentin

RHÔNE (suite)

Commune	Domaine
ORLIENAS	SCEA DU GRAND BUT
POLEYMIEUX AU MONT D'OR	Le Bouc et la Treille (p.44)
POMMIERS	CHARMETANT Jacques
POUILLY LE MONIAL	Domaine des Côteaux d'Or
	MINOT Olivier (p.39)
QUINCIE EN BEAUJOLAIS	CUZIN Jean- François
	GFA Domaine des Comtes de Vocance
	JOUBERT Marcel
REGNIE-DURETTE	André RAMPON (p.18)
	Chant'Nature
	Domaine Les Capréoles,
	Cédric LECAREUX (p.31)
	GERIN Pierre (p.36)
	SCEA de la Ronze
	SUNIER ANTOINE
SAIN BEL	CAVE DES COTEAUX DU LYONNAIS
SARCEY	ELTSCHINGER André
	SUBRIN et Associés SCEA (p.40)
ST ETIENNE DES OULLIERES	Comtesse de Lacarelle
	Domaine de Buis Rond,
	Thierry et Sophie HAREL (p.25)
ST ETIENNE DES OULLIERES	DOMAINE DE CHARRON
	Domaine de LACARELLE Stephen (p.35)
	Domaine DES GROTTES Romain (p.28)
	Earl Domaine des Grandes Bruyères
ST ETIENNE LA VARENNE	LAPALU Jean-Claude
ST GERMAIN SUR L ARBRESLE	ARNAUD Patrice
	HERITIERS GIRAUD
ST JEAN D ARDIERES	PEREZ Gilles
ST JULIEN	Domaine Michel Aubry
ST LAGER	COTTON Patrick (p.24)
	SCEA Michel Brac de la Perrière
ST MAURICE SUR DARGOIRE	BONNAND Guy
ST VERAND	VIVIER-MERLE David
TALUYERS	Domaine de Prapin,
	Henri et Sylvie JULLIAN (p.43)
	EARL du Clos Saint Marc
	EARL JULLIAN Henri
TERNAND	Domaine PAIRE Jean-Jacques (p.32)
THEIZE	Domaine Bourbon
VILLIE MORGON	BODILLARD Renaud
	Domaine de la Bonne-Tonne,
	Marcel GRILLET (p.26)
	Domaine de l'Eglantine,
	Jean-Paul GRILLET (p.27)
VAUXRENARD	Domaine des Cotes de la Molière
	EARL Michel GUIGNIER (p.38)
VILLIE MORGON	BODILLARD Renaud (p.20)
	DESCOMBES Georges

RHÔNE (suite)

Commune	Domaine
VILLIE MORGON	EARL AUTHENTIQUE
	FOILLARD Jean
	PIGNARD Roland
	SARL LAPIERRE Marcel
	THEVENET Jean-Paul

SAVOIE

Commune	Domaine
AITON	BACHELLIER Bernard - SARTOS DU BEC
APREMONT	SUPTIL Claude
ARBIN	EARL Domaine Genoux
	EARL MAGNIN Louis
ATTIGNAT ONCIN	DOMAINE DE LA TETE AUX PIEDS
CHIGNIN	CELLIER DES CRAY
	Domaine BERLIOZ Gilles (p.107)
	Domaine Pascal et Annick QUENARD (p.108)
	La Gerbelle QUENARD Claude et Fils (p.111)
CRUET	PICHON Maurice
	VIANA Julien
CURIENNE	Sarto de l'Aby, BRUN Bernard (p.114)
FRETERIVE	Domaine des Ardoisières, Brice OMONT (p.115)
LES MARCHES	DACQUIN Adrien
	PERRET Christophe
LUCEY	SCEA de LUCEY
MYANS	CAVAGNA Yoan (p.105)
ST JEAN DE MAURIENNE	Solid'Art
ST PIERRE D ALBIGNY	Domaine Saint-Germain (p.109)
ST PIERRE DE SOUCY	ROSAZ Daniel
SERRIERES EN CHAUTAGNE	LORIAUD Jean-Marie
	MAILLET Jacques (p.113)
THOIRY	Sarto d'Arduenna, FURET Arnaud

HAUTE-SAVOIE

Commune	Domaine
AYSE	EARL LE MONT BLANC, Domaine BELLUARD (p.106)
BALLAISON	EARL les vignes du paradis
CHENS SUR LEMAN	SARL LES VINS DU LÉMAN
CLERMONT	HERITIER Stéphane (p.110)
DOUVAINE	La Goutte d'Or, Stéphane Mercier (p.112)
FRANGY	HERITIER Florent
LOISIN	METRAL Jacques
MARIGNIER	MAURIS-DEMOURIOUX BERTRAND
MARIN	SCEA Les Chapelles
POISY	HERITIER Philippe
SCIEZ	CANELLI Olivier
	GUYON Jacques
SEYSSEL	SARL Domaine de Vens le Haut

NOTES

NOTES

GUIDE des vignerons de Rhône-Alpes

ÉDITION **2016**

Guide édité par Corabio, la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique. Elle fédère les associations départementales Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ARDAB et ADABio et œuvre au développement de l'agriculture biologique, en lien avec les instances politiques locales, régionales, nationales et européennes.

Les associations du réseau CORABIO accompagnent le développement de la viticulture bio depuis plusieurs années, notamment par des actions de sensibilisation et de communication auprès des professionnels et futur professionnels des filières viticoles et du grand public, pour valoriser au mieux la diversité des vins biologiques de la région (nous accompagnons également les viticulteurs bio par des informations réglementaires, des formations, de l'expérimentation, les échanges sur la vinification, etc.).

Le réseau Corabio est membre de la FNAB, Fédération nationale d'agriculture biologique, seul réseau professionnel agricole spécialisé en agriculture biologique en France : www.fnab.org.

www.corabio.org

Retrouvez les vignerons bio de Rhône-Alpes
dans l'annuaire des producteurs bio en vente directe !

Contacts Utiles

CORABIO
Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique
INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan
26958 Valence Cedex 9
Tél : 04 75 61 19 36 - Fax : 04 75 79 17 68
contact@corabio.org

Agri Bio Ardèche
Maison des agriculteurs - 4 avenue de l'Europe unie
BP 421 - 07004 Privas Cedex
Tél : 04 75 64 93 58
moirot.agribioardeche@corabio.org

Agribiodrôme
Rue Edouard Branly
26 400 CREST
Tél : 04 75 25 99 77
jwright@agribiodrome.fr

ADABio (Ain - Isère - Savoie - Haute-Savoie)
67 rue St François de Sales
73000 CHAMBERY
Tél : 06 26 54 42 37
arnaud.furet@adabio.com

ARDAB (Loire et Rhône)
210 Bd Vermorel
69400 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
Tél : 06 77 77 40 99
mickael-ardab@corabio.org

Ceps et Charrues
Association des vignerons bio du Beaujolais
cepsetcharrues@yahoo.fr

Association des vignerons bio de Rhône-Alpes
Véronique GRENIER
Tél : 06 47 49 21 99
www.vigneronsbio.fr

© Guide réalisé par Corabio | 5ème édition | Décembre 2015
Coordination : Alice Odoul / Réalisation graphique : L. Robin et L.Challancin
Création graphique : Sébastien Cabanes / Crédit photo : Corabio
Imprimé par Printicy.com sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement

GUIDE bio
des vignerons de Rhône-Alpes

Plus de 100 bonnes adresses, de vignerons bio et caves coopératives, qui vous ouvrent leurs portes !

Cette 5ème édition du guide des vignerons bio de Rhône-Alpes présente plus de 100 bonnes adresses pour vous donner un aperçu de la richesse et de la diversité des vins biologiques !
Produits dans le respect de l'environnement conformément au cahier des charges, en favorisant l'expression des terroirs, les vins bio bénéficient de la richesse historique et de la diversité viticole de la région.

Retrouvez-les également sur la carte interactive du site www.corabio.org, dans l'onglet Consommateurs.

WWW.CORABIO.ORG

L'action de Corabio est soutenue par :

AUVERGNE – RhôneAlpes

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE