

Du 1^{er} juillet au 31 août 2022

GUIDE ÉTÉ VINS D'OCCITANIE

DANS LES MAGASINS FERMES DE FIGEAC



NOTRE



AOC CAHORS

Mayne de Beauregard Duravel, Lot (46)

Classé 2^{ème} du guide Hachette 2022, ce Cahors 100 % Malbec à la robe rubis pourra très bien accompagner vos viandes rouges, plats en sauce ou fromages.



Typé
Terroir
Fruité

IGP Côtes du Lot Douceur d'un été Rosé fruité

Clos du Chêne
Duravel - 46

5€95 les 75cl
soit 7€93 le litre



AOC Cahors Mayne de Beauregard Rouge

Les Vignoble Saint-Didier-Parnac
Duravel - 46

7€80

les 75cl
soit 10€40 le litre



IGP CÔTES DU LOT

Douceur d'un été Duravel, Lot (46)

Laissez vous porter par ce vin léger 100 % Malbec qui accompagnera à merveille vos apéritifs ainsi que tous vos desserts ! Un rosé légèrement fruité aux arômes de fruits rouges.



Sucré
Fruité
Aromatique



AOC Cahors Les Amandiers Rouge

Issu de jeunes vignes (20 à 25 ans), ce Cahors rouge boisé sera parfait pour accompagner vos grillades, côtes d'Agneau fermier du Quercy et magret de canard IGP Sud-Ouest.

Domaine Ressaiguier
Cahors (46)

5€30

les 75cl
soit 7€06 le litre



AOC Cahors Lou Travers Rouge

Le domaine Ressaiguier, une petite propriété familiale basée à Cahors est fière de vous présenter ce rouge à la couleur cerise. Il sera le compagnon parfait d'un tournedos ou d'une Côte à l'os.

Domaine Ressaiguier
Cahors (46)

7€95

les 75cl
soit 10€60 le litre



AOC Cahors PRESTIGE Lacapelle-Cabanac Rouge

Ce Cahors noir intense aux reflets rouges vifs se mariera parfaitement avec un confit de canard ou une côte de boeuf.

Château Lacapelle-Cabanac
Lacapelle-Cabanac (46)

10€50

les 75cl
soit 14€ le litre



BIO !



Cahors

Domaine Ressaiguier Laurent Ressaiguier Cahors, Lot (46)

D'origine gallo-romaine, ce vignoble et l'un des plus vieux de France, c'est aussi l'une des rares exploitations situées à 3 kilomètres du centre-ville de la commune de Cahors. Laurent Ressaiguier exploite ce vignoble familial depuis 2000. Il utilise un cépage historique de la région à 82 % : le Malbec.



BIB 5 litres

14€30

les 5L
soit 2€86 le litre

AOC Cahors
BIB Ressaiguier
Cahors (46)

AOC Cahors Clos la Coutale Rouge

Issu de toute l'expression du Malbec (cassis, groseilles, griottes et réglisse), ce vin de plaisir fruité aux notes boisées, gourmand en bouche avec des tanins fondus, accompagnera vos viandes rouges.

Philippe Bernedes
Vire-sur-Lot (46)

7€10

les 75cl
soit 9€46 le litre



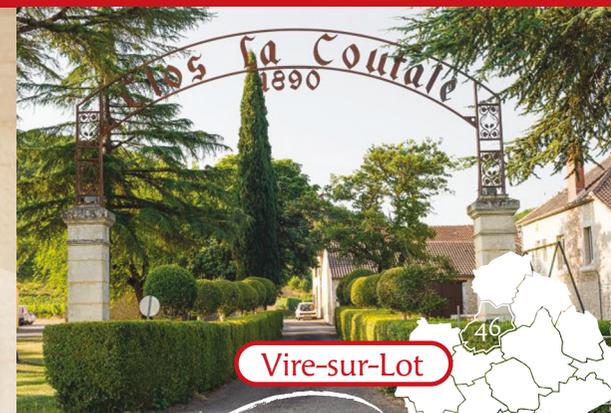
AOC Cahors Chateau les Bouysses Rouge

Le château les Bouysses révèle un vin d'une richesse incomparable avec cette cuvée qui se distingue par une sélection de vieilles vignes de Malbec. Leur vin charnu et velouté sera parfait avec vos gibiers, viandes rouges, et fromages de chèvre. Vin pouvant se garder jusqu'à 10 ans !

Chateau les Bouysses
Cahors (46)

9€60

les 75cl
soit 12€80 le litre



Vire-sur-Lot

Clos la Coutale 1890
Bernedes & fils
Vire-sur-Lot, Lot (46)

Philippe Bernède dirige le Clos la Coutale depuis 1985. C'est l'un des vignobles les plus anciens d'Europe, implanté par les Romains. Le vin récolté y connut un grand succès ! Au moyen âge, ce vin se boit jusqu'en Angleterre ! Il deviendra aussi le vin de table du Pape Jean XXII.

BIB 5 litres

BIO !

22€60

les 5L
soit 4€52 le litre

AOC Cahors
Lacapelle-Cabanac
Rouge bio
Castelnau Montratier (46)



AOC Cahors Le pur fruit du causse Rouge

Une cuvée sans artifice n'a d'autre but que de vous raconter ce plaisir paysan : le bonheur de boire sain.

Domaine Combel-la-Serre
Saint-vincent-Rive-d'Olt (46)

7€95

les 75cl
soit 10€60 le litre



SÉLECTION
2022



Fruité
Aromatique
Léger

VIN DE TABLE



Coteaux du Quercy

EARL de Laulivier
Nadine & Pascal Bergues
Prudhomat, Lot (46)

Agriculteurs engagés pour l'environnement et spécialisés dans l'arboriculture, ils vous offrent des vins rouges et rosés biologiques en vrac. Ils travaillent en circuit court et local pour réduire les émissions de CO2 liées au transport de leurs produits.



SÉLECTION
2022



BIB 3 litres



Léger
Fruité

Vin de table
Les Petites Vignes
Rouge
Prudhomat (46)



BIO !

14€20

les 3cl
soit 4€73 le litre

BIB 3 litres



Vin de table
Les Petites Vignes
Rosé
Prudhomat (46)



BIO !

14€20

les 3cl
soit 4€73 le litre

COTEAUX DU QUERCY

BIB 5 litres

AOC Coteaux du Quercy
Domaine de Lafage
Rouge



BIO !

28€65

les 5L
soit 5€73 le litre

Montpezat du Quercy (82)



BIO !

AOC Coteaux du Quercy
La Suite
Rouge

La Suite est un vin ouvert, ample et fruité. Vin de repas, il se mariera parfaitement avec des viandes rouges en sauce, charcuteries et grillades.

Domaine Lafage
Montpezat du Quercy (82)



10€45

les 75cl
soit 13€93 le litre

BIB 3 litres

AOC Coteaux du Quercy
Domaine Lascoste - Rosé

8€50

les 3L
soit 2€83 le litre

Montat (46)



I.G.P Côtes du Lot
Eugénie la Jolie
Rouge

Véritable vin de plaisir à la robe vermeille, très aromatique est parfait pour vos grillades estivales et pique-niques en famille ou entre amis.

Château Eugénie
Albas (46)



4€25

les 75cl
soit 5€67 le litre



I.G.P Côtes du Lot
Eugénie la Jolie
Rosé Sec

Parfait pour les collations festives en famille ou entre amis, ce vin rafraichissant peut se déguster dès l'apéritif !

Château Eugénie
Albas (46)

4€25

les 75cl
soit 5€67 le litre



I.G.P Côtes du Lot
Eugénie la Jolie
Rosé Moelleux

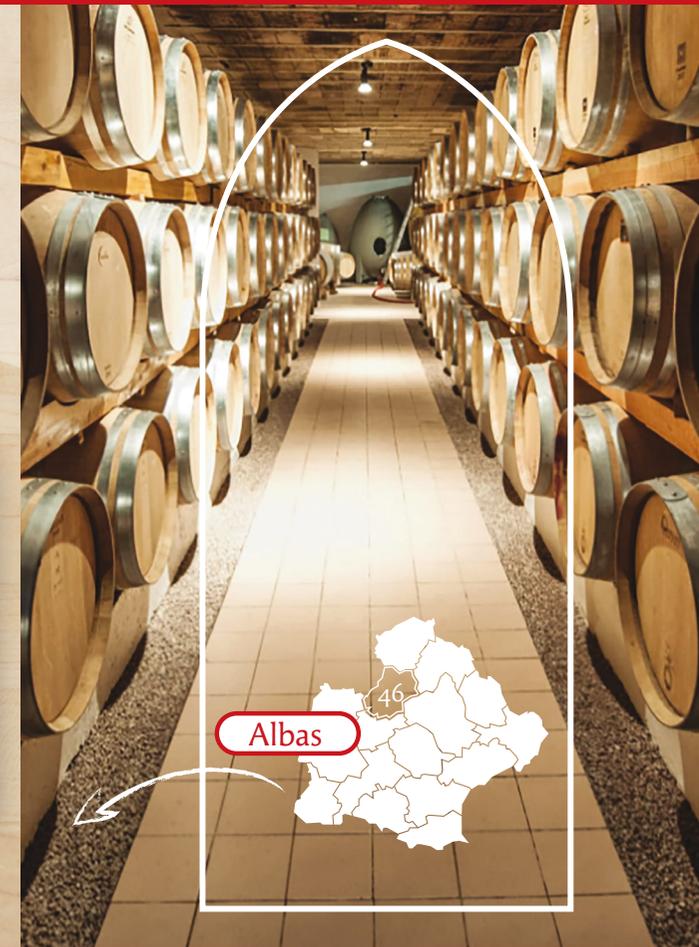
Un vin rose pâle, rafraichissant et aromatique, parfait pour accompagner vos fromages frais de chèvre et dessert à base d'agrumes.

Château Eugénie
Albas (46)

4€25

les 75cl
soit 5€67 le litre

CÔTES DU LOT



SÉLECTION
2022



Fruité
Sucré



SÉLECTION
2022



Fruité
Sec

NOTRE



SAINT GUILHEM LE DÉSERT

MARCILLAC



**Léger
Tanin souple**

IGP Saint Guilhem le désert à Coeur Perdu Rouge

Vin rosé gris est gourmand, fruité, croquant et désaltérant. Il pourra aussi bien s'accorder avec des salades à base de tomate.

Fonjoya
Saint-Félix-de-Lodez (34)

5€50
les 75cl
soit 7€33 le litre



**Sec
Fruité**

IGP Saint Guilhem le désert à Coeur Perdu Rosé

Une équipe de vignerons audacieux, solidaires et engagés pour la protection de leur territoire et leur savoir-faire viticole, vous partage un vin léger, parfait sur des grillades, charcuteries et fromage bleu des causses.

Fonjoya
Saint-Félix-de-Lodez (34)

5€50
les 75cl
soit 7€33 le litre



**Sec
Fruité**

IGP Saint Guilhem le désert à Coeur Perdu Blanc Sec

Vin parfait avec des fromages raffinés, volailles rôties ou rôti de veau, il accompagnera très bien poisson et fruit de mer.

Fonjoya
Saint-Félix-de-Lodez (34)

5€50
les 75cl
soit 7€33 le litre



**Typé
Tanique**

AOP Terrasses du Larzac Les Hauts de Terval Rouge

Ce vin pourpre s'accordera parfaitement avec un plateau de fromages fermiers et de la viande. Aérez votre vin une heure avant de servir !

Coopérative Artisanale de
Montpeyroux (34)

9€70
les 75cl
soit 12€93 le litre



IGP Saint Guilhem le désert Le boisson rouge

Ce vin original et atypique accompagnera l'apéritif, les grillades et les fromages.

Fonjoya
Saint-Félix-de-Lodez (34)

5€75
les 75cl
soit 7€67 le litre



**Léger
Tanin souple**

Le VALLON Vignerons du Rougier Valady, Aveyron (12)

La Cave des Vignerons du Vallon est une section de la coopérative Unicolor. Ce sont les agriculteurs et les viticulteurs, attachés à leur territoire qui président à la destinée de leur coopérative à travers un mode de démocratie participative où un homme = une voix. Solidaires, ils mettent en commun leurs moyens grâce à leur coopérative pour élaborer un produit de qualité et le commercialiser.



AOC Marcillac Les Burons Rosé Sec

Ce vin rose saumon sera parfait pour vos apéritifs ou grillades. Il possède un cépage unique : le fer-servadou. Ses arômes permettent l'élaboration d'un vin fin, élégant et fruité.

Vignerons du Rougier
Marcillac (12)

7€50
les 75cl
soit 10€ le litre



**Sec
Fruité**



BIB 3 litres AOC Marcillac BiB Rouge 3L

Valady (12)

15€60
les 3L
soit 5€20 le litre



BIB 3 litres AOC Marcillac BiB Rosé 3L

Valady (12)

15€75
les 3L
soit 5€25 le litre



AOC Marcillac Domaine de Ladrecht Rouge

Ce vin rouge certifié Haute Valeur Environnementale, est d'un cépage 100 % fer-servadou. Il se mariera parfaitement avec vos paupiettes de veau, ou bien sur de l'aligot.

Vignerons du Rougier
Marcillac (12)

7€60
les 75cl
soit 10€13 le litre

VINS DE FRANCE



La BELLE EQUIPE Rouge

Ce vin rouge est le fruit de l'union de quatre cépages (Malbec, Negrette, Braucon et Syrah), il conviendra à vos pigeonneaux au foie gras de canard et aux rôtis. Il vous accompagnera aussi lors de apéritifs dînatoires !

Saint-Sulpice (81)
Coopérative Vinolive

6€85
les 75cl
soit 9€13 le litre



Terre de Rencontres n°21 Blanc Sec

Résultat de 7 ans de culture biologique et 100 % Manseng Jean-Christophe Bardeau vous propose un blanc sec et aromatique parfait pour vous accompagner dans vos repas conviviaux.

Mancier (32)
Jean-Christophe Darbeau

7€60
les 75cl
soit 10€13 le litre



**Sec
Aromatique**



Hérault

Aude

Domaine PY
Douzens, Aude (11)

C'est en 2003 que Jean-Pierre Py prend les rênes du vignoble familial. Il décide de tout changer dans son mode de production et de sortir d'une coopérative pour produire son propre vin. En 2008, il s'engage dans la production biologique de ses raisins et, en 2009, il entame sa conversion en bio. Le Domaine Py souhaite garder son authenticité par sa culture, son travail et par l'union de la tradition et de la modernité.



AOC Corbières Cuvée Mondière Rouge

Un vin biologique élevé en cuve sur lies pour permettre une meilleure harmonie en bouteille. Ce rouge sera parfait pour accompagner charcuterie, viande rouge et plateau de fromage raffiné.

Domaine PY Douzens (11)

6€95

les 75cl soit 9€26 le litre



AOC Corbières Cuvée Chardonnay Blanc

Elevé en lies fines pendant 2 mois ce vin du pays d'OC typique de sa région est à déguster sur tous vos plats de poissons et crustacés.

Domaine PY Douzens (11)

6€95

les 75cl soit 9€26 le litre



AOC Corbières Cuvée Antoine Magnum Rouge

Ce vin rouge issu de plusieurs cépages (60 % Syrah, 25 % Carignan, 10 % Mourvèdre, 5 % grenache) sera parfait pour accompagner vos charcuteries, grillades et viandes rouges.

Domaine PY Douzens (11)

25€00

les 1.5l soit 16€66 le litre



AOC Corbières Cuvée Jules Rosé sec

Un vin récompensé au challenge Milléisme bio 2022 ! Ce rosé sec et fruité pourra parfaitement se marier avec vos apéritifs, poissons maigres et repas végétariens.

Domaine PY Douzens (11)

6€95

les 75cl soit 9€26 le litre



BIB 5 litres

AOC Gaillac BiB - Rouge

Castanet (31) Domaine Labarthe

23€85

les 5L soit 4€77 le litre



BIB 5 litres

AOC Marcillac BiB - Rosé

Castanet (31) Domaine Labarthe

23€85

les 5L soit 4€77 le litre



GAILLAC



AOC Gaillac Cuvée Saint Laurent Blanc Doux

Ce Gaillac jaune pâle aux reflets dorés médaillé bronze au concours des Vignerons indépendants 2019, se déguste en apéritif, avec du foie gras et des fromages. Il peut tout aussi bien accompagner vos croustades. A servir frais.

Lagrange (81) Domaine Calmet

5€20

les 75cl soit 6€93 le litre



SÉLECTION 2022



Sucré Très fruité



AOC Gaillac Cuvée saint Laurent Rouge

Avec sa robe rouge profonde et brillante aux reflets violacés, élevé lentement en cuve et sans ajout de sulfite, ce vin accompagnera vos viandes blanches et vos grillades cet été !

Lagrange (81) Domaine Calmet

4€50

les 75cl soit 6€ le litre



SÉLECTION 2022



Fruité Tanin souple

BERGERAC



AOC Bergerac La Fleur de Mondésir Blanc Sec

Un vin jaune pâle élégant et équilibré, tout en finesse, délicatement parfumé et à servir frais à l'apéritif sera parfait pour accompagner vos poissons et crustacés.

Château de mondésir Villefranche-de-Lonchat (24)

5€60

les 75cl soit 7€46 le litre



AOC Bergerac La Fleur de Mondésir Rosé Sec

A déguster frais, d'une belle couleur rosé aux notes florales pourra se partager autour de grillades et de charcuteries de Pays.

Château de mondésir Villefranche-de-Lonchat (24)

5€60

les 75cl soit 7€46 le litre



AOC Bergerac La Fleur de Mondésir Moelleux Blanc

Laissez-vous tenter par ce vin à la robe brillante et limpide aux reflets dorés pour accompagner vos apéritifs et vos pâtisseries. Il se déguste traditionnellement sur un foie gras.

Château de mondésir Villefranche-de-Lonchat (24)

5€60

les 75cl soit 7€46 le litre

AOC Minervois Kalys Rouge

Laissez-vous porter par ce vin fruité et épicé issu d'une agriculture biologique à déguster dès l'apéritif, avec vos grillades, viandes blanches.

Domaine Lauraire-des-Lys La Caunette (34)

BIO !



9€95

les 75cl soit 13€26 le litre



SÉLECTION 2022



Puissant Charpenté

IGP Comté Tolosan Les pépites by HJ Fabre Rouge

Ce vin est issu d'un assemblage de deux cépages : le Syrah et le Merlot. Vous serez séduit par des notes de fruits rouges et de réglisse suivies en bouche d'une belle harmonie entre rondeur, fruité et élégance.

Famille Fabre Lisle-sur-Tarn (81)

5€60

les 75cl soit 7€46 le litre



SÉLECTION 2022



Aromatique Fruité

BUZET



BIB 3 litres

AOP Buzet BiB - Le Dé - Rosé Sec

Buzet-sur-Baïs (47) les vigneron du Buzet

11€50

les 3L soit 3€83 le litre



BIB 3 litres

AOP Buzet BiB - Le Dé - Rouge

Buzet-sur-Baïs (47) les vigneron du Buzet

11€50

les 3L soit 3€83 le litre

Brasserie PAYSANNE Lotoise
Matthieu Latapie



Espeyroux (46)

Revenu s'installer sur la propriété de ses grands-parents à Espeyroux, Matthieu y cultive son propre orge, pour produire ses bières locales et maîtriser toutes les étapes de fabrication. Paysan brasseur, il malte l'orge pour brasser des bières 100 % locales, afin de privilégier le terroir lotois et les circuits courts. En pleine conversion en agriculture biologique, l'orge est cultivée sans intrants chimiques sur environ 7 Hectares. De la germination jusqu'à la maturation, en passant par le tourillage, la fermentation et le brassage, c'est tout un savoir-faire de paysan brasseur passionné que nous avons le plaisir de vous proposer dans nos magasins.



Brasserie DUNE
Jean-Baptiste Rousseau
& Bastien Cissoire



Cajarc (46)

La Brasserie Dune a été créée par deux amis de lycée qui se sont installés à Cajarc en février 2021. Ils ont commencé à brasser leur première bière en juillet. L'ambition est de proposer des recettes originales et variées, afin que tout le monde puisse y trouver son bonheur. Toutes leurs bières sont brassées avec des ingrédients biologiques et, dans la mesure du possible, locaux.

**Une Bière IPA :
India Pale Ale ?**

Une bière IPA ou India Pale Ale est une bière à fermentation haute, aux saveurs houblonnées qui peuvent rappeler les fruits exotiques et qui a une amertume plutôt modérée.

Brasserie PAYSANNE LOTOISE
IPA des Bois
Espeyroux (46)

3€15
les 70cl
soit 9€54 le litre



Brasserie PAYSANNE LOTOISE
IPA des Bois
Espeyroux (46)

6€20
les 75cl
soit 8€26 le litre



DUNE
des Antipodes

DUNE
mille Sabords

DUNE
Ordinaire

DUNE
Marius & Rosalie

DUNE
les 400 Coups

CETTE PALE ALE vous propose un voyage à la découverte du houblon : des arômes fruités intenses d'agrumes de fruits exotiques, un corps rond et doux.

3€35
les 33cl
soit 10€15 le litre



LA GOSE est une bière d'origine allemande de double fermentations : lactique et alcoolique. L'acidité et la pointe de sel en font une boisson désaltérante aux saveurs d'agrumes et d'épices.

3€00
les 33cl
soit 9€09 le litre



L'ORDINAIRE est un héritage du travail paysan et un hommage aux fermes brassicoles d'antan. Son final sec et ses saveurs maltées désaltèrent le travailleur des champs

2€70
les 33cl
soit 8€18 le litre



CETTE JOLIE BIÈRE incarne l'été : légère, fruitée et débordante de fraîcheur. La douceur du blé et le mariage des fruits en font une bière à siroter à grandes gorgées.

3€00
les 33cl
soit 9€09 le litre



LE PAIN peut remplacer une part du malt utilisé dans le brassage. Grâce à lui, cette bière triple révèle des saveurs grillées et torréfiées. Son corps rond et chaleureux équilibre sa force en alcool.

3€00
les 33cl
soit 9€09 le litre



Fontanes

Brasserie Ratz
Fontanes (46)



Coffret Ratz
2 bouteilles
brassages 33 cl
Fontanes

10€45
les 33cl
soit 16€58 le litre

Fils d'agriculteur, Christophe Ratz entame sa fabuleuse aventure de brasseur en 1996. La Belgique, l'Angleterre... il visite l'Europe des brasseurs pour se former avant de s'installer sur l'exploitation agricole familiale et expérimenter ses premières recettes. En 2001, au cœur de Quercy, il brasse ses premières bières d'Olt blonde, ambrée et blanche. Il travaille sans relâche à l'amélioration de la qualité de ses produits et innove pour élargir sa gamme. Sa brasserie ouvre ses portes à Fontanes en 2011 permettant aujourd'hui à chacun de découvrir tous les secrets du brassage.



NOTRE

VINS D'OCCITANIE

Les équipes de nos magasins à Bagnac-sur-Célé, Figeac, Lacapelle-Marival, Latronquière et Sousceyrac-en-Quercy ont sélectionné pour vous une gamme de vins exclusivement issus des vignobles d'Occitanie. Estampillés SÉLECTION 2022, vous les retrouverez facilement dans notre guide de l'été parmi une cinquantaine de références de vins d'Occitanie !

SÉLECTION
2022



Suivez les conseils de notre sommelière Aveline Blanchard pour trouver le vin parfait pour vos papilles !

Léger et souple / léger et souple, légèrement asséchant.
Moyen et modéré / tanins plus présent et plus asséchant.
Typé et puissant / tanins marqué, plus amer.

Fruité / vin avec des arômes de fruits, souvent lié à l'élevage traditionnel.

cépages très fruité de type merlot, rond.

Boisé / vin avec des arômes boisés, souvent lié à l'élevage en barrique ou foudre de chêne.

Sec / se dit des vins blanc sec avec une acidité et amertume dominante mais équilibré.

Sucré/doux / se dit des vins blanc avec un sucre dominant.

Nos dégustations en magasins

Avec nos vignerons :

DOMAINE CLOS DU CHÊNE à Duravel (46)

Vendredi 12/08 à Figeac

Samedi 22/07 à Lacapelle-Marival

DOMAINE CALMET à Lagrave (81)

Vendredi 15/07 à Lacapelle-Marival

Samedi 16/07 à Figeac

Avec notre sommelière Aveline Blanchard

Les Caves d'Aveline à Autoire (46) :

Samedi 16/07 à Sousceyrac-en-Quercy

Samedi 30/07 à Lacapelle-Marival

Vendredi 05/08 à Latronquière

Samedi 06/08 à Figeac


Gamm vert

**Bagnac
Figeac
Lacapelle
Latronquière
Sousceyrac**

Zone artisanale - tél. 05 65 34 90 44
Place du Foirail - tél : 05 65 34 22 77
Z.A. de Ribaudenque - tel : 05 65 40 42 42
Route de Lacapelle - tél. 05 65 40 24 84
Route de Latronquière - tél. 05 65 33 01 36



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Dans la limite des stocks disponibles - Sous réserve d'erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique - Photos : Fermes de Figeac, AdobeStock, RCS Cahors 334.593.613 - Création : Fermes de Figeac