

2018

Millésime solaire

Cousse, le 8 mars 2019

Chers clients et amis,

Il y a longtemps que nous n'avions pas eu un véritable hiver. -12°C à Vouvray le 7 février 2018, avec beaucoup de neige.

Le printemps fut très humide, avec le mois de mai le plus pluvieux qu'ait connu la France depuis 30 ans. De ce fait, la pression des maladies s'est manifestée comme rarement. Nous avons lutté pied à pied contre le mildiou pendant trois mois, mais 15 % de la récolte ont été perdus.

Fort heureusement, la vigne avait produit beaucoup plus de grappes qu'une année normale, sûrement pour compenser les raisins que le gel lui avait enlevés pendant les deux dernières années.

Après le 14 juillet, un grand soleil s'est installé et la pluie a cessé pendant presque quatre mois ! Des conditions climatiques idylliques, nous n'avions pas eu une telle météo depuis 1989. En effet, le vent s'est mis à l'est -très rare dans le Val de Loire- séchant et concentrant les raisins par passerillage naturel.

Les vendanges furent exceptionnelles, sous le soleil, avec des raisins très mûrs, très riches et en grande quantité. Après des années difficiles, la cave se remplit à nouveau ! Le 2018 est puissant, concentré, flamboyant... Un millésime superbe.

Pour le goûter, rendez-vous de 10h à 13h et de 14h30 à 18h :


- samedi 25, dimanche 26 mai, samedi 1^{er} juin
- samedi 7 décembre

Nous vous invitons également à découvrir notre domaine et le travail que nous y menons, lors de nos *vignes ouvertes*. Vous pourrez visiter une parcelle d'argile et une de silex, comprendre la vie du sol et du cep, puis déguster les vins issus de ces terroirs. Samedi 22 juin à 10h et 14h30, sur réservation.

Enfin, nous sommes fiers d'avoir été sélectionnés parmi les 1800 meilleures bouteilles de France ! Ce classement est réalisé chaque année par *La revue des vins de France* (le magazine de référence pour le vin en France).

Au plaisir de vous revoir

François et Julien Pinon





François et Julien Pinon - Depuis 1786 Tarifs 2019

Vins pétillants	Euros	
Brut 2015	11,20
Demi-sec 2015	11,20
Brut non dosé 2015	13,60
Rosé pétillant naturel 2018	12,20
Magnum brut non dosé 2015	30,00
Brut réserve 1988, 1996, 2002	30,00	25,00 22,00
Vins tranquilles		
Sec		
Sec 2018	11,60
Les Déronnières sec 2018	14,00
Demi-sec		
Silex noir 2018	13,50
Les trois argiles 2018	13,50
Silex noir 2017	13,80
Les trois argiles 2017	13,80
Le 2016	14,00
Demi-sec 2015	14,20
Moelleux		
2018	19,00
Le 2016 moelleux	21,00
2003	23,00
1989	30,00
1993	35,00
1989 Réserve passerillée	50,00
Liquoreux		
2018 Goutte d'or 50 cl	20,00
2003 Première trie 50 cl	25,00
2015 Botrytis 50 cl	23,00
1990 Goutte d'or 70 cl	70,00

Prix TTC départ cave dont TVA à 20 %
À partir de 42 bouteilles, remise de 0,50 €/bouteille à la cave ou expédition *franco* de port. Panachage possible.