



Cousse, le 11 mai 2020

Chers clients et amis,

Une fois de plus, nous avons vécu un millésime marqué par les extrêmes et les contrastes. 2019 fut une année éprouvante mais au dénouement aussi superbe qu'inespéré, avec une très belle récolte.

Après un hiver doux et assez sec, une chaleur anormale arrive mi-février, faisant démarrer la végétation avec deux semaines d'avance.

Le gel frappe encore, pendant cinq nuits, du 4 avril au 6 mai. Bougies et canons à air chaud sont actionnés pour lutter contre le froid.

Un été chaud et surtout très sec s'installe ensuite, avec une sécheresse équivalente à 1947.

43°C à l'ombre relevés en Touraine, 53°C au soleil dans nos vignes... 15 % des raisins disparaissent en quelques jours, littéralement grillés. La canicule a néanmoins un aspect positif puisqu'elle éradique les maladies et la pourriture.

Heureusement, un miracle se produit une semaine avant les vendanges : la pluie arrive enfin. Cette ondée inespérée permet aux raisins de se développer et de créer leur jus. La récolte est sauvée.

La sécheresse ayant bloqué le métabolisme de la vigne, celle-ci a arrêté de faire mûrir ses baies et de créer trop de sucre, phénomène très rare mais bénéfique. Cela nous a permis de récolter les raisins dont nous rêvions : mûrs mais pas trop sucrés.

Au final, la récolte est superbe, équilibrée entre richesse et fraîcheur. Les vins sont fins, purs, avec de la matière et de l'acidité.

Cette année, une nouvelle cuvée : le *Brut spontané*, un pétillant naturel de chenin. Pour le goûter, rendez-vous à nos portes ouvertes, de 10h à 13h et de 14h30 à 18h :

- Le samedi 15 et le samedi 22 août
- Le samedi 5 décembre

Nous vous recevrons bien sûr dans le respect des règles sanitaires, avec une nouvelle organisation.

Enfin, nous sommes fiers d'avoir été sélectionnés parmi les 400 meilleures bouteilles de France par *La Revue du vin de France* (le magazine de référence). De plus, nous sommes à nouveau dans le classement *Wine Spectator* des 20 meilleurs vins de Loire. Il s'agit de la plus grande revue internationale sur le vin.

Au plaisir de vous revoir

François et Julien Pinon

Votre cave se vide ? La nôtre est toujours pleine...

Offres spéciales portes ouvertes :

Vu la baisse des ventes liée au confinement, nous vous proposons une offre spéciale (sur place) : Une bouteille offerte dès 18 achetées, deux dès 24, trois dès 30, etc.

Le rosé pétillant naturel, ainsi que le Brut spontané seront à 10 € au lieu de 12,20 €, pour vous faire découvrir ces nouvelles cuvées.

Livraisons et expéditions :

Livraison gratuite et par nos soins dans l'agglomération tourangelles, à partir de 12 bouteilles.

Livraison dans toute la France, à partir de 18 bouteilles, par cartons de 6, panachage possible au sein de chaque carton.

Exceptionnellement, nous vous proposons les frais de port à 30 € au lieu de 70 €, quelle que soit la quantité de bouteilles et la destination. Frais de port offerts à partir de 48 bouteilles.

Notre transporteur est autorisé à vous livrer, tout en respectant les consignes de sécurité.

Ces offres sont valables jusqu'au 31 décembre 2020.



François et Julien Pinon - Depuis 1786

Tarifs 2020

Vins pétillants

Euros

Brut 2017	11,50	
Demi-sec 2017	11,50	
Brut non dosé 2015	13,50	
Rosé pétillant naturel 2019	10,00	au lieu de 12,20
Brut spontané 2019	10,00	au lieu de 12,20
Brut non dosé 2012, 7 ans sur lattes	15,00	
Magnum brut non dosé 2015	28,00	

Vins tranquilles

Sec

Sec 2019	11,50	
Les Déronnières sec 2019	14,00	
Sec 2018	11,60	
Les Déronnières sec 2018	14,00	

Demi-sec

Silex noir 2019	13,00	
Les trois argiles 2019	13,00	
Silex noir 2018	13,20	
Les trois argiles 2018	13,20	
Silex noir 2017	13,50	
Les trois argiles 2017	13,50	
Le 2016	13,80	
Demi-sec 2015	14,00	

Moelleux

2018	16,00	
Le 2016 moelleux	19,00	
2009	20,00	
1990	23,00	
1989 Réserve passerillée	45,00	

Liquoreux

2018 Goutte d'or 50 cl	20,00	
2015 Botrytis 50 cl	22,00	
2003 Première trie 50 cl	23,00	

Prix TTC départ cave dont TVA à 20 %. Panachage possible.



François et Julien Pinon - Depuis 1786

Tarifs des millésimes anciens

Euros

Demi-sec

1964 (frais, dynamique, exceptionnel)	100,00	
Le 2013 (seule cuvée sauvée de la grêle)	15,00	

Moelleux

1989	28,00	
1989 Réserve passerillée	45,00	
1990	23,00	
1992 (le seul de Vouvray)	27,00	
1993	35,00	
1995 Cuvée de novembre (vin de glace)	33,00	
1997	30,00	
2002 Cuvée de novembre	25,00	
2003	20,00	
2008	26,00	
2009	20,00	
2011	20,00	

Liquoreux

1989 Botrytis	37,00	
1989 Goutte d'or	50,00	
1990 Botrytis	40,00	
1990 Goutte d'or	70,00	
1995 Botrytis	45,00	
1996 Botrytis	40,00	
1996 Première trie	40,00	
2003 Première trie	35,00	
2005 Botrytis	40,00	

Liquoreux (50 cl)

1995 Botrytis	35,00	
1996 Botrytis	35,00	
1997 Première trie	37,00	
2003 Première trie	23,00	

Liquoreux magnum

1989 Goutte d'or	100,00	
------------------	---------------	-------