

# Domaine François PINON

## Dossier de presse



Contact presse : Julien PINON  
55, rue Jean JAURÈS  
Vallée de Cousse  
37210 VERNOU SUR BRENNE  
02.47.52.16.59  
[francois.pinon@wanadoo.fr](mailto:francois.pinon@wanadoo.fr)  
[francois-pinon-vouvray.com](http://francois-pinon-vouvray.com)



## Sommaire

1. Descriptif du domaine et des vins ..... p. 2 et 3
2. Plan du domaine ..... p. 4
3. Exemple de fiche technique de cuvée ..... p. 5
4. Les médias qui parlent du domaine PINON ..... p. 6
5. Images des vendanges ..... p. 7
6. Tarifs ..... p. 8

# 1. Descriptif du domaine et des vins

Situé en Touraine, au cœur de la vallée de la Loire et de l'A.O.C. Vouvray, le domaine PINON a été fondé en 1786. Il s'étend aujourd'hui sur 15 hectares, acquis par 8 générations de vignerons et conduit en agriculture biologique. Après avoir été psychologue pour enfants pendant 10 ans, François PINON a repris le domaine familial en 1987. Il travaille maintenant avec son fils Julien, ancien urbaniste.

## Le Vouvray

Le cépage que nous cultivons est le **chenin blanc**, sans assemblage avec d'autres variétés.

Ce cépage historique de la vallée de la Loire possède une étonnante plasticité. Il permet d'obtenir tous les types de vins blancs : du pétillant brut non-dosé au sec, demi-sec, moelleux, jusqu'aux grands liquoreux, lors des Automnes ensoleillés.

Grâce à son acidité, le Vouvray est un vin de longue garde. Certaines grandes années peuvent être bues après plus de 100 ans passés en cave. Excellentes mémoires vivantes du climat, nos vins portent tous la marque de leur millésime de naissance.

## La vigne et les sols

Nous cultivons 15 hectares de vignes. Ils ne sont pas d'un seul tenant mais répartis sur une quinzaine de parcelles situées sur les pentes de la Vallée de Cousse (cf. plan ci-après). Cela permet de bénéficier d'une grande diversité de sols, d'expositions, d'âges des ceps et de limiter les conséquences des dégâts climatiques (gel, grêle, etc.).

Nous cultivons des parcelles de vigne qui n'ont pas subi de remembrement. Elles ont de 3 à 70 ans, en plantation traditionnelle (6600 ceps/ha).

Nos sols sont composés d'**argile à silex** avec un sous-sol **calcaire** (Turonien inférieur).

L'érosion des coteaux laisse apparaître les silex qui drainent la pluie et gardent la chaleur; terroir où le botrytis se développe rapidement. Les argiles du haut des coteaux réagissent moins vite aux pluies d'Automne et permettent de vendanger plus tardivement.

**Âge des vignes :** 0-20 ans : 15 %  
20-40 ans : 45 %  
40-70 ans : 40 %

**Types de sol :** Argile : 37 %  
Silex : 26 %  
Argilo-silicieux : 37 %



Domaine François PINON

55, rue Jean JAURÈS Vallée de Cousse 37210 VERNOU SUR BRENNE  
francois.pinon@wanadoo.fr - 02.47.52.16.59 - francois-pinon-vouvray.com



## Du vin bio

Mené depuis 1987 en respectant la plante, le sol, l'eau et l'air, le domaine est conduit depuis 2003 selon les principes de l'agriculture **biologique** (certification Ecocert) :

- Recherche d'un sol vivant, avec une vie microbienne active, grâce au travail mécanique du sol au pied des ceps, sans désherbant chimique.
- Utilisation de produits organiques de traitement aux doses les plus faibles et sans effets secondaires, afin de préserver la faune utile au développement des feuilles et des raisins.

Tous les vins que nous produisons sont biologiques.

## Des vendanges manuelles

Les vendanges sont manuelles et nécessitent une équipe de 25 personnes pendant 3 semaines.

Nous attendons une parfaite maturité des raisins pour commencer la récolte. Les vendanges sont manuelles afin de **sélectionner** les meilleures grappes et de les amener intactes au pressoir.

Les raisins destinés au pétillant sont ramassés en premier. La récolte continue pour les vins secs et demi-sec. Lorsque les conditions climatiques le permettent, les tris et la surmaturation (botrytis ou passerillage) apportent -en vendanges tardives- les moelleux et les liquoreux.

Le millésime est en train de naître. Encore une fois, il sera l'esprit de la terre enveloppé par le soleil de l'année.

## La vinification

8 mois sont nécessaires à l'élaboration des vins tranquilles (d'octobre à mai) et 18 à 24 pour les pétillants.

La fermentation dure de **2 à 3 mois**, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par un soutirage suivi d'un refroidissement du vin. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de **4 à 5 mois**.

Les fûts de chêne, d'acacia et les cuves en inox nous permettent d'équilibrer l'élevage des vins tranquilles et pétillants.

Tout au long de l'Hiver, nous dégustons et préparons les lots des vins issus de chaque parcelle vinifiée séparément. Nous pouvons ainsi suivre, affiner et adapter l'élevage des cuvées. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée.

## Le type de vin

L'acidité présente dans nos différentes cuvées constitue l'ossature du vin. Le sucre résiduel forme son enveloppe charnelle et permet ainsi de décliner les différentes cuvées. Notre objectif est de créer des vins **équilibrés**, structurés et fins.

## La distribution

Nos vins sont vendus à la propriété, aux particuliers, aux bars, hôtels, restaurants et aux cavistes.

**50%** du vin produit est **exporté** (Amérique du Nord, Europe et Asie), l'autre moitié est distribuée en France.

*« Quand le vigneron taille sa vigne, le coup de sécateur qu'il donne engage sa future récolte et prépare déjà la suivante ... »*

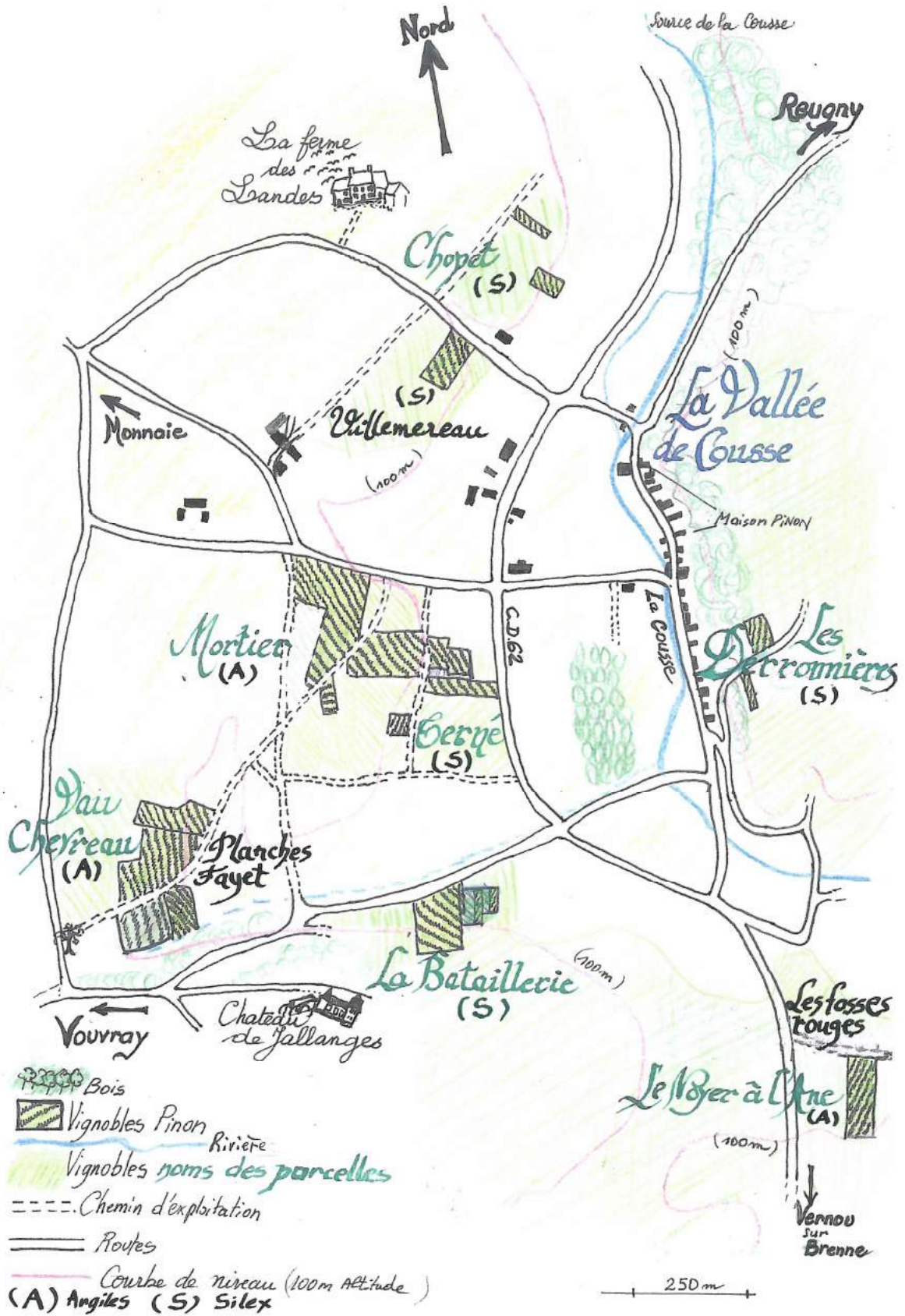
Domaine François PINON

55, rue Jean JAURÈS Vallée de Cousse 37210 VERNOU SUR BRENNE  
francois.pinon@wanadoo.fr - 02.47.52.16.59 - francois-pinon-vouvray.com



## 2. Plan du domaine

Dans la Vallée de Cousse, au nord-est de Vouvray



Odile PINON-LEBIHAN

Domaine François PINON

55, rue Jean JAURÈS Vallée de Cousse 37210 VERNOU SUR BRENNÉ  
 francois.pinson@wanadoo.fr - 02.47.52.16.59 - francois-pinson-vouvray.com





### 3. Exemple de fiche technique de cuvée Silex noir 2014

**Type de vin:** sec tendre / demi-sec

**Cépage :** chenin blanc

**Âge moyen des vignes:** 40 ans

**Densité de plantation:** 6600 ceps / hectare

**Exposition:** est-sud-est

**Nature du sol:** argile à silex noir avec sous-sol calcaire  
(Turonien inférieur)

**Nom des parcelles utilisées:** Terné, les Batailleries

**Superficie pour cette cuvée:** 3,70 hectares

**Vendanges:** 8, 16, 21 et 22 octobre 2014, climat doux et couvert.

Vendanges manuelles. Tri dans la vigne, puis sur table de tri avant la benne et enfin au chai, avant le pressoir.

**Rendement:** 23 hl / hectare

**Vinification:** La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

**Nombre de bouteilles pour cette cuvée:** 11 300

**Caractéristiques physico-chimiques:**

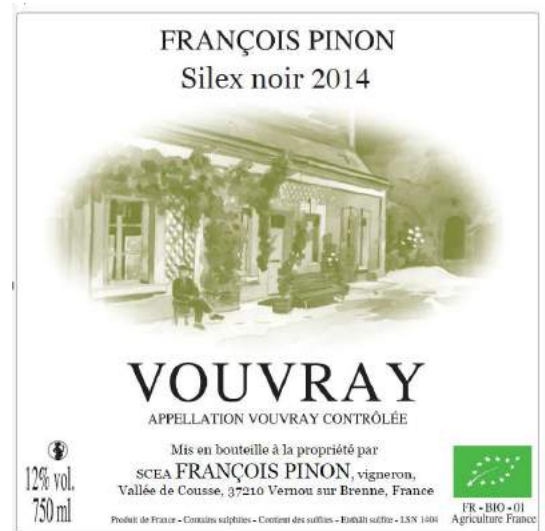
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,1 %	15 gr/l	6,4 gr/l	3,15

**Potentiel de garde:** 20-30 ans

**Dégustation:** à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

**Accords mets-vin:**

- charcuterie (rillons, rilette)
- poissons en sauce (lotte, dos de cabillaud)
- crustacés (langoustines, coquilles Saint-Jacques)



## 4. Les médias qui parlent du domaine PINON

### Presse française:

Le Monde  
L'Humanité  
Libération  
L'Express  
Le Point  
Le nouvel économiste  
Challenges  
Le revenu  
Le Figaro vin  
Madame Figaro

La Revue des vins de France  
Cuisine et vin de France  
Saveurs  
Étoile  
Maîtres d'hôtels et sommeliers magazine  
Cuisine du terroir  
Cigares, spirits and co.  
In vino veritas  
La cave

VSD  
France TGV  
La Nouvelle République  
Terre de Touraine

### Radio:

France Inter  
Radio Béton

### Presse internationale:

The New York Times  
The Los Angeles Times  
The New York Sun  
San Francisco chronicle  
Forbes

Decanter  
The wine advocate  
Wine spectator  
Food and wine

A.D. (Pays-Bas)  
La Libre Belgique  
Finance huanqiu (Chine)

### Guides:

PARKER  
BETTANE et DESSEAUVE  
GAULT et MILLAU  
HACHETTE  
Le guide des meilleurs vins de France (Revue des vins de Fr.)

### Télévision:

TF1  
France 3  
TV Tours

### Web:

MSN lifestyle  
Yahoo food  
Du Morgon dans les veines



## 5. Images des vendanges au domaine PINON

