



Cousse, le 28 février 2018

Chers clients et amis,

2017 est l'année la plus chaude jamais enregistrée sur Terre. Chaque année, le record est battu...

Une fois de plus, le gel ne nous a pas épargné et nous avons perdu 20 % de la récolte, le 26 avril. Afin de lutter contre le froid, nous avons fait voler un hélicoptère au-dessus de nos parcelles.

En France, 2017 est la plus faible récolte depuis 1945 ! Cette année-là, il a gelé les 1^{er} et 3 mai (Claude s'en souvient), avec 10 cm de neige à Paris quelques jours avant l'Armistice.

Après les frimas, une canicule s'est installée en mai-juin, puis la pluie est arrivée juste avant les vendanges. Ces à-coups climatiques ont créé une différence de maturité entre les grappes, avec -sur une même parcelle- des raisins mûrs, des verts et des pourris.

Vu ces disparités, nous avons trié trois fois chaque parcelle. Un travail de fourmi, mais nécessaire pour ramasser les bons raisins au bon moment et laisser mûrir les autres. C'est le seul moyen pour récolter la meilleure matière première.

Les premiers coups de sécateurs ont retenti le 14 septembre, avec un mois d'avance. Les fermentations sont allées très vite et se sont bien passées. Au Nouvel An, les vins étaient déjà prêts, leur permettant un élevage plus long. Au final, ils sont fins et équilibrés; tout en rondeur.

Le millésime 2017 voit l'arrivée d'une nouvelle cuvée : Les Déronnières sec. Il s'agit de notre meilleure parcelle : une première côte calcaire.

Par ailleurs, nous sommes dans le classement *Wine Spectator* 2017 des 20 meilleurs vins de Loire. Il s'agit de la revue internationale de référence sur le vin.

Venez fêter les 30 ans de carrière de François et le 1^{er} millésime de Julien :
Samedi 19, dimanche 20, samedi 26 mai et le samedi 1^{er} décembre : 10h-13h et 14h30-18h

Après 30 ans de portes ouvertes, nous vous invitons à découvrir nos vignes et le travail que nous y menons. Vous pourrez visiter une parcelle d'argile et une de silex, découvrir la vie du sol et du cep, puis déguster les vins issus de ces terroirs. Samedi 23 juin à 10h et 14h30, sur réservation.

En plaisir de vous revoir,

François et Julien Pinon

PS : Je tiens à féliciter mon gendre, Éric Vuillard, qui a remporté le prix Goncourt 2017.
François



François Pinon - Depuis 1786 Tarifs 2018

| Vins pétillants | Euros | |
|-----------------------------|--------------|-------|
| Brut 2014 | 11,10 | |
| Demi-sec 2014 | 11,10 | |
| Brut non dosé 2012 | 13,60 | |
| Rosé pétillant naturel 2017 | 11,80 | |
| Magnum brut non dosé 2012 | 30,00 | |
| | | |
| Vins tranquilles | | |
| Sec | | |
| Sec 2017 | 11,50 | |
| Les Déronnières sec 2017 | 14,00 | |
| | | |
| Demi-sec | | |
| Demi-sec 2015 | 15,00 | |
| Le 2016 | 14,00 | |
| Silex noir 2017 | 13,80 | |
| Les trois argiles 2017 | 13,80 | |
| | | |
| Moelleux | | |
| Le 2016 moelleux | 21,50 | |
| 2003 | 23,50 | |
| 1990 | 28,00 | |
| 1993 | 35,00 | |
| 1989 Réserve passerillée | 50,00 | |
| | | |
| Liquoreux | | |
| 2003 Première trie 50 cl | 26,00 | |
| 2015 Botrytis 50 cl | 23,00 | |

Prix TTC départ cave dont TVA à 20 %

À partir de 48 bouteilles, remise de 0,50 €/bouteille à la cave ou expédition *franco* de port. Panachage possible.