



L'histoire

Situé en Touraine, le domaine a été fondé en 1786. Il s'étend aujourd'hui sur 15 hectares, acquis par 8 générations de vignerons. 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

Nos vins bénéficient de l'étonnante plasticité du **chenin**, cépage historique de la Loire. Il permet d'obtenir tous les types de vins blancs. Brut, non-dosé ou demi-sec pour les pétillants et sec, demi-sec, moelleux, jusqu'au liquoreux (une fois tous les 5 ans) pour les tranquilles. Grâce à son acidité, le Vouvray est un vin de garde (jusqu'à 100 ans). Excellentes mémoires vivantes du climat, nos vins portent tous la marque de leur millésime de naissance.

La vigne et les sols

Nous cultivons des parcelles qui n'ont pas subi de remembrement. Elles ont de 3 à 75 ans, des expositions et des sols variés, avec 6600 cep/ha. 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** des plateaux réagissent moins vite aux pluies d'Automne et permettent de vendanger plus tardivement.

La 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) :

- Pas de désherbant, d'insecticide ni d'engrais chimique, afin de préserver la Faune et la Flore utiles au développement de la vigne.
- Recherche d'un sol vivant, avec une vie microbienne active, grâce au labour au pied des ceps.

Les vendanges

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 la météo le permet, les tris et la surmaturation (botrytis ou passerillage) apportent moelleux et liquoreux, lors de vendanges tardives.

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

Âge des vignes : 0-20 ans : 15 %	Sol : Argile : 37 %
20-40 ans : 45 %	Silex : 26 %
40-75 ans : 40 %	Argilo-silicieux : 37 %

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

La vinification

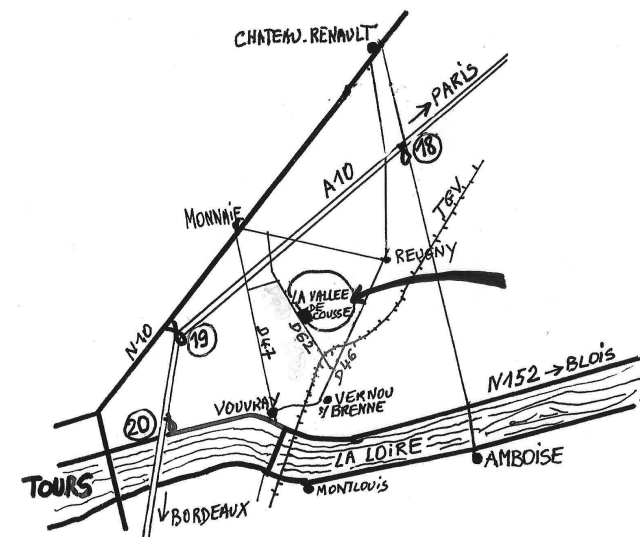
Dans les caves, les fermentations débutent spontanément, grâce aux levures de nos terroirs. Les fûts de chêne et les cuves nous permettent d'**équilibrer** l'élevage des vins.

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.

Tout au long de l'Hiver, nous dégustons et préparons les vins issus de chaque parcelle, vinifiée séparément. Nous pouvons ainsi suivre et affiner l'élevage des cuvées.

Les mises en bouteilles ont lieu après Pâques.

Visite du domaine et dégustation sur rendez-vous.



Tarifs 2017

*Pour apprécier
nos vins*

Vins pétillants

	Euros	
Brut 2014	10,40
Demi-sec 2014	10,40
Brut non dosé 2012	12,70
Rosé 2014	9,50
Magnum non dosé 2012	28,50

Vins tranquilles

Sec		
1993, 1996	12,90
Demi-sec		
1987	15,00
Le 2016	13,00
2010, 2009 Les trois argiles	12,90
Moelleux		
Le 2016 moelleux	20,00
1990	22,00
2003	21,50
1993	35,00
1989 Première trie	50,00
Liquoreux		
2003 Première trie 50 cl	23,20
2015 Botrytis 50 cl	20,00

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.

Les vins pétillants

Servir à 6-8°C

- A l'apéritif, avec des toasts à la rilette (poisson ou viande)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche
- Osez le 1/2 sec avec un Camembert au lait cru

Les vins tranquilles

Servir à 10-12°C

Ils peuvent avantageusement être ouverts 1 ou 2 heures à l'avance, à l'exception des vieux millésimes.

Vouvray sec

- Fruits de mer, huîtres
- Poissons froids, terrines de légumes
- Choucroute de la mer
- Rillons, rillettes

Vouvray demi-sec

Il se déguste à l'apéritif et accompagne de nombreux plats:

Silex noir

- Charcuteries, salade de rillons chauds
- Tartes aux légumes
- Poissons grillés ou en sauce
- Crustacés, St-Jacques

Trois argiles

- Viandes blanches en sauce, rôtis
- Cuisine asiatique, sushis
- Fromages, salade de chèvre chaud
- Terrines de légumes, asperges

Vouvray moelleux et liquoreux

L'apéritif est souvent le meilleur moment pour les apprécier.

- Avec un foie gras
- Un fromage de brebis des Pyrénées, un Comté
- Une Fourme d'Ambert, un Brillat-Savarin
- Une tarte tatin, une charlotte aux fraises



*Dans le "jardin de la France"
au pays des douces vallées
et des sèves au calcaire tendre...*

François PINON
Vouvray - 1786

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

