



L'histoire

Le domaine est dans notre famille depuis **1786**. Il s'étend aujourd'hui sur 15 hectares, travaillés par huit générations de vignerons. Après avoir été psychologue pour enfants pendant 10 ans, François a repris le domaine 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

Nos parcelles ont de 3 à 75 ans, des expositions et des sols variés, avec 6600 ceps/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 Écocert) :

- 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.

Les vendanges

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

Chaque parcelle est **triée trois fois**. Le 1^{er} tri est effectué dans les vignes, par les vendangeurs. Les grappes choisies sont ensuite mises sur une table de tri, où deux personnes réalisent la 2^{ème} sélection. Enfin, les grappes sont triées une 3^{ème} fois, juste avant d'être mises dans le pressoir.

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: 10 %	Sol: Argile: 37 %
20-40 ans: 45 %	Silex: 26 %
40-75 ans: 45 %	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 ... »

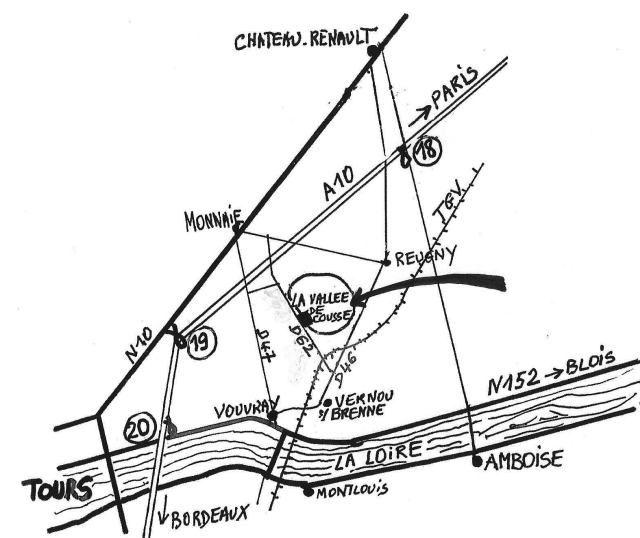
La vinification

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

L'acidité présente dans nos cuvées constitue l'ossature du vin. Le sucre résiduel forme son enveloppe charnelle. 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 2020

Les pétillants

	Euros	
Brut 2017	11,50
Demi-sec 2017	11,50
Brut non dosé 2015	13,50
Rosé pétillant 2019	12,00
Brut spontané 2019	12,00
Brut non dosé 2012	15,00
Magnum non dosé 2015	28,00

Les tranquilles

Sec

Sec 2019	11,50
Les Déronnières 2019	14,00
Sec 2018	11,60
Les Déronnières 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
1990	28,00
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 %

À partir de 42 bouteilles, remise de 0,50 €/bouteille à la cave ou expédition *franco* de port. Panachage possible.

*Pour apprécier
nos vins*

Les pétillants

Servir à 6-8°C

- À 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 tranquilles

Servir à 10-12°C. Ouvrir 1 h à l'avance, à l'exception des vieux millésimes.

Sec

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

Demi-sec

À l'apéritif et avec de nombreux plats:

Silex noir

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

Les trois argiles

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

Moelleux et liquoreux

L'apéritif, souvent le bon moment pour les apprécier, ou bien:

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



François et Julien Pinon
Vouvray - 1786

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

Vallée de Cousse - 55, rue Jean Jaurès
37210 Vernou sur Brenne
02.47.52.16.59 francois.pinon@wanadoo.fr
francois-pinon-vouvray.com

