

Domaine François et Julien Pinon Vouvray - Depuis 1786

Dossier de presse



55, rue Jean Jaurès
Vallée de Cousse
37210 Vernou sur Brenne
02.47.52.16.59
francois.pinon@wanadoo.fr
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. Revue de presse p. 6
5. Images des vendanges p. 7

1. Descriptif du domaine et des vins

Situé en Touraine, au cœur de la vallée de la Loire et de l'AOC Vouvray, le domaine Pinon a été fondé en 1786. Il s'étend aujourd'hui sur 14 hectares, acquis par 8 générations de vignerons et conduit en agriculture biologique depuis 2003. Après avoir été psychologue pour enfants pendant 10 ans, François a repris le domaine familial en 1987. Son fils Julien, a d'abord été urbaniste pendant 6 ans. Il est revenu travailler avec son père en 2015 et a repris le domaine en 2018.

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, tranquilles comme pétillants. Brut, non-dosé ou demi-sec pour les pétillants et sec, demi-sec, moelleux, jusqu'aux liquoreux (une fois tous les cinq ans) pour les tranquilles.

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, répartis sur une douzaine 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 et d'âges des ceps.

Nous cultivons des parcelles de vigne qui n'ont pas subi de remembrement. Elles ont de 10 à 80 ans, en plantation traditionnelle (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 du haut des coteaux réagissent moins vite aux pluies d'Automne et permettent de vendanger plus tardivement.

Nos vignes poussent sur :

- de l'argile (les plateaux)
- du silex noir (les coteaux)
- du calcaire (la falaise)

Âge des vignes : 0-20 ans : 5 %
20-40 ans : 45 %
40-70 ans : 50 %



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) :

- 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.

Tous nos vins sont biologiques.

Des vendanges manuelles

Les vendanges sont uniquement manuelles, afin de **sélectionner** les meilleures grappes et de les amener intactes au pressoir. Elles nécessitent une équipe de 30 personnes pendant 3 à 4 semaines. Nous attendons une parfaite maturité des raisins pour commencer la récolte.

Chaque parcelle est **triée trois fois**, afin de cueillir les meilleurs raisins. Le 1er 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 2ème sélection. Enfin, les grappes sont triées une 3ème 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.

La vinification

8 mois sont nécessaires à l'élaboration des tranquilles (d'octobre à mai) et 18 à 36 pour les pétillants.

La fermentation dure de **2 à 3 mois**. 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 6 mois**.

Tout au long de l'Hiver, nous dégustons et préparons les vins issus de chaque parcelle, vinifiée séparément. Nous pouvons ainsi suivre et adapter l'élevage des cuvées. Avant la mise en bouteille au printemps, une filtration sur terre 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 à vins, 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 ... »

2. Plan du domaine

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



Carte : Odile PINON-LE BIHAN



3. Exemple de fiche technique de cuvée Silex noir 2019

Type de vin: demi-sec

Cépage: chenin blanc

Âge moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est-sud-est

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

Nom des parcelles utilisées: Terné, les Batailleries

Superficie pour cette cuvée: 3 hectares

Vendanges: deuxième semaine d'octobre 2019, beau temps.
Vendanges manuelles.

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

Rendement: 40 hl / hectare au total

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 mi-avril, une filtration est effectuée. 7 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à avril).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 13 400

Caractéristiques physico-chimiques:

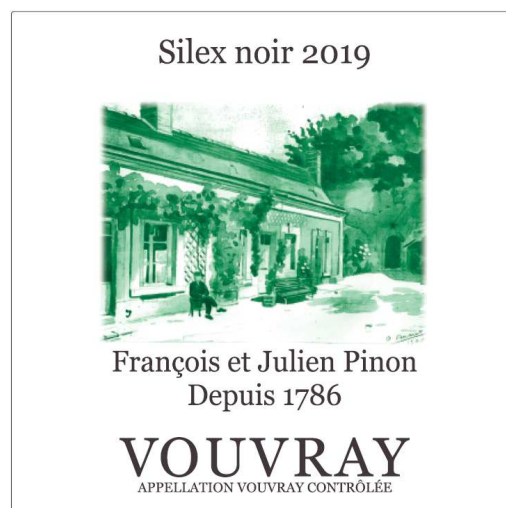
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
13,5 %	25 gr/l	5,1 gr/l	3,14

Potentiel de garde: 15-20 ans

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

Accords mets-vin:

- charcuteries, rilette (de viande ou de poisson), salade de rillons chauds
- tartes aux légumes, quiches
- poissons grillés ou en sauce (lotte, dos de cabillaud)
- crustacés (langoustines, coquilles Saint-Jacques)





Revue de presse

Domaine François et Julien Pinon

Classé parmi les 100 meilleurs vins du monde par le **Wine Spectator**

Le Monde

« C'est bien le *vin de taffetas* évoqué par Rabelais. »

Wine Spectator

Top 100 mondial en janvier 2024.

« François Pinon, one of the top estates in Vouvray » « there are few better places than François Pinon to taste and understand the Chenin » « a warm, sunny, seductive white »



« En bouche, un régal strict et vif. Une acidité rectiligne qui portera le vin, lui donnera longue vie. [...] Un sacré coup de trique dans les gencives. »

« Intimidant. Ses vins sont superbes, changeants d'un millésime à l'autre. »

The New York Times

« François Pinon, one of my favorite Vouvray producers, has a knack for coaxing the perfect combination of voluptuous body and laserlike focus from chenin blanc. »

« Our top 10 wines [...] includes two wines each from two of the top Vouvray producers : the legendary HUET and the not-yet-legendary François Pinon. »



« Coup de cœur absolu [...] Ce blanc fait fort » « Les secs s'expriment dans une palette aromatique élégante, avec un grain nerveux. Les moelleux sont digestes, jamais des monstres de sucre. Les effervescents millésimés sont incisifs. »

THE WALL STREET JOURNAL.

« François Pinon, the genial proprietor of Domaine Pinon makes terrific still and sparkling Chenin Blancs at his organic Vouvray estate. »

Guide Robert PARKER

Note: 93+, 92, 91 sur 100



« This estate crafts gorgeous, full-flavored and rich Vouvray. What impresses me most about Pinon's wines is their ability to carry residual sugar while remaining fresh and ethereal and no tasting sweet or cloying. »

5. Les vendanges au domaine François et Julien Pinon

