

Chers clients et amis,

Ce nouveau millésime a été marqué par la pluie. Elle est tombée sans arrêt, d'octobre 2023 jusqu'aux vendanges, en octobre 2024. Une pluviométrie exceptionnelle : Deux ans de pluie sont tombés en une année.

La pluie amène l'ennemi du vigneron : le mildiou, un champignon néfaste. Il nous a fait perdre 40 % de la récolte, malgré nos efforts pour le contenir.

Les vendanges ont commencé tard (le 2 octobre 2024), à cause de l'excès de pluie et du manque de soleil. Il a d'ailleurs plu pendant presque tous les jours de vendanges...

L'absence de soleil ralentie la maturité du raisin, il n'a donc pas été possible de faire de demi-sec ni de moelleux cette année. Néanmoins, c'était un climat propice pour de très bons secs et d'excellents pétillants. Les vins sont frais et fringants.

L'an passé, une de nos cuvées a fait partie des 100 meilleurs vins du monde, classement réalisé par le *Wine Spectator*. Cette année, nous sommes fiers de faire notre entrée dans le prestigieux guide *Bettane et Desseauve*. Nous figurons également dans *Le guide des meilleurs vins de France* (de la *Revue du vin de France*).

Venez déguster le fruit de notre travail lors de nos portes ouvertes :
Les samedis 10 et 17 mai, ainsi que le 6 décembre, de 10h à 13h et de 14h30 à 18h.

Retrouvez-nous également aux salons :

- Maison Clément, samedi 14 juin, aux halles de Tours
- Vinaviva, samedi 28 juin, à Fondettes (à 5 km de Tours)
- Bulles au Centre, 19 et 20 juillet, à Amboise
- Biotyfole, les 29 et 30 novembre, à Tours

Au plaisir de vous revoir

Julien Pinon



Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786



L'histoire

Le domaine est dans notre famille depuis **1786**. Il s'étend aujourd'hui sur 14 hectares, travaillés par 8 générations de vignerons. Après avoir été psychologue pour enfants pendant 10 ans, François a repris le domaine en 1987. Urbaniste pendant 6 ans, son fils Julien est revenu travailler avec son père en 2015. Il a repris le domaine en 2018.

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.

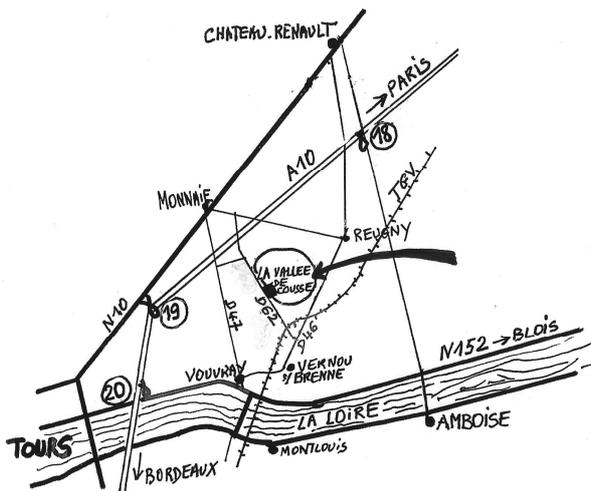
La vigne et les sols

Nos vignes poussent sur :

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

Nos ceps ont de 6 à 80 ans, des expositions et des sols variés, avec 6600 pieds/ha.

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Âge des vignes : 0-20 ans : 15 % | Sol : Argile : 37 % |
| 20-40 ans : 45 % | Silex : 26 % |
| 40-80 ans : 40 % | Argilo-siliceux : 37 % |



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 au pied des ceps.

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.

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 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 au printemps.

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



Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Tarif 2025

Le 01/01/24, nous avons été classés parmi les 100 meilleurs vins du monde. Ce classement est réalisé chaque année par le magazine *Wine Spectator*.

Vins pétillants

| | Euros TTC | |
|--|--------------|-------|
| Brut 2022 | 19,00 | |
| Demi-sec 2022 | 19,00 | |
| Brut spontané 2021 (pétillant naturel) | 20,00 | |
| Rosé pétillant naturel 2023 | 20,00 | |
| Brut non dosé 2020 | 23,00 | |
| Brut non dosé 2017, 7 ans d'élevage | 29,00 | |
| Magnum Brut 2023 | 42,00 | |

Vins tranquilles

Sec

| | | |
|---|--------------|-------|
| Sec 2024 (Disponible en août 2025) | 17,00 | |
| Le Bon Pinon 2024 (Dispo. en août 2025) | 20,00 | |
| Les Déronnières 2024 (Dispo. août 2025) | 22,00 | |
| Sec 2023 | 17,50 | |
| Le Bon Pinon 2023 (vigne plantée en 1945) | 20,50 | |
| Les Déronnières 2023 | 22,50 | |
| Sec 2022 | 18,00 | |
| Les Déronnières 2022 | 23,00 | |

Demi-sec

| | | |
|----------------------------|--------------|-------|
| Silex noir 2023 | 18,00 | |
| Les trois argiles 2019 | 19,00 | |
| Les trois argiles 2017 | 20,00 | |
| Solera (tonneau perpétuel) | 22,00 | |

Moelleux

| | | |
|------|--------------|-------|
| 2023 | 23,00 | |
| 2018 | 26,00 | |

Liquoreux (vendanges tardives)

| | | |
|--|--------------|-------|
| <i>Frizzante</i> 2018 (50 cl) légèrement pétillant | 29,00 | |
|--|--------------|-------|

Panachage possible. À partir de 30 bouteilles, remise de 0,50 €/bouteille à la cave ou livraison offerte.



Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Tarif 2025 des millésimes anciens

Le 01/01/24, nous avons été classés parmi les 100 meilleurs vins du monde. Ce classement est réalisé chaque année par le magazine *Wine Spectator*.

| | Euros |
|--------------------------|---------------|
| Liquoreux | |
| 1990 Botrytis | 69,00 |
| 2003 Première trie | 56,00 |
| 2005 Botrytis | 56,00 |
| Liquoreux (50 cl) | |
| 1995 Botrytis | 54,00 |
| Liquoreux magnum | |
| 1989 Goutte d'or | 150,00 |

Expéditions :

Livraison gratuite et par nos soins dans l'agglomération tourangelle, à partir de 12 bouteilles.

Livraison dans toute la France, à partir de 12 bouteilles, par cartons de 6 complets, panachage possible au sein de chaque carton.

27 € de frais de port, quelle que soit la quantité de bouteilles et la destination.

Frais de port offerts à partir de 30 bouteilles. Un magnum compte pour 2 bouteilles.

Paiement par chèque (à l'ordre de François PINON S.C.E.A.) ou par virement :
IBAN : FR 76 1940 6370 3000 0728 4653 654
SWIFT : AGRIFRPP894