

240 ans
1786~2026

La Vallée de Cousse, le 31 mars 2026

Chers clients et amis,

Voici enfin une très belle année, où qualité, quantité et diversité des types de vin sont au rendez-vous.

2025 a commencé avec deux semaines de températures négatives mi-janvier, ce qui est bon pour le sol et la végétation.

Le printemps puis l'été furent chauds et secs (canicule fin juin et mi-août). Ceci a permis une grande maturité des raisins.

Cette année à Vouvray -de manière générale- les rendements sont faibles et les degrés alcooliques excessifs. Je n'ai heureusement pas rencontré ces problèmes, car mes parcelles sont labourées, ce qui permet de capter le peu d'humidité de l'air.

Mes vignes n'ont donc pas du tout souffert de la sécheresse. D'ailleurs, l'adage dit : « Un binage vaut deux arrosages. » D'où l'intérêt d'être en culture bio et donc de labourer la terre.

J'ai pu ainsi produire des vins superbes, mûrs et bien équilibrés, car riches, mais avec de la fraîcheur.

En 2024, une de nos cuvées a fait partie des 100 meilleurs vins du monde, classement réalisé par le *Wine Spectator*. En 2025, je suis monté dans la hiérarchie du *Guide des meilleurs vins de France* (de la *Revue du vin de France*). Nous faisons maintenant partie des domaines classés avec une étoile ; il n'y en a que cinq sur toute l'AOC Vouvray.

Venez fêter les 240 ans de notre domaine lors de nos portes ouvertes :
Les samedis 6 et 13 juin, ainsi que le 12 décembre, de 10h à 13h et de 14h30 à 18h.

Retrouvez-nous également aux salons :

- Vinaviva, samedi 27 juin, à Fondettes (à 5 km de Tours)
- Au domaine La grange Tiphaine, le dimanche 28 juin, à Amboise
- Biotyfoule, les 27 et 28 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.

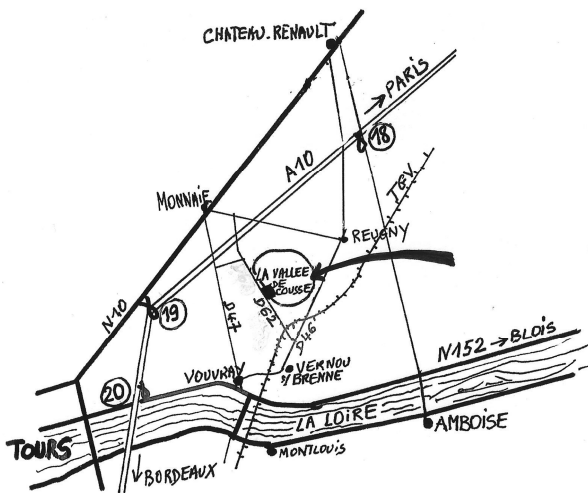
La vigne et les sols

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 2026

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	20,00
Demi-sec 2022	20,00
Brut spontané 2022 (pétillant naturel)	20,00
Rosé pétillant naturel 2023	20,00
Brut non dosé 2022	24,00
Brut non dosé 2017, 8 ans d'élevage	30,00
Magnum Brut 2023	45,00
Magnum Brut Non dosé 2023	53,00
 Vins tranquilles		
Sec		
Sec 2025	17,50
Le Bon Pinon 2025	20,50
Les Déronnières 2025	22,50
Sec 2024	18,00
Le Bon Pinon 2024 (vigne plantée en 1945)	21,00
Les Déronnières 2024	23,00
Sec 2023	18,50
Le Bon Pinon 2023 (vigne plantée en 1945)	21,50
Les Déronnières 2023	23,50
Sec 2022	19,00
Les Déronnières 2022	24,00
 Demi-sec		
Les trois argiles 2025	20,00
Silex noir 2025	20,00
Solera (tonneau perpétuel)	24,00
 Moelleux		
2025	23,00
2023	24,00
 Liquoreux (vendanges tardives)		
<i>Frizzante</i> 2018 (50 cl) légèrement pétillant	30,00

À partir de 24 bouteilles, remise de 0,50 €/bouteille à la cave ou livraison offerte.



Domaine François et Julien Pinon

Vouvray - Depuis 1786

Tarif 2026 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	72,00
2003 Première trie	58,00
2005 Botrytis	58,00
Liquoreux (50 cl)	
1995 Botrytis	58,00
Liquoreux magnum	
1989 Goutte d'or	155,00

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.

Frais de port offerts à partir de 24 bouteilles. 30 € de frais de port, si la commande est inférieure à 24 bouteilles, quelle que soit la destination.

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