L'histoire
Le domaine est dans notre famille depuis **1786**. Il s'étend aujourd'hui sur 14 hectares, travaillés par huit 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 terre et la plante
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.

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 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.

Âge des vignes: 0-20 ans: 6 %
20-40 ans: 47 %
40-80 ans: 47 %

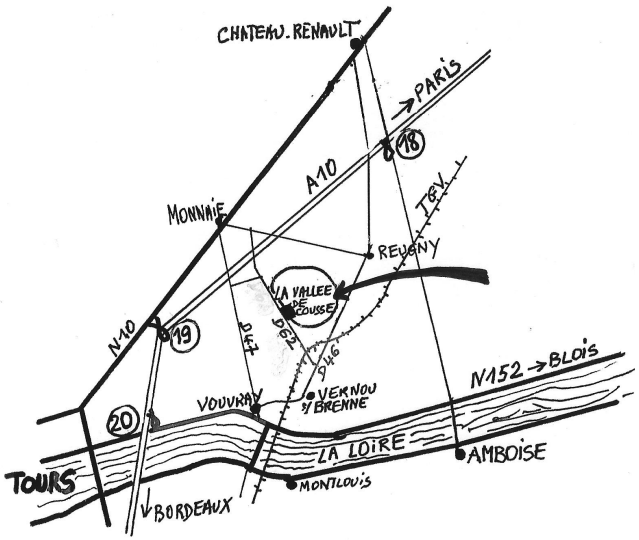
« Quand le vigneron taille sa vigne, le coup de sécateur qu'il donne engage sa future récolte et prépare déjà la suivante ... »

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 début mars.

Visite du domaine et dégustation sur rendez-vous.



Tarifs 2023

	Euros TTC	
Les pétillants		
Brut 2019	**15,00**	.....
Demi-sec 2019	**15,00**	.....
Brut non dosé 2018	**18,00**	.....
Brut spontané 2021	**17,50**	.....
Rosé pétillant 2022	**16,00**	.....
Magnum brut 2018	**32,00**	.....
Magnum non dosé 2018	**40,00**	.....
Les tranquilles		
Sec		
Sec 2022	**14,50**	.....
Le Bon Pinon 2022	**17,00**	.....
Les Déronnières 2022	**18,00**	.....
Demi-sec		
Les trois argiles 2020	**15,00**	.....
Les trois argiles 2019	**15,50**	.....
Silex noir 2018	**16,00**	.....
Les trois argiles 2018	**16,00**	.....
Solera (cuve perpétuelle)	**19,00**	.....
Moelleux		
2018	**20,00**	.....
Liquoreux (vendanges tardives)		
2018 *Frizzante* 50 cl	**23,00**	.....
2018 Goutte d'or 75 cl	**38,00**	.....

À partir de 36 bouteilles, remise de 0,50 €/bouteille, ou livraison gratuite. Panachage possible.

Pour apprécier nos vins

Les pétillants
Servir à 6-8°C

- À l'apéritif, avec des toasts à la rillette (poisson ou viande)
- Pour accompagner un repas, un dessert ou un morceau de brioche
- Osez le ½ sec avec un Camembert au lait cru

Les tranquilles
Servir à 10-12°C. Ouvrir une heure 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 caves au calcaire tendre...

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