



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)

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: 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 ..."

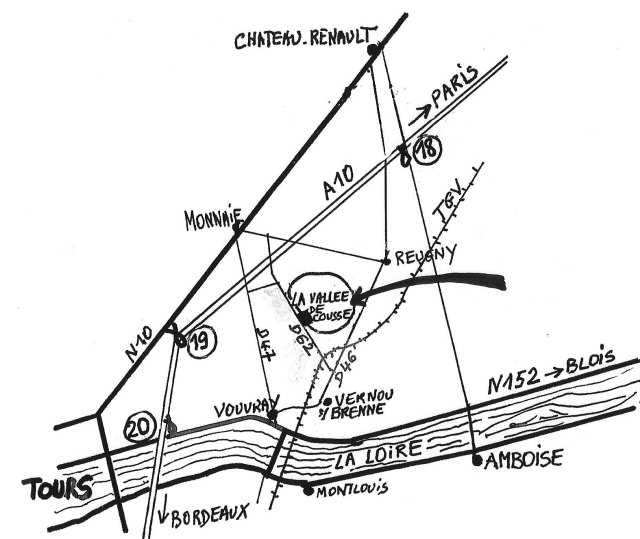
La vinification

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 au printemps.

Visite du domaine et dégustation sur rendez-vous.



Tarifs 2025

Les pétillants

Euros TTC

Brut 2022	19,00	
Demi-sec 2022	19,00	
Brut spontané 2021	20,00	
Rosé pétillant 2023	20,00	
Brut non dosé 2022	23,00	
Brut non dosé 2017	29,00	
Magnum Brut 2023	42,00	

Les tranquilles

Sec 2024	17,00	
Le Bon Pinon 2024	20,00	
Les Déronnières 2024	22,00	
Sec 2023	17,50	
Le Bon Pinon 2023	20,50	
Les Déronnières 2023	22,50	
Sec 2022	18,00	
Les Déronnières 2022	23,00	

Demi-sec

Solera (cuve perpétuelle)	22,00	
---------------------------	--------------	-------

Moelleux

2023	23,00	
------	--------------	-------

Liquoreux (vendanges tardives)

2018 Frizzante 50 cl	29,00	
----------------------	--------------	-------

À partir de 30 bouteilles, remise de 0,50 € par 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 demi-sec avec un Camembert au lait cru

Les tranquilles (Servir à 10-12°C)

Ouvrir une heure à l'avance.

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:

- Charcuteries, tartinades
- Tartes aux légumes, quiches
- Poissons, St-Jacques
- Viandes blanches en sauce, rôtis
- Cuisine asiatique, sushis, sucré-salé
- Fromages, salade de chèvre chaud

Moelleux et liquoreux

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

- Avec un foie gras
- Un Comté, un brebis des Pyrénées
- Fourme d'Ambert, Brillat-Savarin
- Tarte tatin, 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...*

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

