

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 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 ... »

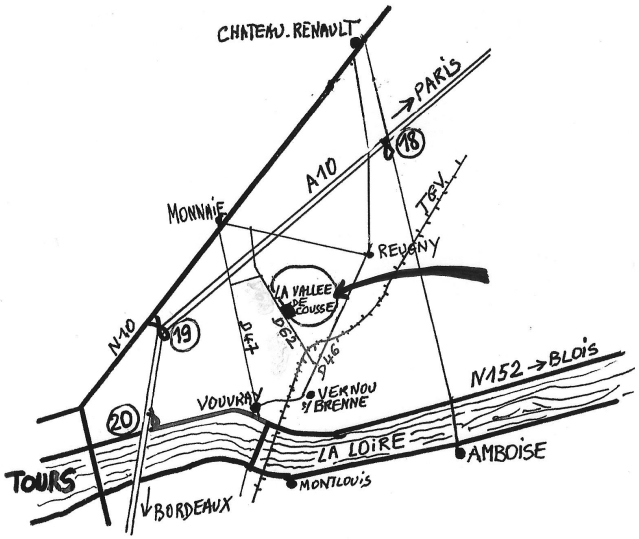
La vinification

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 au printemps.

Visite du domaine et dégustation sur rendez-vous.



Tarifs 2026

Les pétillants	Euros TTC
Brut 2022	**20,00** .....
Demi-sec 2023	**20,00** .....
Brut spontané 2022	**20,00** .....
Rosé pétillant 2023	**20,00** .....
Brut non dosé 2022	**24,00** .....
Brut non dosé 2017	**30,00** .....
Magnum Brut 2023	**45,00** .....
Mag. Non dosé 2023	**53,00** .....
Les tranquilles	
Sec 2025	**17,50** .....
Le Bon Pinon 2025	**20,50** .....
Les Déronnières 2025	**22,50** .....
Sec 2024	**18,00** .....
Le Bon Pinon 2024	**21,00** .....
Les Déronnières 2024	**23,00** .....
Sec 2023	**18,50** .....
Le Bon Pinon 2023	**21,50** .....
Les Déronnières 2023	**23,50** .....
Sec 2022	**19,00** .....
Les Déronnières 2022	**24,00** .....
Demi-sec	
Silex noir 2025	**20,00** .....
Les trois argiles 2025	**20,00** .....
Moelleux	
2025	**23,00** .....
Liquoreux (vendanges tardives)	
2018 *Frizzante* 50 cl	**30,00** .....

À partir de 24 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 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