



FRANÇOIS PINON

QUELLE HISTOIRE !

Dans la vallée de Cousse si belle, si calme, François Pinon perpétue une tradition séculaire au travers des vins bio d'un grand équilibre au fil d'un temps qu'il a appris à aimer et surtout à respecter. En compagnie de son fils, Julien, qui l'accompagne pour un avenir rassurant.

—Eric ZABRODSKY

Le dossier de presse du domaine François Pinon en jette. Un domaine qui existe depuis 1786, dit-il. Fichtre, il était une fois la révolution ! Un peu de culture et d'agriculture ne fait pas de mal au royaume de Cousse... « *Les terres appartenaient au seigneur de Jallanges* », récite doucement François. « *Les parents les ont achetées en temps de travail. La famille était en polyculture sur cinq à six hectares, une agriculture en autarcie, de subsistance. On les appelait les vigneronns à la mode. Le vin mettait du beurre dans les épinards car, attention, vous ne savez peut-être pas qu'on exportait déjà du Vouvray au XVIII^e siècle ?* » Bah non...

On part toujours du principe que pour apprécier le vin d'un vigneron, il faut déjà cerner (et apprécier) l'homme de la terre et de la nature. Le premier contact avant le verre et le vin qui y danse tout en rond... François a un rapport au temps qui est émouvant parce que ses mots pèsent le poids, mais aussi la légèreté de la vie. Son vieux père a 93 ans. Sa mère 90 ans. Sa femme est partie au royaume des cieux il y a deux ans. Il a décidé de donner un autre sens à sa vie à l'âge de 35 ans. La valse à mille le temps... Oui, le vigneron a mis le temps. « *J'ai fait l'école normale à Tours, j'étais instituteur. Puis, je suis devenu pédopsychiatre. J'ai bénéficié de l'enseignement de Françoise Dolto en personne. C'était enrichissant.* »

En 1986, son père a voulu passer le flambeau. Mais François le raconte mieux que nous : « *Il m'a dit : bon, on fait quoi ? Je vends ? Tu prends l'affaire ? Mon frère a pris le côté élevage et moi, j'ai dit banco pour la vigne. Je me suis formé un an et puis, j'ai sauté le pas. Au début, on se dit, avec de la volonté, du travail, on va y arriver. Et puis, on se dit : mince, faut pas que je me plante...* »

L'AVENIR AVEC SON FILS

Bah oui, du temps qui passe, huit générations le contemplaient ! Mais avec de l'intelligence, de l'écoute, du caractère, François s'est forgé une expérience et une philosophie de la vie et... du temps justement. « *Ici, on a une idée de lui particulière. On est un peu loin de tout, au calme, loin de la ville et pourtant pas si loin, en fait. On va à son rythme et surtout au rythme de la nature...* »

Ah, cette nature, cette vigne, plante vivante ! Ces temps modernes ! « *Ça, aujourd'hui, on a davantage de pression, de papier, d'administratif ! Le temps peut nous jouer de sales tours aussi, comme cette grêle foudroyante du 16 juin 2013 !* »

Oui, les vignerons du Vouvrillon ont pas mal « *dégusté* » ces dernières années. Aujourd'hui, le domaine Pinon tourne à 60 000 bouteilles à l'année, 10 000 de plus seraient l'idéal. Mais il ne faut pas croire que François Pinon broie du noir. Oh, non, il a une bonne barrique d'optimisme ! Déjà, il est fier de son fils qui est passé de l'urbanisme à la vigne avec un enthousiasme et un savoir dévorants et passionnés. François est rassuré : l'avenir est là. Présent.

Il y a aussi le commerce et la communication qui vont bien. Parce que François privilégie le contact. « *Tous les ans, je vais aux Etats-Unis. On vend notre vin dans vingt états... 45 % de notre production vont à l'export. Il y a l'Angleterre, le Danemark, la Norvège, la Finlande...* » Pour compléter, 45 autres pour cent sont pour la clientèle particulière et 10 % pour les cavistes et restaurateurs.



DES VIGNES... DE TROIS À SOIXANTE-QUINZE ANS

La famille Pinon cultive aujourd'hui quinze hectares, après un apport d'un hectare côté maternel. Le chenin autorise une variété : les blancs tranquilles (secs, demi-secs ou moelleux), les pétillants (bruts, non dosés ou demi secs).

La spécificité du domaine est qu'il est morcelé sur une quinzaine de parcelles toutes exposées. « *Cela nous permet d'avoir une grande diversité de sols, d'expositions, d'orientations des ceps et de limiter les conséquences des dégâts climatiques.* » Nous avons retenu de mémoire, la parcelle la plus ancienne au joli nom *Le noyer à l'âne*... Les parcelles du domaine ont, globalement, l'avantage de ne pas avoir subi de remembrement et l'âge des vignes oscille entre trois et soixante-quinze ans. Le temps, toujours le temps...

Le sol est fait d'argile à silex avec un sous-sol calcaire. Les silex drainent la pluie et conservent la chaleur. Les argiles du haut des coteaux sont moins sensibles aux pluies automnales et permettent de vendanger plus tardivement. Mariage du doigté, du feel good et du savoir séculaire...

François applique les principes de l'agriculture biologique depuis 2003. C'est certes d'actualité, mais pour la famille Pinon, c'est d'abord une conviction. « *C'est ma conviction pour la vigne, tout simplement. Pour la qualité du vin. Tous ceux qui font du bio parlent le même langage, je me sens bien dans cette famille-là. Et, à l'étranger, je m'aperçois que nous, vignerons français, sommes toujours respectés parce que nous sommes des dépositaires d'une connaissance empirique. C'est une fierté qui crée aussi des devoirs.* Et comme il voit plutôt la barrique à moitié pleine plutôt qu'à moitié vide, François affirme sa foi dans les vins de Loire : « *On est les mieux placés dans le rapport qualité-prix. Le réchauffement climatique est parfait pour nous. Le chenin a juste ce qu'il faut en chaptal pour donner le meilleur de lui-même. C'est super pour la maturité !* »

Pas question, évidemment, de terminer sans trinquer. Avec un moelleux 1990 du domaine. Délicieux. Le temps est aussi le meilleur ami de François Pinon et de son vin.



FICHE PRATIQUE DOMAINE FRANÇOIS PINON

Domaine François Pinon, La Vallée de Cousse, 55 rue Jean-Jaurès, 37210 Vernou-sur-Brenne. Tél. : 02 47 52 16 59. Courriel : francois.pinon@wanadoo.fr ; site : www.francois-pinon-vouvray.com

Les tarifs : fines bulles entre 10 et 12 € ; vins tranquilles entre 10 et 16 € pour les demi-secs et entre 18 et 70 € (ce dernier prix pour les très vieux millésimes en première trie) pour les moelleux.