

Domaine François PINON

Vouvray – Depuis 1786

Dossier de presse



Contact: Julien PINON
55, rue Jean JAURÈS
Vallée de Cousse
37210 VERNOU SUR BRENNE
02.47.52.16.59
francois.pinon@wanadoo.fr
francois-pinon-vouvray.com

Sommaire

1. Descriptif du domaine et des vins p. 2 et 3
2. Plan du domaine p. 4
3. Exemple de fiche technique de cuvée p. 5
4. Les médias qui parlent du domaine PINON p. 6
5. Images des vendanges p. 7

1. Descriptif du domaine et des vins

Situé en Touraine, au cœur de la vallée de la Loire et de l'A.O.C. Vouvray, le domaine PINON a été fondé en 1786. Il s'étend aujourd'hui sur 15 hectares, acquis par 8 générations de vignerons et conduit en agriculture biologique. Après avoir été psychologue pour enfants pendant 10 ans, François PINON a repris le domaine familial en 1987. Il travaille maintenant avec son fils Julien, ancien urbaniste.

Le Vouvray

Le cépage que nous cultivons est le **chenin blanc**, sans assemblage avec d'autres variétés.

Ce cépage historique de la vallée de la Loire possède une étonnante plasticité. Il permet d'obtenir tous les types de vins blancs, tranquilles comme pétillants. Brut, non-dosé ou demi-sec pour les pétillants et sec, demi-sec, moelleux, jusqu'aux liquoreux (une fois tous les cinq ans) pour les tranquilles.

Grâce à son acidité, le Vouvray est un vin de longue garde. Certaines grandes années peuvent être bues après plus de 100 ans passés en cave. Excellentes mémoires vivantes du climat, nos vins portent tous la marque de leur millésime de naissance.

La vigne et les sols

Nous cultivons 15 hectares de vignes. Ils ne sont pas d'un seul tenant mais répartis sur une quinzaine de parcelles situées sur les pentes de la Vallée de Cousse (cf. plan ci-après). Cela permet de bénéficier d'une grande diversité de sols, d'expositions, d'âges des ceps et de limiter les conséquences des dégâts climatiques (gel, grêle, etc.).

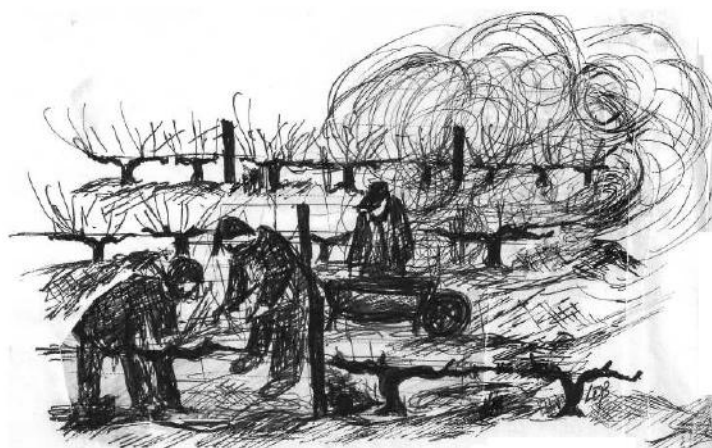
Nous cultivons des parcelles de vigne qui n'ont pas subi de remembrement. Elles ont de 3 à 75 ans, en plantation traditionnelle (6600 ceps/ha).

Nos sols sont composés d'**argile à silex** avec un sous-sol **calcaire** (Turonien inférieur).

L'érosion des coteaux laisse apparaître les silex qui drainent la pluie et gardent la chaleur; terroir où le botrytis se développe rapidement. Les argiles du haut des coteaux réagissent moins vite aux pluies d'Automne et permettent de vendanger plus tardivement.

Âge des vignes : 0-20 ans : 15 %
20-40 ans : 45 %
40-70 ans : 40 %

Types de sol : Argile : 37 %
Silex : 26 %
Argilo-silicieux : 37 %



Du vin 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 Ecocert) :

- 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.

Tous les vins que nous produisons sont biologiques.

Des vendanges manuelles

Les vendanges sont manuelles et nécessitent une équipe de 25 personnes pendant 3 semaines.

Nous attendons une parfaite maturité des raisins pour commencer la récolte. Les vendanges sont manuelles afin de **sélectionner** les meilleures grappes et de les amener intactes au pressoir.

Les raisins destinés au pétillant sont ramassés en premier. La récolte continue pour les vins secs et demi-sec. Lorsque les conditions climatiques le permettent, les tris et la surmaturation (botrytis ou passerillage) apportent moelleux et liquoreux, lors de vendanges tardives.

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

8 mois sont nécessaires à l'élaboration des tranquilles (d'octobre à mai) et 18 à 24 pour les pétillants.

La fermentation dure de **2 à 3 mois**, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par un soutirage suivi d'un refroidissement du vin. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de **4 à 5 mois**.

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. Avant la mise en bouteille au mois d'avril, une filtration est effectuée.

Le type de vin

L'acidité présente dans nos différentes cuvées constitue l'ossature du vin. Le sucre résiduel forme son enveloppe charnelle et permet ainsi de décliner les différentes cuvées. Notre objectif est de créer des vins **équilibrés**, structurés et fins.

La distribution

Nos vins sont vendus à la propriété, aux particuliers, aux bars à vins, hôtels, restaurants et aux cavistes.

50% du vin produit est **exporté** (Amérique du Nord, Europe et Asie), l'autre moitié est distribuée en France.

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

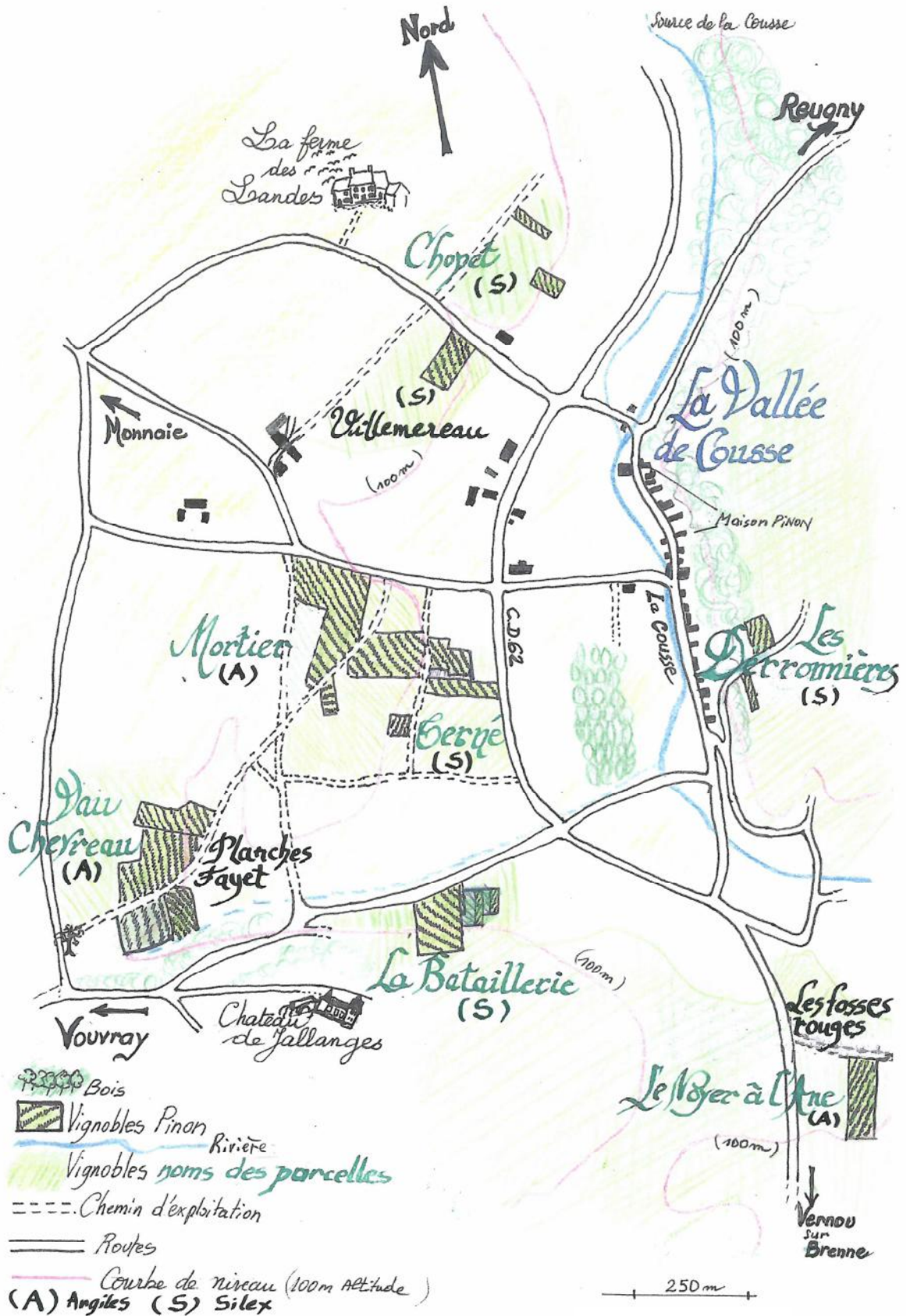
Domaine François PINON

55, rue Jean JAURÈS Vallée de Cousse 37210 VERNOU SUR BRENNE
francois.pinon@wanadoo.fr - 02.47.52.16.59 - francois-pinon-vouvray.com



2. Plan du domaine

Dans la Vallée de Cousse, au nord-est de Vouvray



Odile PINON-LE BIHAN

Domaine François PINON

55, rue Jean JAURÈS Vallée de Cousse 37210 VERNOU SUR BRENNÉ
 francois.pinson@wanadoo.fr - 02.47.52.16.59 - francois-pinson-vouvray.com





3. Exemple de fiche technique de cuvée Silex noir 2015

Type de vin: sec tendre / demi-sec

Cépage : chenin blanc

Âge moyen des vignes: 40 ans

Densité de plantation: 6600 ceps / hectare

Exposition: est-sud-est

Nature du sol: argile à silex noir avec sous-sol calcaire
(Turonien inférieur)

Nom des parcelles utilisées: Terné, les Batailleries

Superficie pour cette cuvée: 3,70 hectares

Vendanges: 21 et 23 septembre puis 8 et 9 octobre 2015, climat estival.

Vendanges manuelles. Tri dans la vigne, puis sur table de tri avant la benne et enfin au chai, avant le pressoir.

Rendement: 24 hl / hectare

Vinification: La fermentation dure de 2 à 3 mois, sans levurage ni chaptalisation. Elle démarre spontanément grâce aux levures indigènes qui participent de l'effet terroir. Elle est arrêtée par refroidissement du vin suivi d'un soutirage. L'élevage est ensuite effectué en tonneau, sur lies fines. Il dure de 4 à 5 mois. Avant la mise en bouteille au mois de mai, une filtration est effectuée. 8 mois sont donc nécessaires à l'élaboration du vin (d'octobre à mai).

Nombre de bouteilles pour cette cuvée: 12 000

Caractéristiques physico-chimiques:

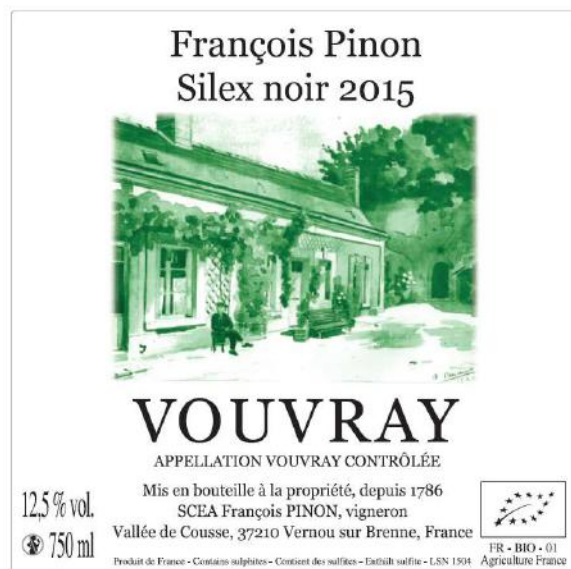
alcool	sucres résiduels	acidité	p.H.
12,5 %	20 gr/l	6,2 gr/l	3

Potentiel de garde: 20-30 ans

Dégustation: à 10-12°C, si possible après aération (2 h environ)

Accords mets-vin:

- charcuterie (rillons, rilette)
- poissons en sauce (lotte, dos de cabillaud)
- crustacés (langoustines, coquilles Saint-Jacques)



4. Les médias qui parlent du domaine PINON

Presse française:

Le Monde
L'Humanité
Libération
L'Express
Le Point
Challenges
Le Figaro vin
Madame Figaro

La Revue des vins de France
Cuisine et vin de France
Le rouge et le blanc
Saveurs
Étoile
Maîtres d'hôtels et sommeliers magazine
Cuisine du terroir
Cigares, spirits and co.
In vino veritas

VSD
France TGV
La Nouvelle République
Terre de Touraine

Radio:

France Inter
Radio Béton

Presse internationale:

The New York Times
The Wall Street Journal
San Francisco chronicle
Forbes

Decanter
The wine advocate
Wine spectator
Food and wine

La Libre Belgique
Finance huanqiu (Chine)

Guides:

PARKER (93+ sur 100)
BETTANE et DESSEAUVÉ
GAULT et MILLAU
HACHETTE
Le guide des meilleurs vins de France (Revue des vins de Fr.)

Télévision:

TF1
France 3

Web:

MSN lifestyle
Yahoo food
Du Morgon dans les veines
Miss glou-glou

5. Images des vendanges au domaine PINON

