

Bien connaître le Vouvray

L'appellation Vouvray, qui fut une des premières AOC reconnues en Val de Loire, fête ses 70 ans en 2006. Elle est répartie sur huit communes : Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Tours, Vernou/Brenne et Vouvray.

Vouvray occupe une position géographique très particulière en Val de Loire. Son terroir d'environ 20 km de long se trouve juste sur la zone d'échanges climatiques où l'influence océanique rencontre l'influence continentale. Etant un cépage tardif, le cépage Chenin, qu'on appelait autrefois Pineau de la Loire, s'épanouit parfaitement sur cette zone de transition.

Le Chenin est présent un peu partout sur la planète mais nulle part il n'est autant « chez lui » qu'en Val de Loire. C'est le seul endroit au monde où il s'épanouit avec tant de diversité. Il y est cultivé en mono cépage, ce qui constitue une particularité unique de l'appellation.

Le terrain est lui aussi favorable. La base est le tuffeau, ce calcaire tendre typique de la Touraine, qui rend si belles les maisons de la région.

Nous disposons d'un bel outil de travail, donné par la nature : les caves troglodytiques creusées dans la craie des coteaux, une particularité unique en Val de Loire. Même les années de canicule, les vins sont maintenus à une température de 11°C pour le mûrissement.

Le Vouvray se distingue par son étonnante aptitude au vieillissement, sans doute l'une des plus spectaculaires du vignoble français. Les grands Vouvray traversent allégrement les décennies et l'on peut encore trouver dans certaines caves des Vouvray 1959, 1947 et même 1921. Avec le temps, le vin se patine, sa couleur devient plus ambrée, topaze. Les notes de fruits frais font place à des saveurs exotiques, des notes subtilement épicées, une richesse aromatique plus complexe.

L'acidité naturelle du Vouvray lui donne « une colonne vertébrale » qui le maintient solidement et conserve une fraîcheur à ce vin subtil. C'est ainsi qu'il peut rester fidèle à sa devise :

« Je resjois les Cuers »

Philippe & Vincent GASNIER
Vignerons de père en fils

* Tarif *

Valable jusqu'au 31 décembre 2020.

VOUVRAY (méthode traditionnelle)

Extra-Brut ... Médaille de Bronze Ligers 2019.....11.70€
Brut..... Guide Hachette 2019.....10.20€
Demi-sec.... Guide Hachette 2019.....10.20€

TETE DE CUVÉE ELEGANCE 2015.....14.00€
Médaille d'OR MACON 2019

VOUVRAY Magnum Brut.....15.50€

TOURAINNE ROSE (méthode traditionnelle)

Demi-sec.....10.20€

VOUVRAY TRANQUILLE

Sec 2019.....8.30€
Demi-sec 2019.....8.40€

Moelleux 201610.80€

Liquoreux 201813.50€

Ces prix s'entendent Accises et Taxes Belges
incluses

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

BON DE COMMANDE

A retourner à :

SCEA DE LA PINSONNIERE
Philippe et Vincent GASNIER
13, rue de la Pinsonnière
37210 Parçay-Meslay
Tél-Fax : 02.47.29.14.43.
06.60.02.53.10 ou 06.60.02.53.11
e-mail: lapinsonniere@aliceadsl.fr

Adresse de livraison :

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

..... Tél :

Votre commande :