Domaine MASSON-BLONDELET SAS
1, rue de Paris
58150 POUILLY-SUR-LOIRE
Tel 03 86 39 00 34 - Fax 03 86 39 04 61

www.masson-blondelet.com

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

Pouilly-Fumé 'Les Pierres de Pierre'

En 2004, dans le cadre d'une rétrocession au profit de jeunes vignerons qui s'installent, Pierre-François MASSON a eu l'opportunité de faire l'acquisition de vieilles vignes sur un terroir d'argiles à silex de la butte de Saint-Andelain.

- **Cépage :** Sauvignon Blanc
- **Vignoble :** 1 Ha 50 de vignes âgées de 25 à 55 ans
- **Sols :** argiles à silex, localement appelés ''chailloux''
- **Exposition :** sud/sud-ouest
- **Production :** 10 000 bouteilles
- **Culture de la vigne** : Les sols sont travaillés par plusieurs binages annuels, **sans désherbant**, ni engrais. Seuls des amendements **organiques** agréés pour l'agriculture biologique sont apportés en fin d'automne. Les traitements sont réduits à leur strict minimum afin de protéger les sols et la faune, qui reste un précieux auxiliaire du développement harmonieux de la végétation. Nous n'utilisons **pas d'insecticide.**
- **Vinification :** en cuves inox, fermentation à température contrôlée, après débourbage par le froid, conservation sur lies très fines
- **Conservation :** 3 à 4 ans ; apogée dans les deux premières années
- **Conseils du sommelier :** servir seul vers 12°C ou sur un plateau de fruits de mer, des crustacés, des poissons, volailles et viandes blanches.

*Récolté sur des **argiles à silex**, ces **vieilles vignes** de blanc fumé (nom local du cépage Sauvignon) expriment pleinement leur côté Pierre à fusil, très marqué sur ce type de sol. La première bouche vive et tendue laisse ensuite dominer le gras et la rondeur. Sa grande minéralité et sa longueur en bouche permettent des accords aussi variés qu'un **dos de Cabillaud rôti avec sa sauce hollandaise**, un **Homard grillé et citron confit** , une **Queue de lotte au piment d'Espelette** ou un **Ris de veau poêlé et son jus de truffes**.*

Domaine MASSON-BLONDELET SAS
1, rue de Paris
58150 POUILLY-SUR-LOIRE
Tel 03 86 39 00 34 - Fax 03 86 39 04 61

www.masson-blondelet.com

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

Pouilly-Fumé 'Les Pierres de Pierre'

DISTINCTIONS

Guide Bettane & Desseauve : *« Acidulé, vif et élégant, ce vin se montre tout en gourmandise. »*

2014 Millésime 2012 14/20

Guide Gault Millau :

2011	Millésime 2009	14,5 / 20
2010	Millésime 2008	16 / 20
2009	Millésime 2007	17 / 20
2008	Millésime 2006	17 / 20
2007	Millésime 2005	17,5 / 20
2006	Millésime 2004	89 / 100

Le Guide des Meilleurs Vins de France
La Revue du Vin de France : *« Les Pierres de Pierre se pare d'un surcroît de finesse et d'allonge, et creuse l'écart avec (Villa Paulus) »*

2014	**Millésime 2012**	**16/20**
2013	Millésime 2011	15,5 / 20
2012	Millésime 2010	15 / 20
2012	Millésime 2009	15 / 20
2011	Millésime 2008	16 / 20
2010	Millésime 2007	16 / 20
2009	Millésime 2007	16 / 20
2009	Millésime 2006	15 / 20
2008	Millésime 2006	14 / 20
2007	Millésime 2005	16 / 20
2006	Millésime 2004	8,5 / 10

Millésime 2012 : Classé parmi les "RÉUSSITES" dans le magazine **La Revue du Vin de France, Juin 2013 Spécial Millésime 2012**, page 175 :
« *Croquant et mûr, nuancé et fin, empreint d'une fraîcheur subtile. Un vin très équilibré* ».

Le Point, Hors Série **Spécial Vins** du 9 Sept. 2010, **Jacques Dupont** écrit : *« Les Pierres de Pierre 2008. Epicé, bouche riche, **tendue**, vif. Vin de puissance. 14,5/20 »*

La Revue du Vin de France, millésime 2007, Février 2009 *classée dans les Cuvées remarquables*
*" …c'est cette dernière que nous trouvons la plus expressive et aboutie dans sa définition de terroir de silex. Sa finesse de texture et sa tension finale se sont vraiment révélées en **2007** ." **16,5/20***

L'Express, Hors Série **Vignobles du Centre,** Juin-Juillet 2007 millésime 2005 :
*" Une minéralité fumée en fin de bouche. Très attendue quand on aime les sauvignons ligériens de terroir. " **16 / 20***

Le Point, Hors Série Spécial Vins**, Jacques Dupont,** Avril-Mai 2006 :
" Nouvelle cuvée depuis 2004, "Les Pierres de Pierre" produite sur silex, épicée, riche en saveurs…"

Nouvel Obs.com, Jeudi 15 septembre 2005 :
*" Ce domaine de référence sort pour la première fois cette cuvée de vieilles vignes sur silex, à la fois moelleuse et **tendue**, juste équilibrée. "*