



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

Sancerre Blanc 'Thauvenay'

- **Cépage** : Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 2 Ha 80 sur la commune de Thauvenay
- **Sols** : Calcaires très durs du Portlandien et Silex
- **Exposition** : sud-est
- **Production** : 18 à 22 000 bouteilles selon les années
- **Mode de culture** : 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. Les insecticides sont bannis au profit du procédé de confusion sexuelle.
- **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 vers 12°C avec entrées, poissons, fruits de mer et crustacés, crottins de Chavignol.



*Récolté sur des calcaires durs et argiles à silex, ce vin se boit assez jeune. Sa vivacité, sa fraîcheur et sa grande minéralité en font l'allié des plateaux de **fruits de mer** et des **crustacés**. Excellent **apéritif**, il peut être l'occasion d'un casse-croûte au **crottin de Chavignol**, **rillettes pur canard** et **terrine de lapin**. Il accompagne également les **asperges** et les **poissons crus**, cuits **au court-bouillon** ou **marinés**.*



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

Sancerre Blanc 'Thauvenay'

Guide Hachette :

2013 Millésime 2011 cité
2012 Millésime 2010 ★★
2010 Millésime 2008 ★
2008 Millésime 2006 cité

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2008 Millésime 2006 Argent
2000 Millésime 1999 Or
1998 Millésime 1997 Bronze
1996 Millésime 1995 Bronze
1994 Millésime 1993 Argent
1993 Millésime 1992 Argent

Guide Gault Millau :

2010 Millésime 2008 15 / 20
2009 Millésime 2007 15 / 20
2008 Millésime 2006 15 / 20
2007 Millésime 2005 15 / 20
2006 Millésime 2004 86 / 100
2005 Millésime 2003 86 / 100
2004 Millésime 2002 87 / 100
2003 Millésime 2001 87 / 100
1993 Millésime 1992 Argent

International Wine Challenge : « *Des saveurs acidulés avec des notes minérales légèrement crayeuses sur une longue finale.* »

2013 Millésime 2012 Bronze

Guide Vert La Revue du Vin de France :

« *Le Sancerre Thauvenay se fait généreux et grillé en 2011.* »

2014 Millésime 2011 13,5/20
2012 Millésime 2010 14 / 20
2011 Millésime 2009 14,5 / 20
2010 Millésime 2008 13,5 / 20
2009 Millésime 2007 13,5 / 20
2007 Millésime 2005 14 / 20
2006 Millésime 2004 7,5 / 10

Guide Bettane & Desseauve :

2005 Millésime 2003 7 / 10
2004 Millésime 2002 6,5 / 10
2003 Millésime 2001 7 / 10

Concours Général Agricole de Paris :

2008 Millésime 2007 Or
1997 Millésime 1996 Or
1993 Millésime 1992 Bronze

Lust auf Genuss 23.12.2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2011, Die Top-Weine zum Heft ! « *In der siebten Generation bereits keltert die Familie Masson-Blondelet charaktervolle Weine. Der Sancerre aus der Sauvignon-Blanc-Rebe ist elegant, und passt schon aufgrund seiner Herkunft perfekt zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.* »

Guide Hachette 2013, Sancerre Blanc Thauvenay 2011, « *Encore fermé, son nez se dévoile progressivement, exprimant de jolies notes de fruit exotiques, d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs. Vif à l'attaque, le palais révèle du gras, ce qui lui confère une certaine richesse. La tension finale fait ressortir une belle minéralité. Un Sancerre prometteur, à réserver à un poisson de rivière (brochet ou sandre).* »

Guide Hachette 2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2010, « *Ce 2010 allie de façon remarquable la puissance et la finesse. Celles des arômes marqués par les fleurs blanches et le bourgeon de cassis, et celles de la bouche qui montre du volume, de la fraîcheur et de la longueur. Un Sancerre élégant, qui mérite un beau poisson, un bar grillé par exemple.* »

L'Epicurien Hors série (Déc 10-Fev 2011), Thauvenay 2008

« *Ce vin délivre en bouche une agréable fraîcheur. Très belle complexité au nez.* »

Cuisine et Vins de France, Spécial Vins, Sept-Oct 2006 : Une sélection de 51 vins dans la Vallée de la Loire

« *Le Sancerre sur le coteau de Thauvenay (calcaire et silex), celui-là même qui donne son nom à ce blanc complètement sur la fraîcheur et la vivacité. Il sera prêt dans 2 ans, voire plus. (17 / 20)* »

Jean-Pierre Coffe, Mes Vins préférés à moins de 10 € Edition 2004 : "le Domaine Masson-Blondelet possède quelques vignes à Sancerre, dont il a extrait en **2002**, un blanc Cuvée **Thauvenay**, encore un peu discret au nez, mais doté d'un très bon potentiel de garde."

Guide Dussert Gerber 2002, 2003, 2004, 2005, 2006... : "... nervosité bien caractéristique, idéal sur les crustacés."