



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 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

- **Cepa** : Sauvignon Blanc
- **Viñedo** : 4 Ha 50 de viñas que tienen entre 20 y 45 años
- **Suelos** : Margas Kimméridgiense, llamadas localmente "gordas tierras" o "tierras blancas"
- **Exposición** : sur/sureste
- **Producción** : 30 a 34 000 botellas según los años
- **Cultura de la vid** : Trabajamos nuestros suelos binando durante todo el año, sin **herbicidas**, ni fertilizantes. Solo las enmiendas **orgánicas** aceptadas para la agricultura biológica son llevadas al final del autumno. Los tratamientos están reducidos al mínimo para proteger los suelos y la fona, que queda precioso para el desarrollo de la vegetación. No utilizamos **insecticidas**.
- **Vinificación** : en cuba de acero, fermentación con temperatura controlada, después del trasiego por el frío, conservación sobre las heces muy finas.
- **Conservación** : 3 a 4 años ; apogeo durante los dos primeros años
- **Consejos del sommelier** : servir a 12°C con entradas, pescados, aves y carnes blancas.



*Cosechado en **margas Kimmeridgiense**: suelo de arcillas blancas y conchas fosilizadas. Cuando está joven este vino se puede beber con pescados, pollo y carnes blancas después de algunos años. Más **graso** y **largo** en boca que "Les Angelots", "Villa Paulus" es un buen maridaje con lucio, risotto de setas. Cuando alcanza 5 o 6 años, se puede beber con huevos revueltos de trufas.*



Pouilly-Fumé 'Villa Paulus' 2012

Guide Bettane & Desseauve :

« Boca que envuelve con fondo de frutos amarillos. Tiene un final que persiste sobre la vivacidad. »

2014	Cosecha 2012	15 / 20
2013	Cosecha 2010	15 / 20
2004	Cosecha 2002	8,5 / 10
2003	Cosecha 2001	8,5 / 10
2002	Cosecha 2000	8 / 10
2001	Cosecha 1999	6 / 10
2000	Cosecha 1998	7 / 10
1999	Cosecha 1997	2 verres
1998	Cosecha 1995	3 verres
1996	Cosecha 1994	3 verres

The Irish Times Magazine du 01.03.14 : VP 2012

« Frutos verdes lleno de mineral y deliciosa, fresco y vivo en fin de boca. »

Guide Hachette :

« ★ (...) perfumes exóticos (mango, fruta de la pasión) Y hermosa nota mineral. Redondo y untuoso, representa bien las margas kimméridgiense »

2015	Cosecha 2012	★
2013	Cosecha 2011	comentado
2010	Cosecha 2008	citado
2009	Cosecha 2007	★
2008	Cosecha 2006	citado
2007	Cosecha 2005	★★
2006	Cosecha 2004	citado
2005	Cosecha 2003	★
2004	Cosecha 2002	citado
2003	Cosecha 2001	★
2001	Cosecha 1999	citado
2000	Cosecha 1998	★★★ ♥ Coup de cœur
1998	Cosecha 1996	citado
1997	Cosecha 1995	★
1996	Cosecha 1994	★

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2014	Millésime 2012	Plata
2009	Cosecha 2008	Oro
2008	Cosecha 2006	Bronce
2007	Cosecha 2005	Plata
2004	Cosecha 2003	Bronce
2000	Cosecha 1999	Oro
1996	Cosecha 1995	Bronce
1995	Cosecha 1994	Bronce
1994	Cosecha 1993	Bronce
1991	Cosecha 1990	Oro

Concours Mondial du Sauvignon, Bruxelles :

2011	Cosecha 2010	Plata
------	--------------	-------

Wine Spectator Oct. 2005 :

Cosecha 2004	88 / 100
--------------	----------

Le Guide des Meilleurs Vins de France,

Editions La Revue du Vin de France :

« VP es una gran cosecha de la denominación. La expresión precisa y jugosa del Villa Paulus tiene mucho suceso en 2012 »

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

Guide Gault Millau :

« El sauvignon juega la carta de la concentración en una boca rica, amplia al volumen confortable. El conjunto lleva finas notas exóticas. »

2014	Cosecha 2012	15,5 / 20
2013	Cosecha 2011	15 / 20
2011	Cosecha 2009	14 / 20
2010	Cosecha 2008	14,5 / 20
2009	Cosecha 2007	16 / 20
2008	Cosecha 2006	16 / 20
2007	Cosecha 2005	17 / 20
2006	Cosecha 2004	87 / 100
2005	Cosecha 2003	87 / 100
2004	Cosecha 2002	87 / 100
2003	Cosecha 2001	87 / 100

Le Figaro Magazine du 05.09.14

15 / 20 Millésime 2012 ★★★★★ Prix-Plaisir

DECANTER, March 2013 :

Villa Paulus 2010 : 18,5 pts/ 20 (95/100)

« Cosechado en margas Kimméridgiense, un vino con un estilo muy elegante con notas de acacia, pameló y una punta de miel. La boca está fresca y muy armoniosa, con el típico carácter vivo y afrutado del Sauvignon, un trocito de mazápan en fin de boca y una hermosa mineralidad. »

Vinum Europas Weinmagazin Juli 2012 :

Villa Paulus 2010 : 17 pts / 20 « Mineral, fresco, potencial de guarda : lo que esperamos de un gran Pouilly-Fumé. »

Parker's Wine Buyer's Guide :

4^{ème} Edición ★★★★★ Excelente

Concours Général Agricole de Paris :

2008	Cosecha 2007	Plata
1997	Cosecha 1996	Oro
1996	Cosecha 1995	Bronce
1994	Cosecha 1993	Bronce