



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 Angelots'

- **Cépage** : Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 5 Ha de vignes âgées de 15 à 35 ans
- **Sols** : Calcaires de Villiers, appelés localement "criots" ou "caillotes"
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 32 à 36 000 bouteilles selon les années
- **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 débourageage 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 cuits et crus, volailles et viandes blanches.



*Récolté sur des **calcaires durs**, ce vin se boit assez jeune. Ses arômes de fleurs blanches et d'agrumes, sa grande minéralité en font l'allié des plateaux de **fruits de mer** et des **crustacés**.*

*Excellent **apéritif**, il accompagne également les **asperges**, les **huîtres**, les **poissons crus** ou cuits **au court-bouillon** et les poissons **marinés** : méli-mélo de **thon rouge & saumon citron** à l'huile d'olive, **espadon mariné au vinaigre balsamique** et à l'huile d'olive, **avocat aux crevettes**.*



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris-58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Tel 03 86 39 00 34 - Fax 03 86 39 04 61

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

Pouilly-Fumé 'Les Angelots' 2014

Guide Bettane & Desseauve :

« Les Angelots apportent leur énergie et maturité. »

2016 Millésime 2014 Commenté

| | | |
|------|----------------|----------|
| 2015 | Millésime 2013 | 15 / 20 |
| 2005 | Millésime 2003 | 7 / 10 |
| 2004 | Millésime 2002 | 7 / 10 |
| 2003 | Millésime 2001 | 8 / 10 |
| 2002 | Millésime 2000 | 9 / 10 |
| 2001 | Millésime 1999 | 6 / 10 |
| 2000 | Millésime 1998 | 6 / 10 |
| 1999 | Millésime 1997 | 3 verres |
| 1998 | Millésime 1995 | 3 verres |

Guide Gault & Millau :

« Bouche friande aux arômes floraux dans le plus simple appareil. Belle minéralité »

2016 Millésime 2014 14,5 / 20

| | | |
|------|----------------|-------------|
| 2015 | Millésime 2013 | 15 / 20 |
| 2014 | Millésime 2012 | 14,5 / 20 |
| 2013 | Millésime 2011 | 14,5 / 20 |
| 2012 | Millésime 2010 | 15,5 / 20 ♥ |
| 2010 | Millésime 2008 | 15 / 20 |
| 2009 | Millésime 2007 | 16 / 20 |
| 2008 | Millésime 2006 | 17 / 20 |
| 2005 | Millésime 2004 | 86 / 100 |
| 2004 | Millésime 2003 | 88 / 100 |
| 2003 | Millésime 2002 | 88 / 100 |
| 2002 | Millésime 2001 | 88 / 100 |

Guide Rouge « Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€ » de La Revue du Vin de France :

« Un bon classique de l'appellation sur des sols calcaires. Tendrement fruité sur des notes exotiques mûres, ce Pouilly Fumé est savoureux avec la fraîcheur du millésime. Facile d'accès. »

| | | |
|------|----------------|-----------|
| 2014 | Millésime 2012 | 14,5 / 20 |
|------|----------------|-----------|

Le Point « Spécial Vins » du 05/09/2013 :

| | | |
|------|----------------|-------|
| 2013 | Millésime 2011 | ★★★ ♥ |
|------|----------------|-------|

Concours Général Agricole de Paris :

| | | |
|------|----------------|----|
| 2007 | Millésime 2006 | Or |
|------|----------------|----|

Guide Hachette :

| | | |
|------|----------------|------|
| 2010 | Millésime 2008 | cité |
| 2009 | Millésime 2007 | cité |
| 2007 | Millésime 2005 | ★★ |
| 2006 | Millésime 2004 | cité |
| 2005 | Millésime 2003 | ★★ |
| 2004 | Millésime 2002 | cité |
| 2003 | Millésime 2001 | ★ |
| 2000 | Millésime 1998 | ★ |
| 1999 | Millésime 1997 | ★★ |
| 1998 | Millésime 1996 | ★★ |

DECANTER, Avril 2014 :

| | | |
|------|----------------|----------|
| 2014 | Millésime 2012 | 90 / 100 |
|------|----------------|----------|

« Le Guide des Meilleurs Vins de France » de La Revue du Vin de France : « Les Angelots séduit par sa précision et son caractère sobre mais savoureux. »

| | | |
|------|----------------|-----------|
| 2015 | Millésime 2013 | 14 / 20 |
| 2014 | Millésime 2012 | 14 / 20 |
| 2013 | Millésime 2011 | 13,5 / 20 |
| 2012 | Millésime 2010 | 14 / 20 |
| 2011 | Millésime 2009 | 14 / 20 |
| 2010 | Millésime 2008 | 14 / 20 |
| 2009 | Millésime 2007 | 13,5 / 20 |
| 2008 | Millésime 2006 | 13,5 / 20 |
| 2007 | Millésime 2005 | 14,5 / 20 |
| 2006 | Millésime 2004 | 7 / 10 |

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

| | | |
|------|----------------|--------------------|
| 2014 | Millésime 2013 | Médaille d'Or |
| 2013 | Millésime 2012 | Médaille d'Or |
| 2006 | Millésime 2005 | Médaille de Bronze |
| 2005 | Millésime 2004 | Médaille de Bronze |
| 1998 | Millésime 1997 | Médaille d'Argent |
| 1997 | Millésime 1996 | Médaille d'Or |
| 1995 | Millésime 1994 | Médaille d'Argent |
| 1994 | Millésime 1993 | Médaille de Bronze |
| 1993 | Millésime 1992 | Médaille d'Argent |
| 1989 | Millésime 1988 | Médaille de Bronze |
| 1988 | Millésime 1987 | Grand Prix |

DECANTER, Avril 2014, Les Angelots 2012 : « Nez floral, fumé et d'agrumes. Corsé et concentré. Agrumes et minéralité. Épicé et long en bouche. »

Le Point, 9 sept 2010 : Hors Série Spécial Vins, Jacques Dupont écrit : « Les Angelots 2009. Buis, floral, bouche vive, très sauvignon, simple, facile d'accès, bien équilibré. 14/20 »

Cuisine & Vins de France, sept-oct. 2006 : Une sélection de 51 vins dans la Vallée de la Loire. « [...] Le désormais classique pouilly-fumé Les Angelots est, lui aussi et comme à son habitude, axé sur la fraîcheur, la finesse en plus. »

The Times, nov. 2006, « Les Angelots » 2005 parmi « 100 winter wines » de Jane MacQuitty :

« This splendid, smoky, thrilling 2005 pouilly-fumé, stacked with lots of gorgeous, ripe, mineral, limestone and flint soil-derived fumé, or gun-flint flavours, for which the appellation is renowned, is a delight. Masson-Blondelet is one of the top ten or so growers in Pouilly-sur-Loire, and a good pouilly-fumé such as this makes a great winter but with fishy starters, including smoked fish and even oysters for a real festive treat ».