



## 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](http://www.masson-blondelet.com)

---

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

---

### Pouilly-Fumé 'Les Pierres de Pierre'

*En 2004, dans le cadre d'une rétrocession au profit de jeunes vigneronns 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**.*



## Pouilly-Fumé 'Les Pierres de Pierre' 2015

### Guide Bettane & Desseauve :

« Acidulé, vif et élégant, ce vin se montre tout en gourmandise. »

2016	Millésime 2014	14,5/20
2014	Millésime 2012	14/20

**Cuisine et Vins de France 2015, Fév. Mars 2016, sélectionné parmi 50 PF.** « Cuvée issue d'un terroir de silex, où le sauvignon offre une approche plus concentrée et complexe avec un nez sur le miel et les amandes, et une bouche harmonieuse à la finale vive et intense. Pour satisfaire un homard grillé. »

### Le Guide des Meilleurs Vins de France La Revue du Vin de France :

« Les Pierres de Pierre 2014 se montre plus racé et aérien (que Villa Paulus 2014), tonifié par le caractère de ses silex. »

2016	Millésime 2014	NC
2015	Millésime 2013	15,5 / 20
2014	Millésime 2012	16 / 20
2013	Millésime 2011	15,5 / 20
2012	Millésime 2010	15 / 20

Suite →

### Gault & Millau :

« La plus précise de la gamme des pouilly-fumé du domaine. On apprécie sa trame fine et pointue, à la saveur iodée. Finale très salivante et bercée d'agrumes. La bouche est tonique mais affiche une belle matière. Dégustation août 2015. »

2016	Millésime 2014	15,5 / 20
2015	Millésime 2013	15,5 / 20
2014	Millésime 2011	14 / 20
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

---

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 ».

**Gault & Millau 2014 , millésime 2011 :** « Côté nez, on navigue entre l'asperge et l'abricot, on sent le cailloux qui s'amuse également avec la mangue verte. La bouche est puissante et maintenue par cette tension végétale typique rappelant le buis. Finale fruitée mais courte. »

**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, mill. 2007, Fév. 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 mill. 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, 15/09/2005 :** " Ce domaine de référence sort pour la première fois cette cuvée de vieilles vignes sur silex, à la fois moelleuse et **tendue**, juste équilibrée. "