



## 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 'Les Pierres de Pierre'

*En 2004, en el marco de una retrocesión al provecho de viticultores jóvenes que se instalan, Pierre-François MASSON tuvo la oportunidad de adquirir viñas antiguas en un terruño de sílex en la ladera de Saint-Andelain.*

- **Cepa** : Sauvignon Blanc
- **Viñedo** : 1 Ha 50 de viñas que tienen entre 25 y 55 años
- **Suelos** : sílex , localmente llamado "chailloux"
- **Exposición** : Sur / Suroeste
- **Producción** : 10 000 botellas
- **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 frio, conservación sobre las heces muy finas.
- **Conservación** : 3 a 4 años ; apogeo durante los dos primeros años.
- **Consejos del sommelier**: servir seul vers 12°C ou sur un plateau de fruits de mer, des crustacés, des poissons, volailles et viandes blanches.



*Cosechado en **sílex**, esas viñas viejas de blanco fumé (nombre local de la cepa Sauvignon) exprime de manera entera su lado **pedernal**, muy marcado en este tipo de suelo. Está vivo y tendido en boca para dejar después el **graso** y la **redondez**. Más **complejo** que los precedentes, su **gran mineralidad** y su lado largo en boca permiten varios maridajes como **Bacalao con salsa holandesa**, **mollejas con trufas**.*



## 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 GENERATIONS

---

### Pouilly-Fumé 'Les Pierres de Pierre' 2016

#### Guide Bettane & Desseauve :

« Acido, vivo y elegante, este vino se muestra todo en gula. »

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

**Cuisine et Vins de France 2015, Feb. Marzo 2016, seleccionado entre 50 PF.** « Cosecha resultante de un terruño de sílex, en la cual el Sauvignon ofrece una llegada más concentrada y compleja con notas de miel y almendras, y una boca armoniosa con un final vive e intenso. Para acompañar un bogavente tostado. »

#### Le Guide des Meilleurs Vins de France

##### La Revue du Vin de France :

« Les Pierres de Pierre está lleno de delicadeza y alargado, y amplía la diferencia con (Villa Paulus) »

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

Suite →

#### Gault & Millau :

« Liger y vivo, olfato afrutado »

2015	Cosecha 2013	15,5 / 20
2014	Cosecha 2011	14 / 20
2011	Cosecha 2009	14,5 / 20
2010	Cosecha 2008	16 / 20
2009	Cosecha 2007	17 / 20
2008	Cosecha 2006	17 / 20
2007	Cosecha 2005	17,5 / 20
2006	Cosecha 2004	89 / 100

---

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

**Cosecha 2012 : Clasificado en los "SUCESOS"** en el periódico **La Revue du Vin de France, Junio 2013 Especial Cosecha 2012**, página 175 : « Crujiente y maduro, con matices y fino, impregnado de un fresco sutil. Un vino muy equilibrado ».

**Gault & Millau 2014 , cosecha 2011 :** « en nariz, estamos entre el espárrago y el albaricoque, sentimos el canto que juega igualmente con el mango verde. La boca está potente y mantenida por esta tensión vegetal típica que nos recuerda el boj. Final afrutado pero corto. »

**Le Point, Hors Série Spécial Vins** du 9 Sept. 2010, **Jacques Dupont** écrit : « Les Pierres de Pierre 2008. Con especias, boca rica, tendida, viva. Vino potente. 14,5/20 »

**La Revue du Vin de France, cosecha 2007, Febrero 2009 clasificado en las Cosechas remarquables:** " ...Es esa última que encontramos más expresiva y acabada en su definición de terruño de sílex. Su delicadeza de textura et su tensión final se revelaron realmente en 2007 ." 16,5/20



**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**

---

**L'Express**, Hors Série **Vignobles du Centre**, Juin-Julio 2007 cosecha 2005 : *"Una mineralidad ahumada en fin de boca. Muy esperada cuando nos gustan los sauvignons del Loira de terruño."* **16/20**

**Le Point**, Hors Série Especial Vinos, **Jacques Dupont**, Abril-Mayo 2006 :

*"Nueva cosecha desde 2004, "Les Pierres de Pierre" producida en sílex, con especias, rica en sabores..."*

**Nouvel Obs.com**, Jeudi 15 septembre 2005 :

*"Esta finca de referencia sale por primera vez esta cosecha de viñas viejas en sílex, a la vez suave y **tendida**, justa equilibrada. "*