



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 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 débouillage par le froid, conservation sur lies très fines
- **Conservation** : 3 à 4 ans
- **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 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Les Angelots'

Guide Bettane & Desseauve :

"Les Angelots apportent leur énergie et maturité."

2016	Millésime 2014	Commented
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 :

"Végétal, humide, feuille de cassis, le palais est marqué par des amers salins mais plus présents, la dimension végétale tapisse le palais, vétiver et thé vert en persistance. Dégustation août 2015."

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

WINE ENTHUSIAST, 05.01.16 :

Editors'Choice

Les Angelots 2014, 92/100 : *"Les calcaires durs ont donné à ce vin sa minéralité et une belle acidité. Riche et juteux, il présente d'intenses notes de fruits jaunes et verts qui se mêlent au goût acidulé du citron vert. En bouche, ce vin propose une profondeur dominée par le fruit, A boire à partir de 2017."* R.Voss

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
------	----------------	-----------

DECANTER, Avril 2014 :

"Nez floral, fumé et d'agrumes. Corsé et concentré. Agrumes et minéralité. Épicé et long en bouche."

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

Le Point "Spécial Vins" du 05/09/2013 :

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

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	★★

"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 d'Argent
1988	Millésime 1987	Grand Prix

Concours Général Agricole de Paris :

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



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 Angelots'

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 ". "