



## 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 'Villa Paulus'

- **Cépage** : Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 4 Ha 50 de vignes âgées de 20 à 45 ans
- **Sols** : Marnes Kimméridgiennes, appelées localement "grosses terres" ou "terres blanches"
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 30 à 34 000 bouteilles selon les années
- **Culture de la vigne** : Les sols sont travaillés par plusieurs binages annuels, **sans désherbant**, ni engrais chimique. 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** : 4 à 6 ans ; apogée à partir de la deuxième ou troisième année
- **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C avec des entrées, poissons, volailles et viandes blanches.



*Récolté sur des **marnes Kimméridgiennes** : sol d'argile blanche et coquillages fossilisés, ce vin accompagne les poissons dans sa jeunesse, puis les volailles et les viandes blanches après quelques années. Plus gras et long en bouche que le précédent, 'Villa Paulus' se révélera sur un **brochet au beurre blanc**, un **risotto aux cèpes**, des coquilles **Saint-Jacques au Pouilly** ou un **turbotin justement citronné** et sa **poêlée de girolles**. Agé de 5 à 6 ans, il devient le compagnon de la **volaille aux morilles**, des **œufs brouillés aux truffes** et de la **poule au riz en cocotte**.*



## Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

### Decanter World Wines Awards (DWWA):

« Un nez subtil de prune croquante se poursuit sur des arômes d'agrumes et de pierre à fusil. En bouche, la maturité des fruits juteux est bien soutenue par le côté minéral et la fraîcheur, offrant une belle longueur en bouche. »

2016	Millésime 2015	91/100
2015	Millésime 2014	Commended
2014	Millésime 2013	Commended

### Guide Bettane & Desseauve :

2016	Millésime 2014	15/20
2014	Millésime 2012	15 / 20
2013	Millésime 2010	15 / 20
2004	Millésime 2002	8,5 / 10
2003	Millésime 2001	8,5 / 10
2002	Millésime 2000	8 / 10
2001	Millésime 1999	6 / 10
2000	Millésime 1998	7 / 10
1999	Millésime 1997	2 verres
1998	Millésime 1995	3 verres
1996	Millésime 1994	3 verres

### The Sunday Times, 20.09.2015 :

**Villa Paulus 2014 : 17,5/20** « Un vin charmant et stylé avec un minimum d'intervention. Une minéralité effrénée équilibrée par un bon poids de fruits sains. Ensemble complet. Pommes vertes acidulées, plein de minéralité et si rafraîchissant. »

### International Wine Challenge (IWC) :

2015	Millésime 2014	Commended
2014	Millésime 2013	Commended

### Guide Gault Millau :

« Précis dans sa définition du fruit, blanc et acidulé, groseille à maquereau notamment, avant de proposer à l'aération une touche supplémentaire de maturité, avec une pointe d'ananas. Cuvée mûre et aboutie. Dégustation août 2015. »

2016	Millésime 2014	14 / 20
2015	Millésime 2013	16 / 20
2014	Millésime 2012	15,5 / 20
2013	Millésime 2011	15 / 20
2011	Millésime 2009	14 / 20
2010	Millésime 2008	14,5 / 20
2009	Millésime 2007	16 / 20
2008	Millésime 2006	16 / 20
2007	Millésime 2005	17 / 20
2006	Millésime 2004	87 / 100
2005	Millésime 2003	87 / 100
2004	Millésime 2002	87 / 100
2003	Millésime 2001	87 / 10

### La Revue du Vin de France, 'spécial millésime', 06/2015 :

« Précocité, franchise d'arômes et volume dans ce blanc précis et soigné qui s'exprime sur les fruits jaunes. »

2015	Millésime 2014	16,5 / 20
------	----------------	-----------

### DECANTER Magazine, Mars 2013 :

**Villa Paulus 2010 : 18,5 pts/ 20 (95/100)** « Récolté sur des marnes Kimméridgiennes, un vin au style très élégant avec des notes acacia, pamplemousse et une pointe de miel. La bouche est fraîche et très harmonieuse, avec le typique caractère vif et fruité du Sauvignon, un zest de pâte d'amande en fin de bouche et une belle minéralité. »

### Robert Parker's Wine Buyer's Guide :

4<sup>ème</sup> Edition ★★★★★ **Excellent**

### Le Guide Vert des Meilleurs Vins de France,

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

« Villa Paulus est une cuvée de tête de l'appellation. Villa Paulus ravira les amateurs de blancs vifs et délicats »

2015	Millésime 2013	14,5 / 20
2014	Millésime 2012	15 / 20
2013	Millésime 2011	14,5 / 20
2012	Millésime 2010	15 / 20
2011	Millésime 2009	15 / 20
2010	Millésime 2008	15,5 / 20
2009	Millésime 2007	14,5 / 20
2008	Millésime 2006	15 / 20
2007	Millésime 2005	16,5 / 20
2006	Millésime 2004	8 / 10

### Le Figaro Magazine du 05.09.14

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

### Guide Hachette :

« ★ De subtils arômes s'échappent du verre : nuances florales, fruits jaunes et pamplemousse rose. Douce et ample, la bouche est bien équilibrée par une fraîcheur fruitée qui anime une finale savoureuse et persistante. »

2017	Millésime 2014	★
2016	Millésime 2013	★
2015	Millésime 2012	★
2013	Millésime 2011	commenté
2010	Millésime 2008	cité
2009	Millésime 2007	★
2008	Millésime 2006	cité
2007	Millésime 2005	★★
2006	Millésime 2004	cité
2005	Millésime 2003	★
2004	Millésime 2002	cité
2003	Millésime 2001	★
2001	Millésime 1999	cité
2000	Millésime 1998	★★★ ♥ Coup de cœur
1998	Millésime 1996	cité
1997	Millésime 1995	★
1996	Millésime 1994	★

### Concours Mondial du Sauvignon :

2014	Millésime 2013	Médaille d'Or
2011	Millésime 2010	Argent



## **Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'**

### **Robert Parker's Wine Advocate :**

2015 Millésime 2012 90 / 100

### **The Irish Times Magazine 01.03.14 : Villa Paulus**

**2012** « *Fruits verts chargés d'une minéralité immaculée et délicieuse, fraîcheur et vivacité en fin de bouche.* »

### **Vinum Europas Weinmagazin Juli 2012 :**

**Villa Paulus 2010 : 17 pts / 20** « *Minéralité, fraîcheur, potentiel de garde : ce que l'on attend d'un grand Pouilly-Fumé* »

### **Concours Général Agricole de Paris :**

2008 Millésime 2007 Argent  
1997 Millésime 1996 Or  
1996 Millésime 1995 Bronze  
1994 Millésime 1993 Bronze

### **The Wine Spectator :**

2005 Millésime 2004 88 / 100

### **Concours des Grands Vins de France à Mâcon :**

2014 Millésime 2012 Argent  
2009 Millésime 2008 Or  
2008 Millésime 2006 Bronze  
2007 Millésime 2005 Argent  
2004 Millésime 2003 Bronze  
2000 Millésime 1999 Or  
1996 Millésime 1995 Bronze  
1995 Millésime 1994 Bronze  
1994 Millésime 1993 Bronze  
1991 Millésime 1990 Or