



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris

58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Tel 03 86 39 00 34 - www.masson-blondelet.com

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Tradition Cullus'

De très vieilles vignes en parfait état sanitaire, une météo optimale et un travail complice entre le vigneron et le tonnelier pour le choix des chênes et du brûlage, voilà les trois conditions pour réussir notre cuvée Tradition Cullus dans les meilleurs millésimes. Dernier millésime commercialisé : 2012.

- **Cépage** : Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 1 Ha 50 de vignes âgées de 45 à 80 ans
- **Sols** : marnes Kimméridgiennes
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 4 000 à 9 000 bouteilles selon les années
- **Culture de la vigne** : identique aux précédentes cuvées
- **Vinification** : seul le premier jus est retenu ; après débourbage par le froid les jus clairs font leur fermentation alcoolique (à température contrôlée) en **demi-muids**. Maintenus sur lie, ils sont bâtonnés, le soutirage a lieu en août, la mise en bouteille est effectuée l'année suivante après un élevage sur lies très fines en cuve d'assemblage.
- **Conservation** : 10 ans ; attendre au moins la 3^{ème} année
- **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C avec entrées, poissons en sauce et viandes blanches.



Issue de nos plus vieilles vignes, plantées sur des marnes Kimméridgiennes, la 'Tradition Cullus', hommage à l'arrière grand-père de Michelle, est vinifiée en demi-muids de chêne, dont un tiers neuf. Cette cuvée d'une extraordinaire richesse est pleine et harmonieuse, elle accompagne magnifiquement une cuisine riche et travaillée, voire un accord sucré-salé, ou une cuisine épicée. Foie gras poêlé aux reinettes, Magret de canard aux poires caramélisées dans sa sauce miel et balsamique, Gambas à l'orange, Saint Jacques sauce foie gras seront d'excellentes complices.



VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Tradition Cullus' 2014

Gault & Millau :

*"Fruité, boisé, floral, épicé, puissant, onctueux.
Garde plus de 8 ans".*

2016	Millésime 2012	15,5 / 20
2015	Millésime 2009	16,5 / 20
2014	Millésime 2008	15,5 / 20
2010	Millésime 2006	16 / 20
2009	Millésime 2005	16 / 20
2008	Millésime 2005	16 / 20
2007	Millésime 2003	16,5 / 20
2006	Millésime 2002	88 / 100

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

2014	Millésime 2009	15,5 / 20
2013	Millésime 2008	16 / 20
2012	Millésime 2007	15,5 / 20
2010	Millésime 2006	16 / 20
2009	Millésime 2005	15,5 / 20
2008	Millésime 2003	17 / 20
2007	Millésime 2003	15,5 / 20
2006	Millésime 2002	9 / 10

Guide Bettane & Desseauve :

« Cullus est récoltée sur les marnes kimméridgiennes, uniquement dans les bons millésimes, et offre sa richesse exotique à une cuisine épicée. »

2016	Millésime 2012	15 / 20
2014	Millésime 2009	15,5 / 20
2013	Millésime 2008	15 / 20
2012	Millésime 2007	
2005	Millésime 2002	8,5 / 10
2004	Millésime 2001	8 / 10
2003	Millésime 2000	8,5 / 10
2002	Millésime 1999	9,5 / 10
2001	Millésime 1997	7 / 10
2000	Millésime 1996	8 / 10
1999	Millésime 1995	3 verres
1998	Millésime 1993	4 verres

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2007	Millésime 2005	Argent
2005	Millésime 2002	Bronze
2000	Millésime 1997	Or
1992	Millésime 1990	Or
1988	Millésime 1986	Bronze

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 de La Revue du Vin de France :

« Tradition Cullus (2009), dont les arômes exotiques (...) réclament une cuisine haute en couleur. »

Le Guide Bettane & Desseauve 2014 (millésime 2009) :

« Les fruits de la passion et le pollen se mêlent au nez, la bouche est de la même veine avec des rondeurs épicées. »

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2013 de La Revue du Vin de France :

« Le Tradition Cullus 2008 est signé par ses arômes de truffe blanche, un millésime plus précis et séveux que 2007. Un duo à ne pas manquer » (avec la cuvée Les Pierres de Pierre)

Guide Bettane & Desseauve 2013, Tradition Cullus 2008 :

« Ananas au nez avec des notes de truffe, la bouche est riche, onctueuse avec des notes salines, c'est gourmand. »

Gault & Millau, Janvier 2014, Tradition Cullus 2008 :

« Bercée par une belle évolution qui s'approche de la truffe blanche, cette cuvée racée et voluptueuse présente une belle facette du sauvignon. La bouche est terrienne, puissante et beurrée à la fois, l'allonge est équilibrée par de beaux amers. »

Guide Vert RVF 2008

"Tradition Cullus 2005, tramé, dense, porté par une noblesse végétale... 2003 au notes de truffe blanche et à la superbe réduction."

Vins 2005 Guide des Sommeliers, Edition Fleurus : Tradition Cullus 2001, 17 / 20

"Robe jaune intense aux reflets doré soutenu. Nez mêlant des notes d'agrumes confits à un boisé subtil accompagné d'une dose de minéralité. Attaque tout aussi minérale. Bouche alliant harmonieusement gras et tonicité."

Le Point Spécial Vins 5 Sept-03, Jacques Dupont : Tradition Cullus 2000, 15,5 / 20 *"Grillé, café, note boisée, bouche puissante, grasse, boisé bien intégré, long, pas encore à son apogée."*

Eric Mancio, Mes Meilleurs Vins Au Meilleur Prix : *"PF Tradition Cullus 1999, un vin d'une grande richesse aromatique, une structure très noble et d'une grande tenue avec des saveurs de terroir marquées. Un vin de garde que l'on commence à apprécier pleinement après 5 ou 6 ans."*

Revue du Vin de France : *"La cuvée de prestige Tradition Cullus possède le corps et la distinction aromatique des plus grands sauvignons."*