



## Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France  
Tel 03 86 39 00 34 - Email : [info@masson-blondelet.com](mailto:info@masson-blondelet.com)  
[www.masson-blondelet.com](http://www.masson-blondelet.com)

---

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

---

### Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
  - **Vignoble** : 4 Ha 50 de vignes âgées de 25 à 45 ans
  - **Sols** : Marnes Kimméridgiennes (argile blanche avec des huitres & coquillages fossilisés), appelées localement "terres blanches"
  - **Exposition** : sud/sud-est
  - **Production** : 30 à 34 000 bouteilles selon les années
  - **Culture de la vigne** :
    - ~ Depuis 1980 : **abandon de tout engrais chimique** sur l'ensemble de nos vignes.
    - ~ Depuis 2002 : **abandon de tout désherbant** sur l'ensemble de nos 21 Ha de vignes.
    - ~ Depuis 2006 : **abandon de tout insecticide** sur l'ensemble de nos 21 Ha de vignes.
    - ~ Lutte contre le Mildiou : Nous employons le minimum de fongicides mais pas exclusivement du cuivre dont l'accumulation dans nos sols nous semblerait être très néfaste à long terme.
    - ~ Récupération des eaux de pluie pour lutter contre le mildiou avec de l'eau déminéralisée et ainsi réduire au maximum les doses utilisées.
- Les sols sont travaillés par des binages peu profonds et surtout régulièrement **piochés à la main**. 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.
- **Vinification** : en cuves inox, fermentation à température contrôlée, après débourageage par le froid, conservation sur lies très fines, précipitation tartrique par le froid, pas de fermentation malolactique, taux de sulfite préconisé en biodynamie ≤ 100g/l, vin 100% végétal.
  - **Conservation** : 4 à 6 ans ; apogée à partir de la deuxième ou troisième année
  - **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C à l'apéritif ou avec des entrées, poissons, volailles, viandes blanches et fromages (chèvre, brebis, comté).



*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 notre cuvée 'Les Angelots' par exemple, '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**.*



# Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

## Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

### Wine Enthusiast, Janvier 2018 : 89/100

**Villa Paulus 2017** : « Ce vin, qui porte le nom de la Ville Romaine qui existait autrefois à Pouilly-sur-Loire (et qui lui a d'ailleurs donné son nom), est produit à partir de vieilles vignes qui offrent des arômes concentrés d'agrumes et de fruits verts. Vif, croquant et acidulé, ce vin est capable de vieillir quelques années. A boire à partir de 2019. » Roger Voss

### 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

### 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 / 100

### Guide Hachette :

« ★ D'une belle intensité à la fois florale et fruitée, le nez séduit par sa finesse et sa fraîcheur. Souple et finement tendue, dotée d'une pointe de minéralité, la bouche offre de la mâche et de la délicatesse. »

2019	Millésime 2016	★
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	★

### 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
2015	Millésime 2012	90 / 100

### 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