



## 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

---

### Sancerre Rouge 'Thauvenay'

- **Cépage** : Pinot Noir
- **Vignoble** : 1 Ha 18 a 56 sur la commune de Thauvenay
- **Sols** : calcaires très durs du Portlandien et silex
- **Exposition** : sud-est
- **Production** : 5 à 6 000 bouteilles selon les années
- **Culture de la vigne** :
  - ~ Depuis 1980 : **abandon de tout engrais chimique** sur l'ensemble de nos de 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** : après une cuvaison en cuve tronconique inox de 10 à 15 jours, la fermentation se termine en cuve inox à température contrôlée où se fait la fermentation malolactique.
- **Conservation** : 5 à 10 ans ; apogée dans la 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> année
- **Conseils du sommelier** : servir vers 14°C avec viandes blanches, viandes rouges (sauf gibier), volailles, certains poissons, et fromages.



*100 % Pinot noir, récolté sur des calcaires durs et argiles à silex, ce rouge léger et fruité aux arômes de fraises et de fruits rouges est d'abord gourmand. Simple et franc, il est l'allié des repas légers. Il accompagne les volailles et les viandes blanches, mais aussi les poissons. Un lapin aux pruneaux, une matelote d'anguille au Sancerre Rouge, une côte de veau à la crème et aux cèpes, seront des accords parfaits.*



## Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

### Sancerre Rouge 'Thauvenay'

#### DISTINCTIONS

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

2009	Millésime 2007	Argent
2005	Millésime 2003	Bronze
2002	Millésime 2000	Bronze
1999	Millésime 1996	Bronze
1997	Millésime 1995	Bronze

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

2012	Millésime 2009	13,5 / 20
2011	Millésime 2008	13 / 20
2010	Millésime 2007	14,5 / 20
2009	Millésime 2007	13,5 / 20
2007	Millésime 2004	12 / 20
2006	Millésime 2003	7 / 10

##### Gault & Millau :

2014	Millésime 2010	14 / 20
2011	Millésime 2009	14,5 / 20
2010	Millésime 2007	14 / 20
2009	Millésime 2006	13,5 / 20
2008	Millésime 2005	13 / 20
2007	Millésime 2004	13 / 20
2006	Millésime 2003	86 / 100
2005	Millésime 2002	86 / 100

##### Guide Bettane & Desseauve :

2005	Millésime 2002	7 / 10
2004	Millésime 2001	6 / 10
2003	Millésime 2000	6,5 / 10

**Gault & Millau, Janvier 2014, Sancerre Rouge 2010 :** « Cette cuvée a le mérite de proposer un vin déjà très agréable, certes un brin rustique, mais au fruité rouge complet. Bouche fluide et légère. On appréciera sans soucis ce pinot noir légèrement rafraîchi avec un foie de veau aux échalotes. »

##### **La Revue du Vin de France, Mai 2005, Spécial Sancerre Rouge 2003**

Sélectionné ★★(★) parmi 62 échantillons dégustés.

"Ronde, aux saveurs de cassis sucré et à la finale détendue..."

**Cuisine et Terroirs, été 2002, Sancerre Rouge 2001 : dégustation à l'aveugle :** " Un joli fruit discret, framboisé, pas un monstre de structure mais de la fraîcheur."

**Guide Dussert Gerber 2004, 2005, 2006, etc. :** " Goûtez le Sancerre Rouge dont l'élevage est réalisé partiellement en barriques, au nez de mûre, finement tannique."