



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France
Tel 03 86 39 00 34 - Email : info@masson-blondelet.com
www.masson-blondelet.com

Pouilly-Fumé 'D'or et Diamant'

Produite pour la première fois à l'occasion du grand millésime 2012, cette **cuvée d'exception** rend **hommage** aux deux éléments constitutifs, à nos yeux, de l'Appellation Pouilly-Fumé et sans lesquels, celle-ci ne serait pas :

- hommage à la **Loire**, qui se pare de reflets **d'or** au soleil couchant, et

- hommage à ce **Terroir** pouillysois si singulier, aussi pur et précieux qu'un **diamant**.

"D'OR ET DIAMANT" est une sélection des raisins les plus mûrs et les plus beaux, conduite en vendange manuelle par Pierre-François Masson. Elle ne représente que 2000 flacons, produits seulement **lors des plus grands millésimes**.

Le Point Spécial Vins Sept. 2019, Jacques Dupont 15/20 : « Nez jus d'huître, minéral, bouche tendue, fraîche élégante, long, belle acidité. »

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : vendange manuelle des plus mûrs et des plus beaux raisins sur l'ensemble de notre Domaine, moyenne d'âge du vignoble : 38 ans
- **Sols** : Marnes Kimméridgiennes, Silex et Calcaires de Villiers
- **Production** : 2 000 bouteilles numérotées
- **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 débourage par le froid, conservation sur lies très fines, précipitation tartrique par le froid, embouteillage après 18 à 24 mois minimum d'élevage, pas de fermentation malolactique, taux de sulfite préconisé en biodynamie ≤ 100mg/l., vin 100% végétal.
- **Conservation** : 4 à 6 ans ; apogée dans la 3^{ème} / 4^{ème} année.
- **Conseils du sommelier** : servir seul vers 12°C avec des poissons, volailles, viandes blanches, risotto à la truffe blanche ou aux cèpes, ainsi que les fromages de chèvre, brebis, le comté.

