



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

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-sur-Loire " La Côte des Prés"

- **Vignoble** : 0 Ha 40 de vignes âgées de plus de 35 ans
- **Sols** : marnes kimméridgiennes, appelées localement « grosses terres » ou « terres blanches »
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 2 500 à 3 000 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 débourage par le froid, conservation sur lies très fines, précipitation tartrique par le froid, pas de fermentation malolactique, taux de sulfite préconisé en biodynamie $\leq 100\text{mg/l}$, vin 100% végétal.
- **Conservation** : environ 2 ans



*Issu du cépage **Chasselas**, le **Pouilly-sur-Loire** entre en scène avec les premiers rayons de soleil. Vin de soif par excellence, il est **franc et rafraîchissant**. Plus léger et discret que son grand frère Pouilly Fumé, le Pouilly-sur-Loire est apprécié lors des occasions simples. Il est le vin de la **bonne humeur** et du casse-croûte entre amis. **Tendre et léger** il nous restitue les arômes du raisin de Chasselas **frais et croquant**. Friand et minéral, il est l'allié de la friture de Loire, des **moules au Pouilly**, du **fromage de chèvre frais**, d'un **poisson de rivière à la crème**.*

Hebdomadaire Le Point, 26.09.19

La Côte des Prés 2018 : 14,5/20, « Fruits blancs, pamplemousse, sucrosité du fruit, riche, gras, long. Plus vin de repas que d'apéro. »

Jacques Dupont