



**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 GÉNÉRATIONS

---

## Pouilly-Fumé 'Les Angelots'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 5 Ha de vignes âgées de 18 à 35 ans
- **Sols** : Calcaires de Villiers, appelés localement "criots" ou "caillotes"
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 32 à 36 000 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 débouillage 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** : 4 à 5 ans ; apogée à partir de la deuxième année
- **Conseils du sommelier** : servir seul vers 12°C ou sur un plateau de fruits de mer, des crustacés, des poissons, volailles, viandes blanches et fromages (chèvre, brebis, comté).



Récolté sur des **calcaires durs**, ce vin se boit dans sa jeunesse. Ses arômes de fleurs blanches et d'agrumes, sa fraîcheur et sa minéralité en font l'allié des plateaux de **fruits de mer** et des **crustacés**.

Excellent **apéritif**, il accompagne également les **asperges**, les **huîtres**, les **poissons crus** ou cuits **au court-bouillon** et les poissons **marinés** : méli-mélo de **thon rouge & saumon citron** à l'huile d'olive, **espadon mariné** au **vinaigre balsamique** et à l'huile d'olive mais aussi un **avocat** aux **gambas** ou une salade de penne, tomates du jardin & mozzarella di Bufala Campana.



# Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

## Pouilly-Fumé 'Les Angelots'

### WINE ENTHUSIAST,

#### Janvier 2018 : Editors'Choice 92/100

**Les Angelots 2017:** « Basé à Pouilly-sur-Loire, ce vigneron a élaboré un vin riche et plein. Ses notes subtiles de fumé et d'agrumes bien mûrs sont contre-balançées par un zest d'acidité. A boire à partir de 2019. » Roger Voss

#### Janvier 2019 : 91/100

**Les Angelots 2018 :** « Ce vin fortement texturé provient d'une vigne au sol calcaire. Doté d'une acidité tendue et croquante, et d'arômes d'agrumes vifs, il est encore dans la fougue de sa jeunesse et demandera quelques mois pour s'arrondir. A boire à partir de 2020. » Roger Voss

#### Janvier 2016 : Editors'Choice

**Les Angelots 2014, 92/100 :** « Les calcaires durs ont donné à ce vin sa minéralité et une belle acidité. Riche et juteux, il présente d'intenses notes de fruits jaunes et verts qui se mêlent au goût acidulé du citron vert. En bouche, ce vin propose une profondeur dominée par le fruit, A boire à partir de 2017. » R.Voss

#### Janvier 2006 : Editor's Choice

#### Les Angelots 2004, 91/100

### Guide Gault & Millau :

« Végétal, humide, feuille de cassis, le palais est marqué par des amers salins mais plus présents, la dimension végétale tapisse le palais, vétiver et thé vert en persistance. Dégustation août 2015. »

2016	Millésime 2014	14,5 / 20
2015	Millésime 2013	15 / 20
2014	Millésime 2012	14,5 / 20
2013	Millésime 2011	14,5 / 20
2012	Millésime 2010	15,5 / 20 ♥
2010	Millésime 2008	15 / 20
2009	Millésime 2007	16 / 20
2008	Millésime 2006	17 / 20
2005	Millésime 2004	86 / 100
2004	Millésime 2003	88 / 100
2003	Millésime 2002	88 / 100
2002	Millésime 2001	88 / 100

Guide Rouge "Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€" de La Revue du Vin de France :

« Un bon classique de l'appellation sur des sols calcaires. Tendrement fruité sur des notes exotiques mûres, ce Pouilly Fumé est savoureux avec la fraîcheur du millésime. Facile d'accès. »

2014	Millésime 2012	14,5 / 20
------	----------------	-----------

#### Le Point "Spécial Vins" du 05/09/2013 :

2013	Millésime 2011	★★★ ♥
------	----------------	-------

#### Concours Général Agricole de Paris :

2007	Millésime 2006	Or
------	----------------	----

#### Concours Mondial du Sauvignon :

2019	Millésime 2018	Médaille d'Argent
------	----------------	-------------------

#### Le Point, Hors Série Spécial Vins - 5 Sept. 2019,

#### Les Angelots 2018 : 15/20

« Fruits blancs, bouche vive, tendue, élégante, légèrement perlante, droite, persistance agrumes. » Jacques Dupont

#### Guide Bettane & Desseauve :

« Les Angelots constituent une belle réussite. »

<b>2020</b>	<b>Millésime 2018</b>	<b>15,5/20</b>
2016	Millésime 2014	Commented
2015	Millésime 2013	15 / 20
2005	Millésime 2003	7 / 10
2004	Millésime 2002	7 / 10
2003	Millésime 2001	8 / 10
2002	Millésime 2000	9 / 10
2001	Millésime 1999	6 / 10
2000	Millésime 1998	6 / 10
1999	Millésime 1997	3 verres
1998	Millésime 1995	3 verres

#### DECANTER, Avril 2014 :

« Nez floral, fumé et d'agrumes. Corsé et concentré. Agrumes et minéralité. Épicé et long en bouche. »

« Le Guide des Meilleurs Vins de France » de La Revue du Vin de France : « **Les Angelots séduit par sa précision et son caractère sobre mais savoureux.** »

2015	Millésime 2013	14 / 20
2014	Millésime 2012	14 / 20
2013	Millésime 2011	13,5 / 20
2012	Millésime 2010	14 / 20
2011	Millésime 2009	14 / 20
2010	Millésime 2008	14 / 20
2009	Millésime 2007	13,5 / 20
2008	Millésime 2006	13,5 / 20
2007	Millésime 2005	14,5 / 20
2006	Millésime 2004	7 / 10

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

2014	Millésime 2013	Médaille d'Or
2013	Millésime 2012	Médaille d'Or
2006	Millésime 2005	Médaille de Bronze
2005	Millésime 2004	Médaille de Bronze
1998	Millésime 1997	Médaille d'Argent
1997	Millésime 1996	Médaille d'Or
1995	Millésime 1994	Médaille d'Argent
1994	Millésime 1993	Médaille de Bronze
1993	Millésime 1992	Médaille d'Argent
1989	Millésime 1988	Médaille d'Argent
1988	Millésime 1987	Grand Prix