



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

Clos du Château Paladi 2015

Sur cette parcelle, monopole d'à peine un hectare de vieilles vignes situées au cœur du village de Pouilly et à 400 mètres de la Loire, se dresse une bâtisse, localement appelée « Château Paladi » en mémoire de celui qui fit construire après guerre, quatre tours à cette maison bourgeoise.

Pour la première fois, en 2014, nous avons choisi d'isoler le jus de ce clos au terroir argilo-calcaire pour créer une cuvée, à la cuvaison longue, où le Sauvignon Blanc révèle toute l'élégance de ce terroir.

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 0 Ha 95 de vieilles vignes âgées de 45 ans
- **Sols** : argilo-calcaire
- **Exposition** : sud/sud-ouest
- **Production** : ~ 5 000 bouteilles
- **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, embouteillage après 2 ans 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.
- **Mets & Vin** : servir vers 12°C avec des poissons, volailles, viandes blanches & fromages.

Récoltées sur des sols **argilo-calcaires**, ces **vieilles vignes de blanc fumé** (nom local du cépage Sauvignon Blanc) expriment pleinement l'élégance de ce terroir.

Le Clos du Château Paladi se révélera sur un filet de sole au beurre-blanc, des noix de Saint-Jacques rôties, un turbotin et sa poêlée de girolles ou encore une volaille de Bresse aux morilles.



- **Wine Enthusiast, Janvier 2018 : 93 Points, Choix de l'Éditeur** : « Ce vin provient d'un clos de mur situé près d'une maison bourgeoise dotée de 4 petites tours, localement appelée, Château Paladi. Mûr, avec des arômes de pomme et de citron vert, ce vin est joliment texturé et équilibré, avec une minéralité typique des silex. Il est prêt à boire. » Roger Voss.

- **Pour le Guide Hachette des Vins 2018** : « On perçoit au nez le raisin très mûr (notes de pêche blanche, de mirabelle) mais aussi les fleurs blanches (acacia). La bouche s'appuie sur une texture très ronde et douce, rehaussée en finale par une acidité rafraîchissante. »

- **Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2018**, sur 958 échantillons dégustés.

- **14/20, Guide des Vins Bettane + Desseauve 2020.**