



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-Fumé 'Villa Paulus'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
 - **Vignoble** : 4 Ha 50 de vignes âgées de 25 à 45 ans
 - **Sols** : Marnes Kimméridgiennes (argile blanche avec des huitres & coquillages fossilisés), appelées localement "terres blanches"
 - **Exposition** : sud/sud-est
 - **Production** : 30 à 34 000 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 débourageage 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 6 ans ; apogée à partir de la deuxième ou troisième année
 - **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C à l'apéritif ou avec des entrées, poissons, volailles, viandes blanches et fromages (chèvre, brebis, comté).



*Récolté sur des **marnes Kimméridgiennes** : sol d'argile blanche et coquillages fossilisés, ce vin accompagne les poissons dans sa jeunesse, puis les volailles et les viandes blanches après quelques années. Plus gras et long en bouche que notre cuvée 'Les Angelots' par exemple, 'Villa Paulus' se révélera sur un **brochet au beurre blanc**, un **risotto aux cèpes**, des coquilles **Saint-Jacques au Pouilly** ou un **turbotin justement citronné** et sa **poêlée de girolles**. Agé de 5 à 6 ans, il devient le compagnon de la **volaille aux morilles**, des **œufs brouillés aux truffes** et de la **poule au riz en cocotte**.*



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

Wein-Plus 2020 : 88/100

Villa Paulus 2019 : « De légères notes florales et minérales, une pointe de fleur de sureau. Net, frais, long, fruit raffiné, arômes délicats de noisette, bonne persistance, fin de bouche vive et minérale. »

International Wine and Spirit Competition 2019:

Villa Paulus 2018 : 86/100,

« Quelques arômes de silex, haie de buis et mangetouts. Des arômes de mangue verte, de pomme, une minéralité discrète et de belles notes d'agrumes. Récolté mûr, une bonne longueur en fin de bouche. »

Guide Bettane & Desseauve :

2020	Millésime 2018	14,5/20
2016	Millésime 2014	15/20
2014	Millésime 2012	15 / 20
2013	Millésime 2010	15 / 20
2004	Millésime 2002	8,5 / 10
2003	Millésime 2001	8,5 / 10
2002	Millésime 2000	8 / 10
2001	Millésime 1999	6 / 10
2000	Millésime 1998	7 / 10
1999	Millésime 1997	2 verres
1998	Millésime 1995	3 verres
1996	Millésime 1994	3 verres

Decanter World Wines Awards (DWWA):

« Un nez subtil de prune croquante se poursuit sur des arômes d'agrumes et de pierre à fusil. En bouche, la maturité des fruits juteux est bien soutenue par le côté minéral et la fraîcheur, offrant une belle longueur en bouche. »

2016	Millesime 2015	91/100
2015	Millésime 2014	Commended
2014	Millésime 2013	Commended

Guide Gault Millau :

« Précis dans sa définition du fruit, blanc et acidulé, groseille à maquereau notamment, avant de proposer à l'aération une touche supplémentaire de maturité, avec une pointe d'ananas. Cuvée mûre et aboutie. Dégustation août 2015. »

2016	Millésime 2014	14 / 20
2015	Millésime 2013	16 / 20
2014	Millésime 2012	15,5 / 20
2013	Millésime 2011	15 / 20
2011	Millésime 2009	14 / 20
2010	Millésime 2008	14,5 / 20

Wine Enthusiast, Janvier 2020 : 90/100

Villa Paulus 2019 : « Ce vin, qui porte le nom de la Villa Romaine située à côté des vignes, est croquant, encore jeune avec des notes d'agrumes riches et une acidité pure. Il a un bon potentiel de garde, à boire à partir de 2022. »
Roger Voss

2019	Millésime 2018	90/100
2018	Millésime 2017	89/100
2010	Millésime 2008	93/100 ♥ Editeur
2006	Millésime 2004	92/100 ♥ Editeur

Guide Hachette :

« ★ Issue de marnes kimméridgiennes, cette cuvée dévoile toutes ses qualités après un élevage abouti. Les arômes de pamplemousse, de fruit de la Passion et de buis sont intenses dès le premier nez ; ils sont agrémentés de nuances fumées et poivrées. Bien équilibrée, ample, la bouche a de la tenue grâce à une juste vivacité, renforcée par une finale sur le zeste d'agrumes. »

2020	Millésime 2017	★
2019	Millésime 2016	★
2017	Millésime 2014	★
2016	Millésime 2013	★
2015	Millésime 2012	★
2013	Millésime 2011	commenté
2010	Millésime 2008	cité
2009	Millésime 2007	★
2008	Millésime 2006	cité
2007	Millésime 2005	★★
2006	Millésime 2004	cité
2005	Millésime 2003	★
2004	Millésime 2002	cité
2003	Millésime 2001	★
2001	Millésime 1999	cité
2000	Millésime 1998	★★★ ♥ Coup de cœur
1998	Millésime 1996	cité
1997	Millésime 1995	★
1996	Millésime 1994	★

Le Guide Vert des Meilleurs Vins de France, Editions de La Revue du Vin de France :

« Villa Paulus est une cuvée de tête de l'appellation. Villa Paulus ravira les amateurs de blancs vifs et délicats »

2015	Millésime 2013	14,5 / 20
2014	Millésime 2012	15 / 20
2013	Millésime 2011	14,5 / 20
2012	Millésime 2010	15 / 20
2011	Millésime 2009	15 / 20
2010	Millésime 2008	15,5 / 20
2009	Millésime 2007	14,5 / 20
2008	Millésime 2006	15 / 20
2007	Millésime 2005	16,5 / 20
2006	Millésime 2004	8 / 10