



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 GÉNÉRATIONS

Sancerre Blanc 'Thauvenay'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 2 Ha 80 sur la commune de Thauvenay
- **Sols** : Silex et Calcaires très durs du Portlandien
- **Exposition** : sud-est
- **Production** : 18 à 22 000 bouteilles selon les années
- **Culture de la vigne** :
 - ~ Depuis 1980 : **abandon de tout engrais chimique** sur l'ensemble de nos de 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 ≤ 100mg/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 (Chavignol, chèvre, brebis, comté).



*Récolté sur des calcaires durs et argiles à silex, ce vin se boit assez jeune. Sa vivacité, sa fraîcheur et sa grande minéralité en font l'allié des plateaux de **fruits de mer** et des **crustacés**.*

*Excellent **apéritif**, il peut être l'occasion d'un casse-croûte au **crottin de Chavignol**, **rillettes pur canard** et **terrine de lapin**.*

*Il accompagne également les **asperges** et les **poissons crus**, cuits au court-bouillon, **marinés** ou **grillés**.*



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

Sancerre Blanc 'Thauvenay'

Wine Enthusiast : 89/100 :

Décembre 2020 : Sancerre Blanc 2019,

"Issu d'une parcelle de 2 hectares, ce vin est rond et mûr. Il démontre la richesse et l'étendue du millésime, offrant une pointe de fruits jaunes ainsi qu'une acidité fraîche. Ce vin généreux est prêt à boire à partir de fin 2020." Roger Voss

2018	Millésime	2017	89/100
2016	Millésime	2014	90/100
2015	Millésime	2013	90/100
2015	Millésime	2012	92/100
2010	Millésime	2008	90/100
2006	Millésime	2004	85/100

International Wine & Spirit Competition 2020:

Sancerre Blanc 2019 : 87/100,

"Salin, nez savoureux, palais fruité et frais avec une pointe de sel et de poivre blanc."

International Wine & Spirit Competition 2019:

Sancerre Blanc 2018 : 89/100,

"Nez charmeur, compromise entre fruits blancs à noyau et pomme. Un palais équilibré, une légère pointe de lies fines, bonne concentration, et une belle note de citron sur une fin de bouche minérale."

Guide Hachette :

« ★ Une belle minéralité iodée sert de fil conducteur à cette cuvée issue de sols calcaires et siliceux. Le nez déploie une belle vitalité avec ses notes de fleurs, de fruits à chair blanche et d'ananas. La bouche, bien ciselée, associe des sensations de croquant et de charnu, et déploie une finale longue et pulpeuse sur l'orange et le citron. »

2021	Millésime	2018	★
2013	Millésime	2011	commenté
2012	Millésime	2010	★★
2010	Millésime	2008	★
2008	Millésime	2006	commenté

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2015	Millésime	2014	Argent
2008	Millésime	2006	Argent
2000	Millésime	1999	Or
1998	Millésime	1997	Bronze
1996	Millésime	1995	Bronze
1994	Millésime	1993	Argent
1993	Millésime	1992	Argent

Wein-Plus 2020 : Sancerre Blanc 2019, 87/100 :

"Nez d'une vivacité délicate avec de légères notes de fruits jaunes, orienté vers la fraîcheur, un peu crayeux et salé, en bouche une pointe de fruits rouges, délicatement crémeux, bonne à très bonne finale."

2018 Millésime 2017 récompensé

Guide Bettane & Desseauve :

2020 Millésime 2018 15/20

2005 Millésime 2003 7 / 10

2004 Millésime 2002 6,5 / 10

2003 Millésime 2001 7 / 10

The Sunday Times, 20.09.15 :

Sancerre Blanc 2014, 17,5/20 : *"Sept générations de viticulteurs ont produit ce vin sans désherbant, sans insecticide ni engrais. Notes attractives d'acacia et de pêche blanche au nez. Un vin gouteux, avec beaucoup de caractère. Très facile à boire."*

International Wine Challenge :

"Pamplemousse mûr, minéralité crayeuse, belle fraîcheur en fin de bouche. Style moderne, feuille de vigne, richesse du citron."

2015 Millésime 2014 Médaille d'Argent

2013 Millésime 2012 Médaille de Bronze

Le Guide des Meilleurs Vins de France, La RVF :

"En Sancerre, Thauvenay acquiert plus de matière et une belle persistance gustative en 2014"

2016 Millésime 2014 voir ci-dessus

2015 Millésime 2013 15 / 20

2014 Millésime 2011 13,5 / 20

2012 Millésime 2010 14 / 20

2011 Millésime 2009 14,5 / 20

2010 Millésime 2008 13,5 / 20

2009 Millésime 2007 13,5 / 20

2007 Millésime 2005 14 / 20

2006 Millésime 2004 7,5/10

Les bonnes affaires du vin 2016, La RVF :

"Assez généreux et charnu, ce vin expressif et vigoureux s'arme d'une trame ferme. Un Sancerre solide, de garde, élaboré par ce domaine réputé de Pouilly."

2016 Millésime 2014 15,5/20