



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

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Clos du Château Paladi

Sur cette parcelle 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 débourbage 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 ≤ 100g/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.

POUILLY-FUMÉ

*Clos
du
Château Paladi*

DOMAINE
MASSON-BLONDELET



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

~ Clos du Château Paladi 2020:

WINE ENTHUSIAST Janvier 2022, Choix de l'Editeur, Roger Voss

93/100 : « De vieilles vignes situées dans le centre de Pouilly-sur-Loire ont donné ce vin à la maturité parfaite. Sa concentration se mêle à des saveurs de pomme fraîche et d'agrumes. Il a un grand potentiel, riche tout en étant jeune avec une belle vivacité. A boire à partir de 2024. »

~ Clos du Château Paladi 2019:

96/100 (Outstanding) DECANTER Magazine Juillet 2023 « Sancerre et Pouilly-Fumé »

« Masson-Blondelet n'utilise plus d'engrais chimique depuis les années 1980, plus de désherbants depuis 2002 et plus d'insecticides depuis 2006. Clos du Château Paladi est une petite parcelle (seulement 0.39ha) au centre de Pouilly-sur-Loire, où les vignes âgées de 45 ans sont exposées sud/sud-ouest et plantées sur des sols argilo-calcaires. Cette cuvée a été élaborée pour la première fois en 2014. Après la fermentation dans des cuves en inox le vin est conservé pendant au moins deux ans sur ses lies fines. »

96/100 Jim Budd : « Arômes mûrs de prune jaune. Complexité et longueur avec suffisamment d'acidité vibrante pour équilibrer la richesse du fruit. Un délicieux vin à boire maintenant ou à conserver. »

95/100 Nathalie Earl : « Des notes de silex et d'acier se mêlent à des effluves de fumée, de pain grillé, de reine-claude et de prune jaune. Doux caractères de zeste de citron - une bouche douce soutenue par une acidité fraîche et des épices. »

96/100 Ben Llewelyn : « Bien équilibré, élégant. Buis, thym, verveine et silex évoluent en douceur jusqu'à la fin. Rond et élégant. »

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2022 sur 1120 échantillons dégustés.

~ Clos du Château Paladi 2018:

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2020 sur 1110 échantillons dégustés.

WINE ENTHUSIAST Janvier 2019, Choix de l'Editeur, Roger Voss

92/100 : « Les vieilles vignes sont l'essence de ce vin qui provient d'une parcelle isolée de moins d'un Ha. Elles donnent un vin structuré, très minéral et concentré, faisant ressortir une belle acidité et des arômes de fruit vert. »

IWSC International Wine and Spirit Competition 2019

86/100 : « Arômes de fruits jaunes à noyau, de citron rôti, et aussi une petite note de miel. Révélant un niveau agréable de fruit dense, acidité pure, bouche relativement longue dans un style moderne et très goûteux. »

~ Clos du Château Paladi 2015:

WINE ENTHUSIAST Janvier 2018, Choix de l'Editeur, Roger Voss

93/100 : « 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

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

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