



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris
58150 POUILLY-SUR-LOIRE
Tel 03 86 39 00 34 - Fax 03 86 39 04 61

www.masson-blondelet.com

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

- **Cépage** : Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 4 Ha 50 de vignes âgées de 20 à 45 ans
- **Sols** : Marnes Kimméridgiennes, appelées localement "grosses terres" ou "terres blanches"
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 30 à 34 000 bouteilles selon les années
- **Culture de la vigne** : Les sols sont travaillés par plusieurs binages annuels, **sans désherbant**, ni engrais. 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. Nous n'utilisons **pas d'insecticide**.
- **Vinification** : en cuves inox, fermentation à température contrôlée, après débourageage par le froid, conservation sur lies très fines
- **Conservation** : 3 à 4 ans ; apogée dans les deux premières années
- **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C avec des entrées, poissons, volailles et viandes blanches.



*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 le précédent, '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**.*



Pouilly-Fumé 'Villa Paulus' 2012

Guide Bettane & Desseave :

« Bouche enveloppante sur fond de fruits jaunes. Il possède une finale qui persiste sur une vivacité épanouie. »

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

The Irish Times Magazine du 01.03.14 : VP 2012

« Fruits verts chargés d'une minéralité immaculée et délicieuse, fraîcheur et vivacité en fin de bouche. »

Guide Hachette :

« ★ (...) parfums exotiques (mangue, fruits de la passion) et jolie touche minérale. Rond et onctueux en attaque, bien représentatif des marnes kimméridgiennes »

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	★

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2014	Millésime 2012	Argent
2009	Millésime 2008	Or
2008	Millésime 2006	Bronze
2007	Millésime 2005	Argent
2004	Millésime 2003	Bronze
2000	Millésime 1999	Or
1996	Millésime 1995	Bronze
1995	Millésime 1994	Bronze
1994	Millésime 1993	Bronze
1991	Millésime 1990	Or

Concours Mondial du Sauvignon, Bruxelles :

2011	Millésime 2010	Argent
------	----------------	--------

Wine Spectator Oct. 2005 :

Millésime 2004	88 / 100
----------------	----------

Le Guide des Meilleurs Vins de France,

Editions La Revue du Vin de France :

« VP est une cuvée de tête de l'appellation. L'expression précise et juteuse du Villa Paulus est très réussie en 2012 »

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

Guide Gault Millau :

« Le sauvignon joue la carte de la concentration dans une bouche riche, ample au volume confortable. L'ensemble est parsemé de fines touches exotiques. »

2014	Millésime 2012	15,5 / 20
2013	Millésime 2011	15 / 20
2011	Millésime 2009	14 / 20
2010	Millésime 2008	14,5 / 20
2009	Millésime 2007	16 / 20
2008	Millésime 2006	16 / 20
2007	Millésime 2005	17 / 20
2006	Millésime 2004	87 / 100
2005	Millésime 2003	87 / 100
2004	Millésime 2002	87 / 100
2003	Millésime 2001	87 / 100

Le Figaro Magazine du 05.09.14

15/20 Millésime 2012 ★★★★★ Prix-Plaisir

DECANTER, March 2013 :

Villa Paulus 2010 : 18,5 pts/ 20 (95/100)

« Récolté sur des marnes Kimméridgiennes, un vin au style très élégant avec des notes acacia, pamplemousse et une pointe de miel. La bouche est fraîche et très harmonieuse, avec le typique caractère vif et fruité du Sauvignon, un zest de pâte d'amande en fin de bouche et une belle minéralité. »

Vinum Europas Weinmagazin Juli 2012 :

Villa Paulus 2010 : 17 pts / 20 « Minéralité, fraîcheur, potentiel de garde : ce que l'on attend d'un grand Pouilly-Fumé »

Parker's Wine Buyer's Guide :

4^{ème} Edition ★★★★★ Excellent

Concours Général Agricole de Paris :

2008	Millésime 2007	Argent
1997	Millésime 1996	Or
1996	Millésime 1995	Bronze
1994	Millésime 1993	Bronze