



**Domaine MASSON-BLONDELET SAS**  
1, rue de Paris - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France  
Tel 03 86 39 00 34 - Email : [info@masson-blondelet.com](mailto:info@masson-blondelet.com)  
[www.masson-blondelet.com](http://www.masson-blondelet.com)

---

**VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS**

---

## **Pouilly-Fumé 'Les Pierres de Pierre'**

*En 2004, dans le cadre d'une rétrocession au profit de jeunes vigneronns qui s'installaient, Pierre-François MASSON a eu l'opportunité d'acquérir ces vieilles vignes sur ce fameux terroir d'argiles à **silex** de la butte de Saint-Andelain.*

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 1 Ha 50 de vignes âgées de 30 à 55 ans
- **Sols** : argiles à silex, localement appelés "chailloux"
- **Exposition** : sud/sud-ouest
- **Production** : ~ 10 000 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 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 6 ans ; apogée à partir de la deuxième ou troisième 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 (chèvre, brebis, comté).



*Récolté sur des **argiles à silex**, ces **vieilles vignes** de blanc fumé (nom local du cépage Sauvignon) expriment pleinement leur côté Pierre à fusil : minéralité, très marquée sur ce type de sol. La première bouche vive et tendue laisse ensuite dominer le gras et la rondeur. Sa grande minéralité et sa longueur en bouche permettent des accords aussi variés qu'un **dos de Cabillaud rôti avec sa sauce hollandaise**, un **Homard grillé et citron confit**, une **Queue de lotte au piment d'Espelette** ou un **Ris de veau poêlé et son jus de truffes**.*



## Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

### Pouilly-Fumé 'Les Pierres de Pierre'

#### WINE ENTHUSIAST,

Janvier 2019 : 91/100

**Les Pierres de Pierre 2018** : « Ce vin croquant et vif est encore jeune. Sa texture tendue est équilibrée par des arômes de pomme verte et de poire mûre. L'acidité est encore vive et franche, et aurait besoin de temps pour s'adoucir. A boire à partir de 2020. » Roger Voss

#### Guide Bettane & Desseauve :

« Acidulé, vif et élégant, ce vin se montre tout en gourmandise. »

<b>2020</b>	<b>Millésime 2018</b>	<b>15/20</b>
2016	Millésime 2014	14,5/20
2014	Millésime 2012	14/20

#### Le Guide des Meilleurs Vins de France

##### La Revue du Vin de France :

« Les Pierres de Pierre 2014 se montre plus racé et aérien (que Villa Paulus 2014), tonifié par le caractère de ses silex. »

2016	Millésime 2014	NC
2015	Millésime 2013	15,5 / 20
2014	Millésime 2012	16 / 20
2013	Millésime 2011	15,5 / 20
2012	Millésime 2010	15 / 20
2012	Millésime 2009	15 / 20
2011	Millésime 2008	16 / 20
2010	Millésime 2007	16 / 20
2009	Millésime 2007	16 / 20
2009	Millésime 2006	15 / 20
2008	Millésime 2006	14 / 20
2007	Millésime 2005	16 / 20
2006	Millésime 2004	8,5 / 10

#### Gault & Millau 2014, millésime 2011 :

« Côté nez, on navigue entre l'asperge et l'abricot, on sent le cailloux qui s'amuse également avec la mangue verte. La bouche est puissante et maintenue par cette tension végétale typique rappelant le buis. Finale fruitée mais courte. »

**Le Point**, Hors Série **Spécial Vins** - 5 Sept.

2019, **Les Pierres de Pierre 2018** : 17/20

« Nez assez solaire, fruits blancs, bouche épicée, tendue, fraîche, minérale, long, persistance poivrée. » Jacques Dupont

**Le Point**, Hors Série **Spécial Vins** du 9 Sept.

2010, Les Pierres de Pierre 2008 : 14,5/20

« Epicé, bouche riche, **tendue**, vif. Vin de puissance. » Jacques Dupont

**Le Point**, Hors Série Spécial Vins, **Jacques Dupont**, Avril-Mai 2006 :

" Nouvelle cuvée depuis 2004, "Les Pierres de Pierre" produite sur silex, épicée, riche en saveurs..."

**Cuisine et Vins de France 2015, Fév. Mars**

**2016, sélectionné parmi 50 PF.** « Cuvée issue d'un terroir de silex, où le sauvignon offre une approche plus concentrée et complexe avec un nez sur le miel et les amandes, et une bouche harmonieuse à la finale vive et intense. Pour satisfaire un homard grillé. »

#### Gault & Millau :

« La plus précise de la gamme des pouilly-fumé du domaine. On apprécie sa trame fine et pointue, à la saveur iodée. Finale très salivante et bercée d'agrumes. La bouche est tonique mais affiche une belle matière. Dégustation août 2015. »

2016	Millésime 2014	15,5 / 20
2015	Millésime 2013	15,5 / 20
2014	Millésime 2011	14 / 20
2011	Millésime 2009	14,5 / 20
2010	Millésime 2008	16 / 20
2009	Millésime 2007	17 / 20
2008	Millésime 2006	17 / 20
2007	Millésime 2005	17,5 / 20
2006	Millésime 2004	89 / 100

**L'Express**, Hors Série **Vignobles du Centre**, Juin-Juillet 2007 mill. 2005 : " Une minéralité fumée en fin de bouche. Très attendue quand on aime les sauvignons ligériens de terroir. " **16 / 20**