



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 'Les Pierres de Pierre'

*En 2004, dans le cadre d'une rétrocession au profit de jeunes vignerons 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 débourageage 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

2022 Millésime 2020 92/100

« Les vieilles vignes plantées par Pierre-François Masson sur ce sol de silex ont donné un vin droit, structuré et dense. Avec une acidité juteuse et une pointe de minéralité, ce vin est encore jeune et plein de fruit. A boire à partir de 2023. » Roger Voss

2020	Millésime 2019	92/100
2019	Millésime 2018	91/100

Concours des Grands Vins de France à Mâcon

2021 Millésime 2020 Or

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. »

Guide Bettane & Desseauve :

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

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

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. »

La RVF, Fév. 2009. Millésime 2007 classé dans les Cuvées remarquables

" ... nous la trouvons plus expressive et aboutie dans sa définition de terroir de silex. Sa finesse de texture et sa tension finale se sont vraiment révélées en 2007." 16,5/20