



## 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 'Villa Paulus'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 4 Ha 50 de vignes âgées de 25 à 45 ans
- **Sols** : Marnes Kimméridgiennes (argile blanche avec des huitres & coquillages fossilisés), appelées localement "terres blanches"
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 30 à 34 000 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 débourbage par le froid, conservation sur lies très fines, précipitation tartrique par le froid, pas de fermentation malolactique, taux de sulfite préconisé en biodynamie  $\leq 100\text{mg/l}$ , vin 100% végétal.
- **Conservation** : 4 à 6 ans ; apogée à partir de la deuxième ou troisième année
- **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C à l'apéritif ou avec des entrées, poissons, volailles, viandes blanches et fromages (chèvre, brebis, comté).



*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 notre cuvée 'Les Angelots' par exemple, 'Villa Paulus' se révélera sur un **brochet au beurre blanc**, un **risotto aux cépes**, 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.*



# Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

## Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

### Wein-Plus 2020 : 88/100

**Villa Paulus 2019 :** « De légères notes florales et minérales, une pointe de fleur de sureau. Net, frais, long, fruit raffiné, arômes délicats de noisette, bonne persistance, fin de bouche vive et minérale. »

### International Wine Challenge 2020 : 87/100,

**Villa Paulus 2019 :** « Orange et citron mûrs avec des notes végétales, de chèvrefeuille concentré et de pêche. »

### International Wine and Spirit Competition 2019:

**Villa Paulus 2018 : 86/100,**

« Quelques arômes de silex, haie de buis et mangetouts. Des arômes de mangue verte, de pomme, une minéralité discrète et de belles notes d'agrumes. Récolté mûr, une bonne longueur en fin de bouche. »

### Guide Bettane & Desseauve :

|      |                |          |
|------|----------------|----------|
| 2020 | Millésime 2018 | 14,5/20  |
| 2016 | Millésime 2014 | 15/20    |
| 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 |

### Decanter World Wines Awards (DWWA):

« Un nez subtil de prune croquante se poursuit sur des arômes d'agrumes et de pierre à fusil. En bouche, la maturité des fruits juteux est bien soutenue par le côté minéral et la fraîcheur, offrant une belle longueur en bouche. »

|      |                |           |
|------|----------------|-----------|
| 2016 | Millésime 2015 | 91/100    |
| 2015 | Millésime 2014 | Commended |
| 2014 | Millésime 2013 | Commended |

### Guide Gault Millau :

« Précis dans sa définition du fruit, blanc et acidulé, groseille à maquereau notamment, avant de proposer à l'aération une touche supplémentaire de maturité, avec une pointe d'ananas. Cuvée mûre et aboutie. Dégustation août 2015. »

|      |                |           |
|------|----------------|-----------|
| 2016 | Millésime 2014 | 14 / 20   |
| 2015 | Millésime 2013 | 16 / 20   |
| 2014 | Millésime 2012 | 15,5 / 20 |
| 2013 | Millésime 2011 | 15 / 20   |
| 2011 | Millésime 2009 | 14 / 20   |
| 2010 | Millésime 2008 | 14,5 / 20 |

### Wine Enthusiast

**2022 Millésime 2020 90/100**

« Ce vin est doux, mûr et rond. Les saveurs de pomme à la crème sont soutenues par une acidité attrayante et une texture légère. Le vin vieillira encore, à boire à partir de 2023. » Roger Voss

|      |                |                  |
|------|----------------|------------------|
| 2020 | Millésime 2019 | 90/100           |
| 2019 | Millésime 2018 | 90/100           |
| 2018 | Millésime 2017 | 89/100           |
| 2010 | Millésime 2008 | 93/100 ♥ Editeur |
| 2006 | Millésime 2004 | 92/100 ♥ Editeur |

### Guide Hachette :

« ★ Issue de marnes kimméridgiennes, cette cuvée dévoile toutes ses qualités après un élevage abouti. Les arômes de pamplemousse, de fruit de la Passion et de buis sont intenses dès le premier nez ; ils sont agrémentés de nuances fumées et poivrées. Bien équilibrée, ample, la bouche a de la tenue grâce à une juste vivacité, renforcée par une finale sur le zeste d'agrumes. »

|      |                |                    |
|------|----------------|--------------------|
| 2020 | Millésime 2017 | ★                  |
| 2019 | Millésime 2016 | ★                  |
| 2017 | Millésime 2014 | ★                  |
| 2016 | Millésime 2013 | ★                  |
| 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 | ★                  |

### Le Guide Vert des Meilleurs Vins de France,

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

« Villa Paulus est une cuvée de tête de l'appellation. Villa Paulus ravira les amateurs de blancs vifs et délicats »

|      |                |           |
|------|----------------|-----------|
| 2015 | Millésime 2013 | 14,5 / 20 |
| 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    |