



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

Pouilly-Fumé 'Tradition Cullus'

De très vieilles vignes de plus de 60 ans, en parfait état sanitaire, une météo optimale et un travail complice entre vigneron et tonnelier pour le choix des chênes et du brûlage, voilà les 3 conditions pour réussir notre Tradition Cullus, produite uniquement les plus grandes années. Derniers millésimes récoltés : 2005, 2008, 2009, 2012, 2014, 2015, 2018, 2020.

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 1 Ha 50 de vignes **âgées de 60 à 80 ans**
- **Sols** : Marnes Kimméridgiennes (argile blanche avec des huîtres & coquillages fossilisés)
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 4 000 à 8 000 bouteilles selon les années
- **Exposition** : sud/sud-est
- **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** : seul le premier jus est retenu ; après débourageage par le froid les jus clairs font leur fermentation alcoolique (à température contrôlée) en **demi-muids**. Maintenus sur lies fines, ils sont bâtonnés, le soutirage a lieu en août/septembre, la mise en bouteilles est effectuée deux ans plus tard, après un élevage sur lies très fines en cuve inox d'assemblage, précipitation tartrique par le froid, pas de fermentation malolactique, taux de sulfite préconisé en biodynamie $\leq 100\text{mg/l}$, vin 100% végétal.
- **Conservation** : 10 ans ; attendre au moins la 3^{ème} / 4^{ème} année
- **Mets & Vin** : servir seul vers 12°C ou avec des poissons, volailles, viandes blanches et fromages (Chavignol, chèvre, brebis, Comté).

*Issue de **nos plus vieilles vignes**, plantées sur des marnes Kimméridgiennes, la '**Tradition Cullus**', hommage à l'arrière grand-père de Michelle, est vinifiée en **demi-muids de chêne**, dont un tiers neuf. Cette cuvée d'une extraordinaire richesse est pleine et harmonieuse, elle accompagne magnifiquement une cuisine riche et travaillée, voire un accord sucré-salé, ou une cuisine épicée.*

***Foie gras poêlé aux reinettes, Magret de canard aux poires caramélisées dans sa sauce miel et balsamique, Gambas à l'orange, Saint Jacques sauce foie gras** seront d'excellentes complices.*





Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Tradition Cullus'

The Wine Enthusiast

2023 Millésime 2020 93/100

« Ce vin légèrement boisé est souple. Il exprime les fruits blancs mûrs. Ses notes légèrement toastées sont bien dosées et donnent un vin rond qui sera prêt à boire à partir de 2024. » Roger Voss

2022 Millésime 2018 93/100
2020 Millésime 2015 93/100

DECANTER Magazine Juillet 2023 :

2023 Millésime 2020 96/100 (Outstanding)

« Ce vin est issu d'une parcelle de 1,5ha de Marnes Kimmeridgiennes, les plus vieilles vignes du domaine, âgées de 60 à 80 ans. Fermentation en fûts de chêne français de 600L, puis maturation de 12 mois en fûts de chêne et 12 mois en acier inoxydable. Le Cullus est produit uniquement les grands millésimes. »

98/100 Jim Budd « Arômes de fruits mûrs à noyau, acidité vibrante et équilibrée, bonne longueur. Un vin puissant mais reste frais en fin de bouche, avec la possibilité de vieillir encore. »

95/100 Natalie Earl « Roches concassées, un charbon de bois grillé et des fleurs de chèvre-feuilles et de jasmin, ainsi que de l'ananas. Bien défini, excellente concentration, équilibrée par une minéralité crayeuse et une amertume de peau d'amande. »

96/100 Ben Llewelyn « Arômes remarquables, hauts en couleurs et sûrs d'eux. Le buis, la verveine citronnée et le thym font leur apparition sur un palais tendu, maigre et équilibré. »

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2007 Millésime 2005 Argent
2005 Millésime 2002 Bronze
2000 Millésime 1997 Or
1992 Millésime 1990 Or
1988 Millésime 1986 Bronze

Gault & Millau :

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 de La Revue du Vin de France :

« Tradition Cullus (2009), dont les arômes exotiques (...) réclament une cuisine haute en couleur. »

Le Guide Bettane & Desseauve 2014 (millésime 2009) : « Les fruits de la passion et le pollen se mêlent au nez, la bouche est de la même veine avec des rondeurs épicées. »

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2013 de La Revue du Vin de France :

« Le Tradition Cullus 2008 est signé par ses arômes de truffe blanche, un millésime plus précis et séveux que 2007. Un duo à ne pas manquer » (avec la cuvée Les Pierres de Pierre)

« Fruité, boisé, floral, épicé, puissant, onctueux.

Garde plus de 8 ans".

2016	Millésime 2012	15,5 / 20
2015	Millésime 2009	16,5 / 20
2014	Millésime 2008	15,5 / 20
2010	Millésime 2006	16 / 20
2009	Millésime 2005	16 / 20
2008	Millésime 2005	16 / 20
2007	Millésime 2003	16,5 / 20
2006	Millésime 2002	88 / 100

Guide Bettane & Desseauve :

« Tradition Cullus est récoltée sur les marnes kimmeridgiennes, uniquement dans les bons millésimes, et offre sa richesse exotique à une cuisine épicée. »

2016	Millésime 2012	15 / 20
2014	Millésime 2009	15,5 / 20
2013	Millésime 2008	15 / 20
2012	Millésime 2007	
2005	Millésime 2002	8,5 / 10
2004	Millésime 2001	8 / 10
2003	Millésime 2000	8,5 / 10
2002	Millésime 1999	9,5 / 10
2001	Millésime 1997	7 / 10
2000	Millésime 1996	8 / 10
1999	Millésime 1995	3 verres
1998	Millésime 1993	4 verres

Le Guide des Meilleurs Vins de France de La Revue du Vin de France :

2014	Millésime 2009	15,5 / 20
2013	Millésime 2008	16 / 20
2012	Millésime 2007	15,5 / 20
2010	Millésime 2006	16 / 20
2009	Millésime 2005	15,5 / 20
2008	Millésime 2003	17 / 20
2007	Millésime 2003	15,5 / 20
2006	Millésime 2002	9 / 10

Guide Bettane & Desseauve 2013, Tradition Cullus 2008 :

« Ananas au nez avec des notes de truffe, la bouche est riche, onctueuse avec des notes salines, c'est gourmand. »

Gault & Millau, Janvier 2014, Tradition Cullus 2008 :

« Bercée par une belle évolution qui s'approche de la truffe blanche, cette cuvée racée et voluptueuse présente une belle facette du sauvignon. La bouche est terrienne, puissante et beurrée à la fois, l'allonge est équilibrée par de beaux amers. »

Le Point Spécial Vins 5 Sept-03, Jacques Dupont :
Tradition Cullus 2000, 15,5 / 20 "Grillé, café, note boisée, bouche puissante, grasse, boisé bien intégré, long, pas encore à son apogée."