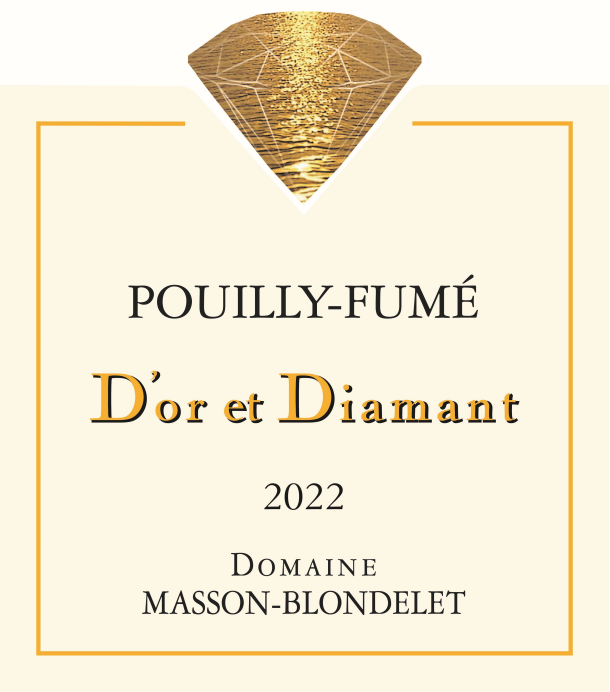
Domaine MASSON-BLONDELET SAS
1, rue de Paris - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France
Tel 03 86 39 00 34 - Email : info@masson-blondelet.com
www.masson-blondelet.com

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'D'or et Diamant'

Produite pour la première fois à l'occasion du grand millésime 2012, cette ***cuvée d'exception*** *rend* ***hommage*** *aux deux éléments constitutifs, à nos yeux, de l'Appellation Pouilly-Fumé et sans lesquels, celle-ci ne serait pas :*
- hommage à la ***Loire****, qui se pare de reflets* ***d'or*** *au soleil couchant, et*
- hommage à ce ***Terroir*** *pouillysois si singulier, aussi pur et précieux qu'un* ***diamant****.*
"D'OR ET DIAMANT" *est une sélection des raisins les plus mûrs et les plus beaux, conduite en vendange manuelle par Pierre-François Masson. Elle ne représente que 2000 flacons, produits seulement* ***lors des plus grands millésimes.***



- **Cépage :** 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble :** vendange manuelle des plus mûrs et des plus beaux raisins sur l'ensemble de notre Domaine, moyenne d'âge du vignoble : 38 ans
- **Sols :** Marnes Kimméridgiennes, Silex et Calcaires de Villiers
- **Production :** 2 000 bouteilles numérotées
- **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, embouteillage après 18 à 24 mois minimum d'élevage, pas de fermentation malolactique, taux de sulfite préconisé en biodynamie ≤ 100mg/l., vin 100% végétal.
- **Conservation :** 4 à 6 ans ; apogée dans la 3ème / 4ème année.
- **Conseils du sommelier :** servir seul vers 12°C avec des poissons, volailles, viandes blanches, risotto à la truffe blanche ou aux cèpes, ainsi que les fromages de chèvre, brebis, le comté.

Pouilly-Fumé 'D'or et Diamant'

Millésime 2022 :

91/100, Wine Enthusiast, Reggie Solomon, Octobre 2024 :

« Ce vin présente un nez délicat de pomme golden, poire Beurré Bosc et écorce de citron séché, avec des notes de marmelade d'orange, s'ouvrant sur des arômes bien intégrés. Légèrement crémeux en bouche, le vin révèle des notes supplémentaires de yaourt et de pâte à pain. À associer avec des plats plus complexes et des sauces crémeuses. »

92/100 ou 16/20, VertdeVin Magazine, n° 26, Juillet 2024 :

« Le vin a une couleur jaune citron pâle. Le nez offre de la concentration, de la jutosité, tout en fraîcheur. Il exprime les notes de fruits de la passion, de litchi, de mangue verte, de groseille à maquereaux, associées à des arômes de pomme verte, de prune Reine Claude, de zeste de citron vert, de citron jaune écrasé ainsi que de pamplemousse. Après l'aération, on retrouve des parfums floraux (acacia, fleur de pommier), ainsi qu'une minéralité racée dans des arômes de craie et de pierre à fusil. On retrouve aussi une touche herbacée agréable (bourgeon de cassis, herbe coupée) après l'aération. La bouche est précise et expressive. L'attaque offre une bonne amertume de citron vert et de pamplemousse, ainsi que le côté acidulé de pomme verte et de fruits de la passion. En milieu de bouche, le vin offre de la jutosité et une certaine rondeur de pêche blanche, d'abricot et de zeste d'orange. La finale est persistante, juteuse, acidulée et gourmande en même temps –elle exprime les saveurs de pomme verte, de groseille à maquereaux et de citron jaune écrasé, ainsi qu'une minéralité calcaire te fumée (pierre à fusil). Belle acidité et bonne persistance en bouche. »

Millésime 2020 : 94/100, Wine Enthusiast, Roger Voss, Janvier 2023 :

« La cuvée D'or et Diamant porte bien son nom. C'est incontestablement un vin riche et scintillant. Il a une texture dense, avec des notes de délicieux fruits blancs qui sont soutenues par une belle minéralité. Le vin devrait vieillir encore un peu. À boire à partir de 2024. »

Millésime 2020 : 91/100 ou 15,5+/20, VertdeVin Magazine, Juillet 2023 :

« Le vin a une couleur citron pâle. Le nez est raffiné, frais et floral. Il exprime les notes acidulées d'agrumes (citron jaune, zeste de citron, citron vert, pamplemousse), de fleur de citronnier, de fleur de pommier, une fine note minérale de pierre à fusil, légèrement toastée et fumée, une touche herbacée (thym frais et plus légèrement – origan et d'herbes séchées), ainsi que des notes juteuses de pêche jaune et d'ananas frais. En bouche, le vin exprime une délicate sucrosité de pêche jaune juteuse, d'ananas frais et en sirop, une très légère note vanillée, ainsi que des touches acidulées et légèrement amères de citron vert, de pamplemousse et d'écorces de citron jaune confites. On retrouve aussi un côté floral (acacia, fleurs de pommier), de miel d'acacia et une touche d'herbes séchées (thym, origan). Belle acidité, bonne longueur et un fin côté fumé en fin de bouche. »

Millésime 2019 : 94/100, Coup de Cœur, The Wine Enthusiast, Roger Voss, Janvier 2022 :

« Élaboré à partir d'une sélection des plus belles grappes, ce vin est bien structuré. Il exprime la vinification en cuve inox du Sauvignon Blanc à son plus haut niveau, et impressionne par son acidité brillante, sa texture et sa structure. Encore en développement, ce vin sera à son apogée en 2024. »

Millésime 2018 : 93/100, Coup de Cœur, The Wine Enthusiast, Roger Voss, 31.12.2020 :

« Ce vin, produit en quantité limitée, est une sélection des plus belles grappes du Domaine. Ce vin est structuré, jeune, acidulé et rempli d'une acidité zestée. La structure du vin reste importante, et a besoin de s'adoucir afin de donner de la richesse dans le futur. A boire à partir de 2022. »

Millésime 2015 : 15/20 Le Point Spécial Vins Sept. 2019, Jacques Dupont :

« Nez jus d'huître, minéral, bouche tendue, fraîche élégante, long, belle acidité. »