



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 $\leq 100\text{mg/l}$, vin 100% végétal.
- **Conservation** : 4 à 6 ans ; apogée à partir de la deuxième ou troisième année
- **Conseils du sommelier** : servir 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

VertdeVin Magazine, n° 26, Juillet 2024 :

2024 Millésime 2023 91-92/100

« Le vin a une couleur jaune citron pâle avec des reflets verts. Le nez offre de la vivacité, une trame acidulée d'agrumes et d'herbes, ainsi qu'une minéralité racée. Il exprime les notes de pamplemousse, de zeste de citron jaune, de jus de citron jaune, ainsi que de fruits de la passion, de graines de fruits de la passion écrasées, de groseilles à maquereaux, d'abricot acidulé et de pomme verte. Après l'aération, le vin exprime les notes de roche calcaire, une touche iodée et fumée (silex), ainsi qu'une pointe florale de fleur de pommier et de fleur de sureau. La bouche est fruitée, gourmande et offre en attaque la rondeur et la jutosité de pêche blanche et d'abricot. Ensuite, on retrouve les saveurs de pomme verte mûre, de fruits de la passion, de groseilles à maquereaux, de citron jaune et de pamplemousse. La finale est droite, acidulée et minérale, avec des saveurs d'agrumes frais, de confiture d'agrumes, de roche calcaire, de fumée et d'acacia en fond. Bonne acidité de pamplemousse sur la persistance, une acidité salivante et plaisante. »

2023 Millésime 2022 91-92/100

WINE ENTHUSIAST, Octobre 2024 :

2023 Millésime 2022 91/100

« Brillant et fruité, ce vin léger présente une acidité juteuse et une texture croquante. Il est jeune et présente des arômes intenses de fruits et d'agrumes acidulés. À boire à partir de 2024. » Roger Voss

2023 Millésime 2021 92/100

2022 Millésime 2020 92/100

2020 Millésime 2019 92/100

2019 Millésime 2018 91/100

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2021 Millésime 2020 Or

Le Point, Hors Série Spécial Vins, Sept. 2019 :

2019 Millésime 2018 17/20

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

Guide Bettane & Desseauve :

2020 Millésime 2018 15/20

2016 Millésime 2014 14,5/20

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**

VINOUS, Rebecca GIBB, MW, Juillet 2023 :

2023 Millésime 2022 89/100

« Il est à la fois séduisant et aromatique, avec des notes de nectarine, de fleur de sureau, de pêche blanche, de fumée et de pierre à fusil. Une fine veine d'acidité brillante traverse son noyau maigre mais mûr. »

Le Point, Mars 2023 :

2023 Millésime 2022 95/100

(Meilleure note de l'article) - « Silex, nez élégant, bouche ample, onctueuse, fruits blancs, litchi, du volume, complexe, long. » J. Dupont & O. Bompas

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

La Revue du Vin de France, 06.2013 , page 175 :

Millésime 2012 : Classé parmi les "RÉUSSITES" : « Croquant et mûr, nuancé et fin, empreint d'une fraîcheur subtile.

Un vin très équilibré ».

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. »

2016	Millésime 2014	15,5 / 20
2015	Millésime 2013	15,5 / 20
2014	Millésime 2011	14 / 20
2011	Millésime 2009	14,5 / 20

Le Nouvel Obs.com, 15/09/2005 : "Ce domaine de référence sort pour la première fois cette cuvée de vieilles vignes sur silex, à la fois moelleuse et **tendue**, juste équilibrée. "

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