



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 'Minéralithe'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
 - **Vignoble** : 4 Ha de vignes âgées de 25 à 40 ans
 - **Sols** : Argiles Kimméridgiennes Calcaires Oxfordiens et Portlandiens
 - **Exposition** : sud/sud-est
 - **Production** : Entre 20 et 32 000 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 débourage 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).



*Note de dégustation : Ce **Pouilly-Fumé exceptionnel**, exaltant, avec de magnifiques saveurs **fumées et minérales**, dérivé du **calcaire et du sol de silex**, pour lequel l'appellation est renommée, est un délice.*

Masson-Blondelet est l'un des cinq plus grands producteurs de Pouilly-sur-Loire, et un bon Pouilly-Fumé comme celui-ci est un plaisir non coupable avec les risottos, la volaille et le fromage, mais surtout avec les entrées à base de poisson, y compris le poisson fumé, les carpaccios ou les sushis et même les huîtres pour un vrai régal festif !



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Minéralithe' - Récompenses



Wine Enthusiast, Octobre 2024 :

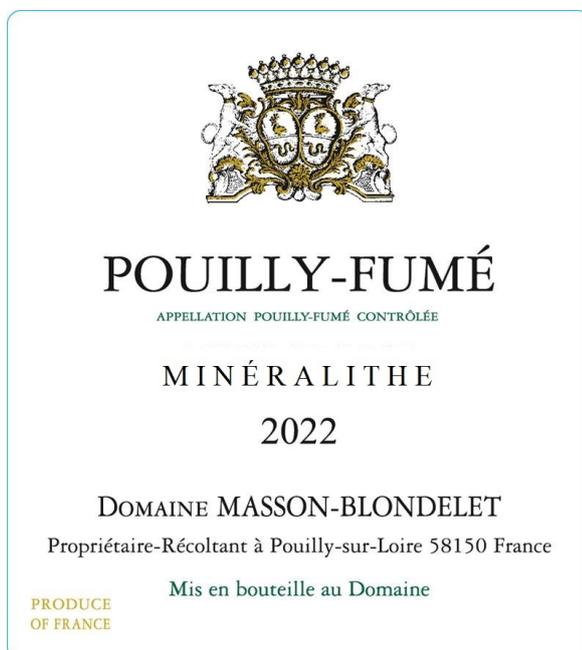
Millésime 2023 noté **92/100** par Regie Salomon :

'Des fragrances équilibrées et délicates de pâte à pain, fleur de pommier et yaourt emplissent le nez, accompagnés de poire et toast. Un milieu de bouche crémeux et texturé, encore en retenue, caresse l'intérieur des joues comme une couverture douce, et se termine par une longue finale. À associer avec du poulet piccata, des sauces aux champignons et des plats où la richesse du vin peut apporter une nuance supplémentaire.'

VertdeVin, n°26, Juillet 2024 :

Millésime 2023 noté **89-88/100** :

'Le vin a une couleur jaune citron pâle, avec des reflets verts. Le nez est aérien, subtilement minéral. Il exprime les notes de pomme verte, de zeste de citron vert, de citron jaune écrasé, de pamplemousse, ainsi que de calcaire, de groseille à maquereaux et de fleurs blanches (acacia, sureau). La bouche est vive, ciselée, légèrement herbacée en attaque. Elle exprime les notes de feuille de cassis, de groseille à maquereaux, de pomme verte, de citron vert et de citron jaune, ainsi que d'acacia. La finale est persistante, minérale. L'acidité est salivante et tranchante. Beaucoup de vivacité dans ce vin droit et ciselé, avec des notes expressives d'agrumes sur la persistance.'



Wine Enthusiast, Octobre 2024 :

Millésime 2022 noté **92/100** par Regie Salomon :

'Ce vin s'ouvre sur un nez parfumé de fleur d'oranger, pomme golden, poire, pâte à pain et melon miellé. Un palais légèrement crémeux est réhaussé par une touche de fruits du verger. À déguster avec du saumon grillé, des fruits de mer au beurre, ou en apéritif avec ses amuse-bouches et du pain.'