



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 GÉNÉRATIONS

Sancerre Blanc 'Thauvenay'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 2 Ha 80 sur la commune de Thauvenay
- **Sols** : Calcaires durs du Portlandien
- **Exposition** : sud-est
- **Production** : 18 à 22 000 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 5 ans ; apogée à partir de la deuxième 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 (Chavignol, chèvre, brebis, comté).



*Récolté sur des calcaires durs et argiles à silex, ce vin se boit assez jeune. Sa vivacité, sa fraîcheur et sa grande minéralité en font l'allié des plateaux de **fruits de mer** et des **crustacés**.*

*Excellent **apéritif**, il peut être l'occasion d'un casse-croûte au **crottin de Chavignol**, **rillettes pur canard** et **terrinerie de lapin**.*

*Il accompagne également les **asperges** et les **poissons crus**, cuits au court-bouillon, **marinés** ou **grillés**.*



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

Sancerre Blanc 'Thauvenay'

VertdeVin Magazine N° 28, Juin 2025 :

2025 Millésime 2024 88-89/100

« Le vin a une couleur jaune citron pâle. Le nez est aromatique et purement fruité au début. Il exprime les notes de citron jaune frais, de pomme verte, de poire verte acidulée et de groseilles à maquereaux, associées à une pointe calcaire et d'acacia, qui apparaissent après l'aération. La bouche est vive, ciselée et acidulée. L'attaque exprime une acidité tranchante, ainsi qu'une bonne amertume de citron vert et de pamplemousse. On retrouve ensuite les notes de citron vert, de pomme verte, d'acacia et de calcaire. La finale est assez persistante, pure, fruitée, sur les notes de pomme verte et de citron vert, ainsi qu'une trame minérale. L'acidité est tranchante et salivante. »

2025 Millésime 2023 90/100

Wine Enthusiast, Reggie Solomon, Octobre 2024 :

2024 Millésime 2023 91/100

« Ce Sancerre éveille les sens et rafraîchit le palais. Le nez s'ouvre sur des notes vives de camomille et de fleur d'oranger, suivies de poire asiatique et de pomme golden. Une note acidulée et un zeste de citron se déploient sur un palais minéral, qui s'achève sur des fragrances de fruits du verger et de chèvre-feuille. »

2022	Millésime 2021	92/100
2020	Millésime 2019	89/100
2018	Millésime 2017	89/100
2016	Millésime 2014	90/100
2015	Millésime 2013	90/100
2015	Millésime 2012	92/100
2010	Millésime 2008	90/100
2006	Millésime 2004	85/100

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2021	Millésime 2020	Argent
2015	Millésime 2014	Argent
2008	Millésime 2006	Argent
2000	Millésime 1999	Or
1998	Millésime 1997	Bronze
1996	Millésime 1995	Bronze
1994	Millésime 1993	Argent
1993	Millésime 1992	Argent

International Wine & Spirit Competition :

2020 Millésime 2019 87/100

« Salin, nez savoureux, palais fruité et frais avec une pointe de sel et de poivre blanc. »

2019 Millésime 2018 89/100

« Nez charmeur, compromise entre fruits blancs à noyau et pomme. Un palais équilibré, une légère pointe de lies fines, bonne concentration, et une belle note de citron sur une fin de bouche minérale. »

Vinous :

2023 Millésime 2022 89/100

« Dans cette cuvée, la vivacité est présente dès l'entrée en bouche. Il est net, droit et croquant avec des arômes de poire fraîche, de pomme et d'agrumes en milieu de bouche et une finale légèrement crayeuse. » R. Gibb

Decanter, juillet 2023 :

2023 Millésime 2021 89/100

« Nez de fruits à noyaux et de pomme verte acidulée. Les fruits verts et la pomme sont bien équilibrés par l'acidité et la longueur. »

International Wine Challenge :

2020 Millésime 2019 86/100

« Herbes vives, agrumes prononcés et groseilles à maquereau, vin franc et savoureux. »

2019 Millésime 2018 89/100

2015 Millésime 2014 Argent

2013 Millésime 2012 Bronze

Wein-Plus :

2020 Millésime 2019 87/100

« Nez d'une vivacité délicate avec de légères notes de fruits jaunes, orienté vers la fraîcheur, un peu crayeux et salé, en bouche une pointe de fruits rouges, délicatement crémeux, bonne à très bonne finale. »

2018 Millésime 2017 récompensé

Guide Hachette :

« ★ Une belle minéralité iodée sert de fil conducteur à cette cuvée issue de sols calcaires et siliceux. Le nez déploie une belle vitalité avec ses notes de fleurs, de fruits à chair blanche et d'ananas. La bouche, bien ciselée, associe des sensations de croquant et de charnu, et déploie une finale longue et pulpeuse sur l'orange et le citron. »

2021	Millésime 2018	★
2013	Millésime 2011	commenté
2012	Millésime 2010	★★
2010	Millésime 2008	★
2008	Millésime 2006	commenté

Guide Bettane & Desseauve :

2020	Millésime 2018	15/20
2005	Millésime 2003	7/10
2004	Millésime 2002	6,5/10
2003	Millésime 2001	7/10

The Sunday Times :

2015 Millésime 2014 17,5/20

« Sept générations de viticulteurs ont produit ce vin sans désherbant, sans insecticide ni engrais. Notes attractives d'acacia et de pêche blanche au nez. Un vin gouteux, avec beaucoup de caractère. Très facile à boire. »