



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

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

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 14 GENERATIONS

Clos du Château Paladi

Sur cette parcelle d'à peine un hectare de vieilles vignes situées au cœur du village de Pouilly et à 400 mètres de la Loire, se dresse une bâtisse, localement appelée « Château Paladi » en mémoire de celui qui fit construire après guerre, quatre tours à cette maison bourgeoise.

Pour la première fois, en 2014, nous avons choisi d'isoler le jus de ce clos au terroir argilo-calcaire pour créer une cuvée, à la cuvaison longue, où le Sauvignon Blanc révèle toute l'élégance de ce terroir.

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 0 Ha 95 de vieilles vignes âgées de 45 ans
- **Sols** : argilo-calcaire
- **Exposition** : sud/sud-ouest
- **Production** : ~ 5 000 bouteilles
- **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 2 ans minimum d'élevage, pas de fermentation malolactique, taux de sulfite préconisé en biodynamie ≤ 100g/l., vin 100% végétal.
- **Conservation** : 4 à 6 ans ; apogée dans la 3^{ème} / 4^{ème} année.
- **Mets & Vin** : servir vers 12°C avec des poissons, volailles, viandes blanches & fromages.

*Récoltées sur des sols **argilo-calcaires**, ces **vieilles vignes** de blanc fumé (nom local du cépage Sauvignon Blanc) expriment pleinement l'élégance de ce terroir.*

Le Clos du Château Paladi se révélera sur un filet de sole au beurre-blanc, des noix de Saint-Jacques rôties, un turbotin et sa poêlée de girolles ou encore une volaille de Bresse aux morilles.

POUILLY-FUMÉ

*Clos
du
Château Paladi*

DOMAINE
MASSON-BLONDELET



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

~ Clos du Château Paladi 2023:

VertdeVin Magazine N°25, Juin 2025

15,75/20 (92-91 / 100) : « Le vin a une couleur jaune citron très pâle. Le nez est aromatique, juteux, avec une trame minérale délicate, mais distincte. Il exprime les notes de fruits de la passion, de prune jaune, d'ananas frais, de pomme verte, ainsi que de groseilles à maquereaux et d'agrumes (citron jaune mûr, pamplemousse écrasée). On sent aussi une pointe lactique et de levures (yaourt au citron, pâte à brioche), soulignées par une expression minérale (calcaire, salinité). La bouche offre de la concentration en fraîcheur, des saveurs gourmandes de pêche jaune, de prune jaune, d'abricot et de groseilles à maquereaux, associées à des notes d'agrumes (citron jaune, zeste d'orange, pamplemousse), de fleurs blanches (acacia, fleurs de pommier, tilleul séchée) et une minéralité calcaire et saline. La finale est sapide, juteuse, avec une texture crayeuse, due à son caractère minéral, et une vive acidité. Les touches lactiques de yaourt au citron reviennent sur la persistance. Un vin typique et expressif. »

~ Clos du Château Paladi 2022:

Wine Enthusiast, Reggie Salomon, Octobre 2024

92/100 : « D'une robe or citron, ce vin présente un nez agréable de fruits du verger gorgés de soleil, de chèvre-feuille, de marmelade d'oranges, de pommes compotées et de poires écrasées. Un palais intermédiaire à la texture onctueuse soutient les fruits mûrs qui se ressentent jusqu'à la finale en bouche teintée d'une note de levure. À marier avec des noix, un plateau de fromages et une poule de Cornouailles. »

VertdeVin Magazine N°26, Juillet 2024

16,5/20 (93/100) : « Le vin a une couleur jaune citron pâle. Le nez est minéral & acidulé : il exprime d'abord les arômes minéraux calcaires et de pierre à fusil, associés à une touche d'amertume de pamplemousse et de zestes de citron vert. On retrouve ensuite les arômes de pomme verte, de prune verte, de citron jaune écrasé, de fruits de la passion, ainsi que de tilleul séché, de noisette fraîche en fond et de miel. La bouche est savoureuse et expressive, avec une attaque fruitée et ronde, sur les notes de pêche blanche, d'abricot et de zestes d'orange. On sent ensuite les saveurs de pomme verte, de citron jaune, de pamplemousse et de groseilles à maquereaux en finale, associées à des notes de noisette fraîche, de miel, de tilleul et d'acacia. La finale est persistante, avec une très subtile touche herbacée de feuille de cassis. »

Vinous Magazine, Rebecca Gibb, Juillet 2023

89/100 : « Le Clos du Château Paladi 2022 provient d'une petite parcelle de vignes âgées de 45 ans et a produit un Pouilly Fumé mûr et riche, avec une texture crémeuse issue de la lie. Il a perdu sa première jeunesse et se développe. Il a une texture fine. En finale il est rond et satisfaisant avec un niveau d'acidité doux plutôt que ferme. »

~ Clos du Château Paladi 2021:

VertdeVin Magazine N°23 Juillet 2023

15,25+/20 (90-91/100) : « Le vin a une couleur citron pâle avec des reflets verts. Le nez offre de la fraîcheur, un fin côté acidulé et une perceptible minéralité, sur les notes de craie et une délicate touche iodée et saline en fond. Il exprime aussi les notes d'agrumes frais (citron jaune, citron vert, zeste de pamplemousse), d'abricot croquant, de pêche blanche, de fleur de pommier et d'acacia, avec une très légère note herbacée (buis) en fond. En bouche, l'attaque est ciselée et acidulée. Le vin exprime les notes d'agrumes frais (citron vert, zeste de citron jaune, une touche d'orange), de pomme verte, de prune verte, ainsi de fleurs de pommier, d'herbe coupée et des notes minérales iodée et saline en finale. L'acidité est rafraîchissante et salivante, bonne persistance sur la minéralité. »

~ Clos du Château Paladi 2020:

Wine Enthusiast, Roger Voss, Janvier 2022, Choix de l'Editeur

93/100 : « De vieilles vignes situées dans le centre de Pouilly-sur-Loire ont donné ce vin à la maturité parfaite. Sa concentration se mêle à des saveurs de pomme fraîche et d'agrumes. Il a un grand potentiel, riche tout en étant jeune avec une belle vivacité. A boire à partir de 2024. »

~ Clos du Château Paladi 2019:

Decanter Magazine Juillet 2023 « Sancerre et Pouilly-Fumé »