



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 14 GÉNÉRATIONS

Pouilly-Fumé 'Les Angelots'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 5 Ha de vignes âgées de 18 à 35 ans
- **Sols** : Calcaires de Villiers, appelés localement "criots" ou "caillotes"
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 32 à 36 000 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 ≤ 100mg/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 (chèvre, brebis, comté).



Récolté sur des **calcaires durs**, ce vin se boit dans sa jeunesse. Ses arômes de fleurs blanches et d'agrumes, sa fraîcheur et sa minéralité en font l'allié des plateaux de **fruits de mer** et des **crustacés**.

Excellent **apéritif**, il accompagne également les **asperges**, les **huîtres**, les **poissons crus** ou cuits **au court-bouillon** et les poissons **marinés** : méli-mélo de **thon rouge & saumon citron** à l'huile d'olive, **espadon mariné** au **vinaigre balsamique** et à l'huile d'olive mais aussi un **avocat** aux **gambas** ou une salade de penne, tomates du jardin & mozzarella di Bufala Campana.



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 14 GÉNÉRATIONS

Pouilly-Fumé 'Les Angelots'

VertdeVin Magazine, n°26, été 2024 :

2024 Millésime 2023 91/100

« Le vin a une couleur jaune citron pâle. Le nez est gourmand, fruité & exprime les notes de pêche jaune mûre, d'abricot juteux, de pomme verte écrasée, de poire verte, ainsi que de citron jaune, de pamplemousse, de fruits de la passion, de groseilles à maquereaux, une touche minérale de roche calcaire & un parfum floral légèrement sucré (acacia, fleur de pommier), ainsi que de miel de fleurs. La bouche est expressive et savoureuse, mûre et gourmande. En attaque, on retrouve les notes de pêche jaune, d'abricot et de fruits de la passion. En milieu de bouche, elles se complètent par des saveurs de citron jaune mûr, d'écorces de citron confites, de pamplemousse, de miel et de fleurs (acacia, fleur de pommier). La finale est acidulée, sapide et minérale. On retrouve les notes de groseille à maquereaux, de calcaire, une touche fumée de silex, ainsi que de confiture d'agrumes (qui ajoute de l'amertume, mais pas une touche sucrée) sur la persistance. Un vin savoureux, avec de la densité et une belle fraîcheur. »

2023 Millésime 2022 89/100

WINE ENTHUSIAST :

2024 Millésime 2022 92/100

« Ce vin se distingue par sa longueur et sa profondeur impressionnantes. Un cœur enchanteur de pomme golden est enveloppé d'arômes délicats de pêche blanche, gypsophile, lilas et zeste de citron. Sa texture légèrement crémeuse accompagne une concentration en milieu de bouche qui semble ne jamais s'arrêter sur une finale persistante. »

2023	Millésime 2021	88/100
2022	Millésime 2020	91/100
2020	Millésime 2019	91/100
2019	Millésime 2018	91/100
2018	Millésime 2017	92/100 Editor's Choice
2016	Millésime 2014	92/100 Editor's Choice
2006	Millésime 2004	91/100 Editor's Choice

Concours Mondial du Sauvignon :

2021	Millésime 2020	Médaille d'Argent
2019	Millésime 2018	Médaille d'Argent

Wein-Plus :

2020 Millésime 2019 88/100

« Des notes minérales évidentes, net, des notes délicates florales & fumées, des nuances crayeuses, une pointe de fruits rouges, très bien, un fini ferme. »

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2014	Millésime 2013	Médaille d'Or
2013	Millésime 2012	Médaille d'Or
2006	Millésime 2005	Médaille de Bronze
2005	Millésime 2004	Médaille de Bronze
1998	Millésime 1997	Médaille d'Argent
1997	Millésime 1996	Médaille d'Or
1995	Millésime 1994	Médaille d'Argent

VINOUS, Rebecca GIBB, MW, Juillet 2023

2023 Millésime 2022 86/100

« Les Angelots 2022 offre un nez fumé et net, qui se prolonge en bouche. Léger et doté d'un fruité vif et acidulé, il est un peu court en fin de bouche. »

Le Point, Hors-Série Spécial Vins

2023 Millésime 2022 16/20
2019 Millésime 2018 15/20

« Fruits blancs, bouche vive, tendue, élégante, légèrement perlante, droite, persistance agrumes. » **Jacques Dupont**

2013 Millésime 2011 ★★★ ♥

International Wine Challenge :

2020 Millésime 2019 88/100

« Palais rond & mûr avec des notes végétales subtiles & de fruit à noyau. »

Guide Bettane & Desseauve :

« Les Angelots constituent une belle réussite. »

2020	Millésime 2018	15,5/20
2016	Millésime 2014	Commented
2015	Millésime 2013	15 / 20
2005	Millésime 2003	7 / 10
2004	Millésime 2002	7 / 10
2003	Millésime 2001	8 / 10
2002	Millésime 2000	9 / 10
2001	Millésime 1999	6 / 10
2000	Millésime 1998	6 / 10
1999	Millésime 1997	3 verres
1998	Millésime 1995	3 verres

Guide Gault & Millau :

« Végétal, humide, feuille de cassis, le palais est marqué par des amers salins mais plus présents, la dimension végétale tapisse le palais, vétiver et thé vert en persistance. Dégustation août 2015. »

2016	Millésime 2014	14,5 / 20
2015	Millésime 2013	15 / 20
2014	Millésime 2012	14,5 / 20
2013	Millésime 2011	14,5 / 20
2012	Millésime 2010	15,5 / 20 ♥
2010	Millésime 2008	15 / 20
2009	Millésime 2007	16 / 20
2008	Millésime 2006	17 / 20
2005	Millésime 2004	86 / 100
2004	Millésime 2003	88 / 100
2003	Millésime 2002	88 / 100
2002	Millésime 2001	88 / 100

DECANTER, Avril 2014 :

« Nez floral, fumé et d'agrumes. Corsé et concentré. Agrumes et minéralité. Épicé et long en bouche. »

« Le Guide des Meilleurs Vins de France » de La Revue du Vin de France : « Les Angelots séduit par sa précision et son caractère sobre mais savoureux. »

2015	Millésime 2013	14 / 20
2014	Millésime 2012	14 / 20