



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 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 4 Ha 50 de vignes âgées de 25 à 45 ans
- **Sols** : Marnes Kimméridgiennes (argile blanche avec des huitres & coquillages fossilisés), appelées localement "terres blanches"
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 30 à 34 000 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 vers 12°C à l'apéritif ou avec des entrées, poissons, volailles, viandes blanches et fromages (chèvre, brebis, comté).



*Récolté sur des **marnes Kimméridgiennes** : sol d'argile blanche et coquillages fossilisés, ce vin accompagne les poissons dans sa jeunesse, puis les volailles et les viandes blanches après quelques années. Plus gras et long en bouche que notre cuvée 'Les Angelots' par exemple, 'Villa Paulus' se révélera sur un **brochet au beurre blanc**, un **risotto aux cèpes**, des coquilles **Saint-Jacques au Pouilly** ou un **turbotin justement citronné** et sa **poêlée de girolles**. Agé de 5 à 6 ans, il devient le compagnon de la **volaille aux morilles**, des **œufs brouillés aux truffes** et de la **poule au riz en cocotte**.*



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 14 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

VertdeVin Magazine n°28, juin 2025 :

2025 Millésime 2023 91/100

« Le vin a une couleur jaune citron très pâle. Le nez offre une certaine concentration, de la densité en fraîcheur, ainsi qu'une minéralité racée, qui s'intensifie après l'aération. Il exprime les notes de zeste de citron jaune, de citron jaune frais, de pamplemousse en fond, de pomme verte, de prune verte acidulée, une touche florale (tilleul séchée, acacia), ainsi que la minéralité expressive (calcaire, pierre à fusil) et des notes d'agrumes séchées (écorces de citron séchées). La bouche exprime une bonne amertume de pamplemousse et de citron vert en attaque, associées des notes de citron jaune, de pomme verte, de groseilles à maquereaux, de prune verte, ainsi que de fleurs blanches (acacia, fleurs de pommier, tilleul séchée) et une trame minérale (calcaire, fumée de pierre à fusil). La finale est plutôt persistante, juteuse et fruitée – sur les notes d'agrumes mûrs et de pomme verte. Une agréable texture juteuse en bouche. »

2023 Millésime 2022 90/100
2023 Millésime 2021 90-91/100

WINE ENTHUSIAST, Reggie Solomon, Oct. 2024 :

2024 Millésime 2022 93/100 ♥

« D'une robe or citron, ses riches arômes de pêche blanche sont enveloppés d'un manteau de coing, de poire Beurré Bosc, d'abricot sec et de zeste d'orange miellé. Rond et partiellement crémeux en texture, le vin présente en bouche une qualité linéaire qui allie la précision à une profondeur enjouée qui s'attarde de façon informelle sur la finale. »

2023 Millésime 2021 89/100
2022 Millésime 2020 90/100
2020 Millésime 2019 90/100
2019 Millésime 2018 90/100
2018 Millésime 2017 89/100
2010 Millésime 2008 93/100 ♥
2006 Millésime 2004 92/100 ♥

VINOUS, Rebecca Gibb, MW, Juillet 2023 :

2023 Millésime 2022 90/100

« Issus des terres blanches kimméridgiennes, le Villa Paulus 2022 est aromatique, floral et frais. La bouche présente une certaine vivacité dès l'entrée. Le vin a un caractère fruité et juteux et une douce acidité d'agrumes qui équilibrent le palais à la texture crayeuse. Bien qu'il ne soit pas encore tout à fait au point, il a du potentiel. La finale est longue et acidulée. »

Wein-Plus 2020 :

2020 Millésime 2019 88/100

« De légères notes florales et minérales, une pointe de fleur de sureau. Net, frais, long, fruit raffiné, arômes délicats de noisette, bonne persistance, fin de bouche vive et minérale. »

Guide Hachette :

2026 Millésime 2023 ♥ ★★★

« Un retour très remarqué dans le Guide pour le domaine avec ce petit diamant taillé dans les marnes kimméridgiennes. Villa Paulus ? Le nom romain de Pouilly, et un clin d'œil à l'aïeul Paul. La robe brille d'un éclat doré et le nez, d'un éclat fruité (groseille à maquereaux), puis plus floral à l'aération. Une bien belle acidité traverse de part en part une bouche riche, large, savoureuse (agrumes et fruits exotiques), d'un équilibre savant entre richesse et fraîcheur. On s'en régale sur un poisson thaï à la citronnelle. »

2020 Millésime 2017 ★
2019 Millésime 2016 ★
2017 Millésime 2014 ★
2016 Millésime 2013 ★
2015 Millésime 2012 ★
2013 Millésime 2011 commenté
2010 Millésime 2008 cité
2009 Millésime 2007 ★
2008 Millésime 2006 cité
2007 Millésime 2005 ★★
2006 Millésime 2004 cité
2005 Millésime 2003 ★
2004 Millésime 2002 cité

Weinwirtschaft :

2024 Millésime 2022

« Abricot et sureau, pamplemousse, pomelo, fruité mais tout en restant discret et honnête, un exotisme délicat, litchi et mangue fraîche, eucalyptus ; en bouche aromatique similaire, mentholé, juteux, équilibré, élégant. »

Decanter Magazine 7 Juillet 2023 :

2023 Millésime 2021 90/100

« Le nez exprime des notes de fruits mûrs, de citron et de citron vert, avec quelques notes herbacées et florales. En bouche, on retrouve la pomme verte, la reine-claude, l'équilibre et une belle fraîcheur. »

International Wine Challenge 2020 :

2020 Millésime 2019 87/100

« Orange et citron mûrs avec des notes végétales, de chèvre-feuille concentré et de pêche. »

Parker's Wine Buyer's Guide :

4^e Edition ★★★ **Excellent**

International Wine and Spirit Competition 2019:

2019 Millésime 2018 86/100

« Quelques arômes de silex, haie de buis et mangetouts. Des arômes de mangue verte, de pomme, une minéralité discrète et de belles notes d'agrumes. Récolté mûr, une bonne longueur en fin de bouche. »