



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 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 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 **terrine 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'

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

Wine Enthusiast :

2022 Millésime 2021 92/100

"Équilibré et fruité, ce vin est dense et présente un mariage de fruits blancs et d'une belle acidité. C'est un vin mûr, dont le caractère acidulé est adouci par la générosité. À boire à partir de 2024." Roger Voss

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:

Sancerre Blanc 2019 : 87/100,

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

International Wine & Spirit Competition 2019:

Sancerre Blanc 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."

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

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. »

Wein-Plus

2020 Millésime 2019 87/100

2018 Millésime 2017 récompensé

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."

International Wine Challenge :

"Pamplemousse mûr, minéralité crayeuse, belle fraîcheur en fin de bouche. Style moderne, feuille de vigne, richesse du citron."

2015 Millésime 2014 Médaille d'Argent

2013 Millésime 2012 Médaille de Bronze

Decanter World Wine Awards:

"Le nez de fruits blancs et pêche compotée aux notes d'agrumes et d'eau de rose présente des notes fleuries et des pointes d'herbes sauvages. Puis suivent les riches saveurs de citron vert et de groseilles à maquereaux."

2016 Millésime 2015 88/100

2015 Millésime 2014 Commended

Le Guide des Meilleurs Vins de France, La RVF :

"En Sancerre, Thauvenay acquiert plus de matière et une belle persistance gustative en 2014"

2016 Millésime 2014 voir ci-dessus

2015 Millésime 2013 15 / 20

2014 Millésime 2011 13,5 / 20

2012 Millésime 2010 14 / 20

2011 Millésime 2009 14,5 / 20

2010 Millésime 2008 13,5 / 20

2009 Millésime 2007 13,5 / 20

2007 Millésime 2005 14 / 20