



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 7 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 débourageage 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 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 chèvrefeuille, 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 »

96/100 (Outstanding) : « Masson-Blondelet n'utilise plus d'engrais chimique depuis les années 1980, plus de désherbants depuis 2002 et plus d'insecticides depuis 2006. Clos du Château Paladi est une petite parcelle (seulement 0.39ha) au centre de Pouilly-sur-Loire, où les vignes âgées de 45 ans sont exposées sud/sud-ouest et plantées sur des sols argilo-calcaires. Cette cuvée a été élaborée pour la première fois en 2014. Après la fermentation dans des cuves en inox le vin est conservé pendant au moins deux ans sur ses lies fines. »

96/100 Jim Budd : « Arômes mûrs de prune jaune. Complexité et longueur avec suffisamment d'acidité vibrante pour équilibrer la richesse du fruit. Un délicieux vin à boire maintenant ou à conserver. »

96/100 Ben Llewelyn : « Bien équilibré, élégant. Buis, thym, verveine et silex évoluent en douceur jusqu'à la fin. Rond et élégant. »

95/100 Nathalie Earl : « Des notes de silex et d'acier se mêlent à des effluves de fumée, de pain grillé, de reine-claude et de prune jaune. Doux caractères de zeste de citron - une bouche douce soutenue par une acidité fraîche et des épices. »

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2022 sur 1120 échantillons dégustés.

~ Clos du Château Paladi 2018:

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2020 sur 1110 échantillons dégustés.

WINE ENTHUSIAST Janvier 2019, Choix de l'Editeur, Roger Voss

92/100 : « Les vieilles vignes sont l'essence de ce vin qui provient d'une parcelle isolée de moins d'un Ha. Elles donnent un vin structuré, très minéral et concentré, faisant ressortir une belle acidité et des arômes de fruit vert. »

IWSC International Wine and Spirit Competition 2019

86/100 : « Arômes de fruits jaunes à noyau, de citron rôti, et aussi une petite note de miel. Révélant un niveau agréable de fruit dense, acidité pure, bouche relativement longue dans un style moderne et très goûteux. »

~ Clos du Château Paladi 2015:

WINE ENTHUSIAST Janvier 2018, Choix de l'Editeur, Roger Voss

93/100 : « Ce vin provient d'un clos de mur situé près d'une maison bourgeoise dotée de 4 petites tours, localement appelée, Château Paladi. Mûr, avec des arômes de pomme et de citron vert, ce vin est joliment texturé et équilibré, avec une minéralité typique des silex. Il est prêt à boire. » Roger Voss

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON

Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2018 sur 958 échantillons dégustés.

GUIDE HACHETTE 2018

« On perçoit au nez le raisin très mûr (notes de pêche blanche, de mirabelle) mais aussi les fleurs blanches (acacia). La bouche s'appuie sur une texture très ronde et douce, rehaussée en finale par une acidité rafraîchissante. »

GUIDE BETTANE + DESSEAUVÉ 2020 : 14/20

WEIN-PLUS : 90/100 - Excellent

~ Clos du Château Paladi 2014:

GUIDE HACHETTE 2017

Coup de cœur ★★ : « La Famille Masson-Blondelet fait partie des habitués du Guide. Elle signe un superbe Pouilly-Fumé né sur une parcelle de vieilles vignes située au cœur du village, sur laquelle se dresse une bâtisse appelée Château Paladi. Dans le verre, un vin qui propose une belle composition florale (rose, pivoine), agrémentée de touches végétales et de notes de pêche de vigne. Très harmonieux, le palais associe à la perfection intensité et élégance. »