



**Domaine MASSON-BLONDELET SAS**  
1, rue de Paris - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France  
Tel 03 86 39 00 34 - Email : [info@masson-blondelet.com](mailto:info@masson-blondelet.com)  
[www.masson-blondelet.com](http://www.masson-blondelet.com)

---

**VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS**

---

## **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 débourage 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

## Pouilly-Fumé 'Les Angelots'

### WINE ENTHUSIAST, Reggie Solomon, Oct. 2024

**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 ♥
2016	Millésime 2014	92/100 ♥
2006	Millésime 2004	91/100 ♥

### VerteVin Magazine, n°23, Juillet 2023

**2023 Millésime 2022 89/100**

« Le vin a une couleur citron pâle avec des reflets verts. Le nez offre de la fraîcheur, de l'acidité, ainsi qu'une touche minérale (calcaire) raffinée. Il exprime les notes de citron jaune, zeste de citron vert, de pamplemousse, de groseille à maquereaux, de fruits de la passion, ainsi que d'herbe coupée (en fond) et de fleurs de pommier. En bouche, le vin est droit, acidulé, avec une attaque parfumée. Il exprime les notes d'agrumes mûrs (citron jaune, citron vert, pamplemousse), de groseilles à maquereaux et de fleurs de pommier. On retrouve aussi une touche minérale calcaire, complétée par une subtile salinité. La finale est moyennement persistante et associe une certaine rondeur avec une acidité salivante, des notes d'agrumes frais et une bonne amertume. »

### 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 et fumées, des nuances crayeuses, une pointe de fruits rouges, très bien, un fini ferme. »

### Guide Bettane & Desseuve :

« 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

### International Wine Challenge 2020 :

**2020 Millésime 2019 88/100**

« Bouche mûre et ronde, notes de fruits à noyaux et herbacées subtiles. »

### Le Point « Spécial Vins » Jacques Dupont :

**2023 Millésime 2022 92/100**

« Pomelo, note mentholée, frais, juteux & complet en bouche. »

2019	Millésime 2018	15/20
2013	Millésime 2011	★★★ ♥
2010	Millésime 2009	14/20

### 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. »

### Decanter, Avril 2014 :

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

### The Times, nov. 2006, Les Angelots 2005 parmi 100 winter wines de Jane MacQuitty :

« This splendid, smoky, thrilling 2005 pouilly-fumé, stacked with lots of gorgeous, ripe, minerally, limestone and flint soil-derived fumé, or gun-flint flavours, for which the appellation is renowned, is a delight. Masson-Blondelet is one of the top ten or so growers in Pouilly-sur-Loire, and a good pouilly-fumé such as this makes a great winter but with fishy starters, including smoked fish and even oysters for a real festive treat. »

### 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

### Guide Hachette :

2010	Millésime 2008	cité
2009	Millésime 2007	cité
2007	Millésime 2005	★★
2006	Millésime 2004	cité
2005	Millésime 2003	★★
2004	Millésime 2002	cité
2003	Millésime 2001	★
2000	Millésime 1998	★
1999	Millésime 1997	★★
1998	Millésime 1996	★★