



## 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 Pierres de Pierre'

En 2004, dans le cadre d'une rétrocession au profit de jeunes vignerons qui s'installaient, Pierre-François MASSON a eu l'opportunité d'acquérir ces vieilles vignes sur ce fameux terroir d'argiles à **silex** de la butte de Saint-Andelain.

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 1 Ha 50 de vignes âgées de 30 à 55 ans
- **Sols** : argiles à silex, localement appelés "chailloux"
- **Exposition** : sud/sud-ouest
- **Production** : ~ 10 000 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 ≤ 100mg/l., vin 100% végétal.
- **Conservation** : 4 à 6 ans ; apogée à partir de la deuxième ou troisième 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 **argiles à silex**, ces **vieilles vignes** de blanc fumé (nom local du cépage Sauvignon) expriment pleinement leur côté Pierre à fusil : minéralité, très marquée sur ce type de sol. La première bouche vive et tendue laisse ensuite dominer le gras et la rondeur. Sa grande minéralité et sa longueur en bouche permettent des accords aussi variés qu'un **dos de Cabillaud rôti avec sa sauce hollandaise**, un **Homard grillé et citron confit**, une **Queue de lotte au piment d'Espelette** ou un **Ris de veau poêlé et son jus de truffes**.



# Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

## Pouilly-Fumé 'Les Pierres de Pierre'

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

**2024 Millésime 2022 91/100**

« Des arômes délicats de pomme rouge, foin séché, carambole, poire et zeste de citron jaune se révèlent au nez. Le palais offre une combinaison de minéralité et d'onctuosité, avec des nuances de pain qui persistent jusqu'à la finale. À associer avec un plateau de fromages et de pain grillé, ainsi qu'avec des plats complexes qui exigent de la nuance »

2023	Millésime 2021	92/100
2022	Millésime 2020	92/100
2020	Millésime 2019	92/100
2019	Millésime 2018	91/100

**LE POINT, Mars 2023**

**2023 Millésime 2022 18/20**

(Meilleure note de l'article) - « Silex, nez élégant, bouche ample, onctueuse, fruits blancs, litchi, du volume, complexe, long. » J. Dupont & O. Bompas

2019	Millésime 2018	17/20
2010	Millésime 2008	14,5/20

**VERTDEVIN Magazine**

**2023 Millésime 2022 91-92/20**

« Le vin a une couleur citron pâle avec des reflets verts. Le nez est élégant, floral et fruité, avec une touche minérale de silex légèrement fumé. Il exprime aussi des notes de citron jaune, de pamplemousse, de pêche blanche, de pomme verte écrasée, de prune verte, ainsi que d'herbes et de fleurs fraîches (acacia, fleur de pommier, origan) et une touche de pierre sèche en fond. En bouche, le vin offre de la concentration, une belle matière fruitée ainsi qu'une côté acidulé vif et salivante. Il exprime les notes de citron jaune frais, de citron vert, de pomme verte, de prune verte, de rhubarbe, ainsi que des touches florales de pleur de pommier et de fleur de citronnier et une pointe herbacée d'origan et de verveine. La finale est persistante, acidulée et légèrement minérale (côté fumé de pierre à fusil). L'acidité est ciselée et salivante. Belle fraîcheur, une touche d'amertume en fin de bouche. »

**Concours des Grands Vins de France à Mâcon**

2021	Millésime 2020	Or
------	----------------	----

**Guide Bettane & Desseauve :**

2020	Millésime 2018	15/20
2016	Millésime 2014	14,5/20

**Cuisine et Vins de France 2015, Fév. Mars 2016, sélectionné parmi 50 PF.** « Cuvée issue d'un terroir de silex, où le sauvignon offre une approche plus concentrée et complexe avec un nez sur le miel et les amandes, et une bouche harmonieuse à la finale vive et intense. Pour satisfaire un homard grillé. »

**Le Nouvel Obs.com, 15/09/2005 :** "Ce domaine de référence sort pour la première fois cette cuvée de vieilles vignes sur silex, à la fois moelleuse et **tendue**, juste équilibrée. "

**VINOUS, Rebecca Gibb, MW, Juillet 2023**

**2023 Millésime 2022 89/100**

« Il est à la fois séduisant et aromatique, avec des notes de nectarine, de fleur de sureau, de pêche blanche, de fumée et de pierre à fusil. Une fine veine d'acidité brillante traverse son noyau maigre mais mûr. »

**La RVF, 02.2009. dans les Cuvées remarquables**

"... nous la trouvons plus expressive et aboutie dans sa définition de terroir de silex. Sa finesse de texture et sa tension finale se sont vraiment révélées en 2007."  
Millésime 2007 16,5/20

**Le Guide des Meilleurs Vins de France**

**La Revue du Vin de France :**

« Les Pierres de Pierre 2014 se montre plus racé et aérien (que Villa Paulus 2014), tonifié par le caractère de ses silex. »

2016	Millésime 2014	NC
2015	Millésime 2013	15,5/20
2014	Millésime 2012	16/20
2013	Millésime 2011	15,5/20
2012	Millésime 2010	15/20
2012	Millésime 2009	15/20
2011	Millésime 2008	16/20
2010	Millésime 2007	16/20
2009	Millésime 2007	16/20
2009	Millésime 2006	15/20
2008	Millésime 2006	14/20
2007	Millésime 2005	16/20
2006	Millésime 2004	8,5/10

**La Revue du Vin de France, 06.2013 , page 175 : Millésime 2012 : Classé parmi les "RÉUSSITES" :**

« Croquant et mûr, nuancé et fin, empreint d'une fraîcheur subtile. Un vin très équilibré. »

**Gault & Millau :**

« La plus précise de la gamme des pouilly-fumé du domaine. On apprécie sa trame fine et pointue, à la saveur iodée. Finale très salivante et bercée d'agrumes. La bouche est tonique mais affiche une belle matière. »

2016	Millésime 2014	15,5/20
2015	Millésime 2013	15,5/20
2014	Millésime 2011	14/20
2011	Millésime 2009	14,5/20
2010	Millésime 2008	16/20
2009	Millésime 2007	17/20
2008	Millésime 2006	17 / 20
2007	Millésime 2005	17,5 / 20

**L'Express, Hors Série Vignobles du Centre, Juin-Juillet 2007 mill. 2005 :** " Une minéralité fumée en fin de bouche. Très attendue quand on aime les sauvignons ligériens de terroir. " **16/20**