



## 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 '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 7 GENERATIONS

## Pouilly-Fumé 'Villa Paulus'

**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. »

**VERTDEVIN Magazine**

**2023 Millésime 2022 90/100**

« Le vin a une couleur citron pâle. Le nez est aromatique, fruité. Il exprime les notes de citron jaune mûr, de zeste d'orange fraîche, de pomme verte écrasée, d'ananas frais, de pamplemousse, de pêche blanche, de fleurs blanches, ainsi qu'une touche fumée et crayeuse. En bouche, le vin offre de la rondeur et de la jutosité. L'attaque est parfumée et onctueuse, sur les notes de fruits à noyau mûrs et d'ananas frais. En milieu de bouche, on retrouve les notes d'agrumes acidulées, une fine amertume de pamplemousse, un côté floral et, ainsi qu'une touche minérale en fin de bouche. L'acidité est vive et salivante, la finale est plutôt persistante, sur les notes acidulées d'agrumes. »

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

**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, aromes délicats de noisette, bonne persistance, fin de bouche vive et minérale. »

**International Wine Challenge 2020 :**

**2020 Millésime 2019 87/100**

« Orange et citron mûrs avec des notes végétales, de chèvrefeuille concentré et de pêche. »

**Parker's Wine Buyer's Guide :**

4<sup>e</sup> Edition ★★★★★ **Excellent**

**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 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. »

**Decanter World Wines Awards (DWWA):**

« Un nez subtil de prune croquante se poursuit sur des arômes d'agrumes et de pierre à fusil. En bouche, la maturité des fruits juteux est bien soutenue par le côté minéral et la fraîcheur, offrant une belle longueur en bouche. »

2016	Millesime 2015	91/100
2015	Millésime 2014	Commended
2014	Millésime 2013	Commended

**Guide Hachette :**

« Issue de marnes kimméridgiennes, cette cuvée dévoile toutes ses qualités après un élevage abouti. Les arômes de pamplemousse, de fruit de la Passion et de buis sont intenses dès le premier nez ; ils sont agrémentés de nuances fumées et poivrées. Bien équilibrée, ample, la bouche a de la tenue grâce à une juste vivacité, renforcée par une finale sur le zeste d'agrumes. »

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
2003	Millésime 2001	★
2001	Millésime 1999	cité
2000	Millésime 1998	★★★♥
1998	Millésime 1996	cité
1997	Millésime 1995	★
1996	Millésime 1994	★