



## 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 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'

### Wine Enthusiast, Reggie Solomon, Octobre 2024 :

**2024 Millésime 2023 91/100**

« Ce Sancerre éveille les sens et rafraîchit le palais. Le nez s'ouvre sur des notes vives de camomille et de fleur d'oranger, suivies de poire asiatique et de pomme golden. Une note acidulée et un zeste de citron se déploient sur un palais minéral, qui s'achève sur des fragrances de fruits du verger et de chèvrefeuille. »

2022	Millésime 2021	92/100
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

### VertdeVin Magazine N° 26, Juillet 2024 :

**2024 Millésime 2023 88-89/100**

« Le vin a une couleur jaune citron pâle, avec des légers reflets verts. Au nez, il est réservé et nécessite une aération. Il exprime les notes de pomme verte, de kiwi, de groseilles à maquereaux, de citron jaune et de citron vert, associées à une touche de pêche blanche, d'abricot acidulé en fond et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille), ainsi qu'à une touche minérale de calcaire. La bouche est vive, juteuse et acidulée. Elle exprime les saveurs de citron jaune, de pomme verte, de pamplemousse, de kiwi vert et de groseilles à maquereaux, associées à des notes de calcaire et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille, aubépine). La finale est moyennement persistante, ciselée, avec une acidité vive et salivante, ainsi qu'une légère amertume de citron vert. »

### 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 Millésime 2019 87/100

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

2019 Millésime 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. »

### 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

### 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. »

2019 Millésime 2018 89/100

2015 Millésime 2014 Argent

2013 Millésime 2012 Bronze

### Wein-Plus :

2020 Millésime 2019 87/100

« Nez d'une vivacité délicate avec de légères notes de fruits jaunes, orienté vers la fraîcheur, un peu crayeux et salé, en bouche une pointe de fruits rouges, délicatement crémeux, bonne à très bonne finale. »

2018 Millésime 2017 récompensé

### 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

### 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. »

**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

**Domaine MASSON-BLONDELET SAS**


---

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GÉNÉRATIONS

---

**Sancerre Blanc 'Thauvenay'**

**Guide Hachette 2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2010,** *"Ce 2010 allie de façon remarquable la puissance et la finesse. Celles des arômes marqués par les fleurs blanches et le bourgeon de cassis, et celles de la bouche qui montre du volume, de la fraîcheur et de la longueur. Un Sancerre élégant, qui mérite un beau poisson, un bar grillé par exemple."*

**Guide Hachette 2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2010,** *"Ce 2010 allie de façon remarquable la puissance et la finesse. Celles des arômes marqués par les fleurs blanches et le bourgeon de cassis, et celles de la bouche qui montre du volume, de la fraîcheur et de la longueur. Un Sancerre élégant, qui mérite un beau poisson, un bar grillé par exemple."*

**L'Epicurien Hors série (Déc 10-Fev 2011), Thauvenay 2008**

*"Ce vin délivre en bouche une agréable fraîcheur. Très belle complexité au nez."*

**Gault & Millau 2014, Sancerre Blanc Thauvenay 2011 :** *"Subtile aromatique de citron et de mandarine, que nous retrouvons d'ailleurs en bouche, dessinant alors une acidité très digeste. Finale fraîche et frétilante. Une friture d'éperlans peut être."*

**Auf Lust am Genuss 23.12.2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2011, Die Top-Weine zum Heft !** *"In der siebten Generation bereits keltert die Familie Masson-Blondelet charaktervolle Weine. Der Sancerre aus der Sauvignon-Blanc-Rebe ist elegant, und passt schon aufgrund seiner Herkunft perfekt zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten."*

**Cuisine et Vins de France, Spécial Vins, Sept-Oct 2006 :** Une sélection de 51 vins dans la Vallée de la Loire

*"Le Sancerre sur le coteau de Thauvenay (calcaire et silex), celui-là même qui donne son nom à ce blanc complètement sur la fraîcheur et la vivacité. Il sera prêt dans 2 ans, voire plus. (17 / 20)"*

**Jean-Pierre Coffe, Mes Vins préférés à moins de 10 € Edition 2004 :** *"le Domaine Masson-Blondelet possède quelques vignes à Sancerre, dont il a extrait en 2002, un blanc Cuvée **Thauvenay**, encore un peu discret au nez, mais doté d'un très bon potentiel de garde."*

**Concours Général Agricole de Paris :**

2008 Millésime 2007 Or  
1997 Millésime 1996 Or  
1993 Millésime 1992 Bronze

**Guide Hachette :**

2013 Millésime 2011 commenté  
2012 Millésime 2010 ★★  
2010 Millésime 2008 ★

2009 Millésime 2007 13,5 / 20  
2007 Millésime 2005 14 / 20  
2006 Millésime 2004 7,5/10

**Les bonnes affaires du vin 2016, La RVF :**

*"Assez généreux et charnu, ce vin expressif et vigoureux s'arme d'une trame ferme. Un Sancerre solide, de garde, élaboré par ce domaine réputé de Pouilly."*

2016 Millésime 2014 15,5/20

**Wein-Plus 2020 : Sancerre Blanc 2019, 87/100 :**

*"Nez d'une vivacité délicate avec de légères notes de fruits jaunes, orienté vers la fraîcheur, un peu crayeux et salé, en bouche une pointe de fruits rouges, délicatement crémeux, bonne à très bonne finale."*

**Guide Hachette 2013, Sancerre Blanc Thauvenay 2011,** “ *Encore fermé, son nez se dévoile progressivement, exprimant de jolies notes de fruit exotiques, d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs. Vif à l'attaque, le palais révèle du gras, ce qui lui confère une certaine richesse. La tension finale fait ressortir une belle minéralité. Un Sancerre prometteur, à réserver à un poisson de rivière (brochet ou sandre).* ”

**Gault & Millau:**

2014	Millésime 2013	15,5/20
2014	Millésime 2011	14 / 20
2010	Millésime 2008	15 / 20
2009	Millésime 2007	15 / 20
2008	Millésime 2006	15 / 20
2007	Millésime 2005	15 / 20
2006	Millésime 2004	86 / 100
2005	Millésime 2003	86 / 100
2004	Millésime 2002	87 / 100
2003	Millésime 2001	87 / 100
1993	Millésime 1992	Argent