



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France
Tel 03 86 39 00 34 - Email : info@masson-blondelet.com
www.masson-blondelet.com

Pouilly-Fumé 'Tradition Cullus'

De très vieilles vignes de plus de 60 ans, en parfait état sanitaire, une météo optimale et un travail compliqué entre vigneron et tonnelier pour le choix des chênes et du brûlage, voilà les 3 conditions pour réussir notre Tradition Cullus, produite uniquement les plus grandes années. Derniers millésimes récoltés : 2005, 2008, 2009, 2012, 2014, 2015, 2018, 2020.

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 1 Ha 50 de vignes **âgées de 60 à 80 ans**
- **Sols** : Marnes Kimméridgiennes (argile blanche avec des huitres & coquillages fossilisés)
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Production** : 4 000 à 8 000 bouteilles selon les années
- **Exposition** : sud/sud-est
- **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** : seul le premier jus est retenu ; après débourage par le froid les jus clairs font leur fermentation alcoolique (à température contrôlée) en **demi-muids**. Maintenus sur lies fines, ils sont bâtonnés, le soutirage a lieu en août/septembre, la mise en bouteilles est effectuée deux ans plus tard, après un élevage sur lies très fines en cuve inox d'assemblage, précipitation tartrique par le froid, pas de fermentation malolactique, taux de sulfite préconisé en biodynamie $\leq 100\text{mg/l.}$, vin 100% végétal.
- **Conservation** : 10 ans ; attendre au moins la 3^{ème} / 4^{ème} année
- **Mets & Vin** : servir seul vers 12°C ou avec des poissons, volailles, viandes blanches et fromages (Chavignol, chèvre, brebis, Comté).

*Issue de **nos plus vieilles vignes**, plantées sur des marnes Kimméridgiennes, la '**Tradition Cullus**', hommage à l'arrière grand-père de Michelle, est vinifiée en **demi-muids de chêne**, dont un tiers neuf. Cette cuvée d'une extraordinaire richesse est pleine et harmonieuse, elle accompagne magnifiquement une cuisine riche et travaillée, voire un accord sucré-salé, ou une cuisine épicée.*

***Foie gras poêlé aux reinettes, Magret de canard aux poires caramélisées dans sa sauce miel et balsamique, Gambas à l'orange, Saint Jacques sauce foie gras** seront d'excellentes complices.*





Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Tradition Cullus'

Wine Enthusiast, Reggie Solomon, Octobre 2024

2024 Millésime 2022 93/100 ♥

« Ce réjouissant Pouilly-Fumé présente des arômes parfumés de brioche, de pomme golden, de coing et de fleur de pêcher. La longueur en bouche robuste révèle des fruits du verger intenses et des écorces de citron séchées jusqu'à la finale qui devient plus florale à mesure qu'elle s'attarde. »

2023	Millésime 2020	93/100
2022	Millésime 2018	93/100
2020	Millésime 2015	93/100

VertdeVin Magazine N°26, Juillet 2024 :

2024 Millésime 2022 93-94/100

« Le vin a une couleur jaune citron pâle. Le nez est complexe et subtilement épicé –il exprime les arômes de noix de muscade, de clou de girofle moulu, de graines de coriandre écrasées et de vanille séchée en fond. Après l'aération, on retrouve les arômes de noisette toastée, une touche fumée de boisé, ainsi qu'une légère pointe de caramel. Les fruits au nez sont juteux et charnus : on retrouve le citron jaune écrasé, l'abricot acidulé, la pêche blanche, le pamplemousse et les groseilles à maquereaux, associées à une touche gourmande de mangue et de miel, ainsi qu'à une pointe minérale calcaire et fumée. Les notes de fleurs au nez sont parfumées et légèrement sucrées –le vin exprime les arômes de fleur de pommier, de sirop de sureau et de chèvrefeuille. La bouche est savoureuse et expressive. L'attaque offre de la rondeur, de la concentration et de la sucrosité dans les notes de pêche jaune, d'abricot écrasée, de fruits de la passion et de mangue. Ensuite, elle exprime les notes de miel de fleurs, d'écorces de citron confites, de citron jaune mûre, de confiture de citron vert et de pamplemousse. En milieu de bouche, le vin exprime le côté épicé enveloppé (noix de muscade, clou de girofle moulu, une touche de vanille), ainsi que des touches boisées de noisette toastée, de bois frais et toasté en fond. La finale est miellée, florale et minérale. Le vin offre des notes de miel de châtaigner, de fleur de pommier, de sirop de sureau, d'acacia, ainsi qu'une minéralité racée (calcaire et de pierre à fusil) sur la persistance. Belle acidité salivante, bonne amertume en fin de bouche et une finale longue et complexe. Un vin de garde. »

2023	Millésime 2020	91-92/100
------	----------------	-----------

Gault & Millau :

"Fruité, boisé, floral, épicé, puissant, onctueux. Garde plus de 8 ans".

2016	Millésime 2012	15,5/20
2015	Millésime 2009	16,5/20
2014	Millésime 2008	15,5/20
2010	Millésime 2006	16/20
2009	Millésime 2005	16/20
2008	Millésime 2005	16/20
2007	Millésime 2003	16,5/20
2006	Millésime 2002	88/100

Decanter Magazine, Juillet 2023 :

2023 Millésime 2020 96/100(Outstanding)

« Ce vin est issu d'une parcelle de 1,5ha de Marnes Kimmeridgiennes, les plus vieilles vignes du domaine, âgées de 60 à 80 ans. Fermentation en fûts de chêne français de 600L, puis maturation de 12 mois en fûts de chêne et 12 mois en acier inoxydable. Le Cullus est produit uniquement les grands millésimes. »

98/100 Jim Budd « Arômes de fruits mûrs à noyau, acidité vibrante et équilibrée, bonne longueur. Un vin puissant mais reste frais en fin de bouche, avec la possibilité de vieillir encore. »

95/100 Natalie Earl « Roches concassées, un charbon de bois grillé et des fleurs de chèvrefeuilles et de jasmin, ainsi que de l'ananas. Bien défini, excellente concentration, équilibrée par une minéralité crayeuse et une amertume de peau d'amande. »

96/100 Ben Llewelyn « Arômes remarquables, hauts en couleurs et sûrs d'eux. Le buis, la verveine citronnée et le thym font leur apparition sur un palais tendu, maigre et équilibré. »

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2007	Millésime 2005	Argent
2005	Millésime 2002	Bronze
2000	Millésime 1997	Or
1992	Millésime 1990	Or
1988	Millésime 1986	Bronze

Guide Bettane & Desseauve :

« Tradition Cullus est récoltée sur les marnes kimméridgiennes, uniquement dans les bons millésimes, et offre sa richesse exotique à une cuisine épicée. »

2016	Millésime 2012	15/20
2014	Millésime 2009	15,5/20
2013	Millésime 2008	15/20
2012	Millésime 2007	NC
2005	Millésime 2002	8,5/10
2004	Millésime 2001	8/10
2003	Millésime 2000	8,5/10
2002	Millésime 1999	9,5/10
2001	Millésime 1997	7/10
2000	Millésime 1996	8/10
1999	Millésime 1995	3 verres
1998	Millésime 1993	4 verres

Le Guide des Meilleurs Vins de France de La Revue du Vin de France :

2014	Millésime 2009	15,5/20
2013	Millésime 2008	16/20
2012	Millésime 2007	15,5/20
2010	Millésime 2006	16/20
2009	Millésime 2005	15,5/20
2008	Millésime 2003	17/20
2007	Millésime 2003	15,5/20
2006	Millésime 2002	9/10