



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

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Sancerre Blanc '*Amazing*'

*Produite pour la première fois lors du grand millésime 2022, cette **cuvée exceptionnelle** est une sélection des raisins les **plus mûrs** et les **plus sains**, réalisée sous la supervision de Pierre pendant les vendanges. Nous avons ici voulu rendre **hommage à cet inimitable terroir de Sancerre** qui nous permet de produire des vins exceptionnels, où l'élégance, les agrumes et la minéralité sont les maîtres mots.*

Ce nom a été donné à ce vin rare après que Pierre et Mélanie aient entendu ce qualificatif utilisé des dizaines de fois par leurs importateurs étrangers, journalistes et sommeliers, lorsqu'ils le dégustaient pour la toute première fois au salon Wine Paris 2023.

Mille deux cents à 1800 bouteilles produites, uniquement lors des millésimes d'exception.

SANCERRE

Amazing

DOMAINE
MASSON-BLONDELET

- **Cépage** : 100 % Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 2 Ha 80 sur la commune de Thauvenay
- **Sols** : Silex et Calcaires très durs du Portlandien
- **Production** : 9 hl, ~ 1200 bouteilles selon les millésimes
- **Culture de la vigne** :
 - ~ Depuis 1980 : **abandon de tout engrais chimique sur l'ensemble de nos vignes**. Nous utilisons des amendements organiques seulement, qui ont été approuvés par l'Agriculture Biologique.
 - ~ Depuis 2002 : **abandon de tout désherbant** sur l'ensemble de nos 22 Ha de vignes.
 - ~ Depuis 2003 : **abandon de tout insecticide** sur l'ensemble de nos 22 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.
 - ~ 2018 : Nous avons planté, **en permaculture**, une petite surface de cépages résistants de Sauvignon, à titre expérimental, étant le **premier domaine à tenter cette expérience** dans toute la Vallée de la Loire. Les vignes sont légèrement binées et régulièrement travaillées à la main. Seuls des amendements biologiques officiellement autorisés en Agriculture Biologique sont appliqués en fin d'automne. Les traitements sont réduits au strict minimum afin de préserver la faune et les sols, essentiels au bon développement de la végétation.
 - ~ **Vinification** : Nous travaillons par gravité. La vinification se fait 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).