



## 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

---

### Sancerre Blanc 'Amazing'

*Produite pour la première fois sur le grand millésime 2022, cette **cuvée exceptionnelle** est une sélection des raisins les **plus mûrs** et les **plus nobles**, réalisée sous la supervision de Pierre pendant les vendanges. Nous avons ici voulu rendre hommage à ce formidable terroir de Sancerre qui nous permet de produire des vins exceptionnels, où l'élégance, les agrumes et la minéralité sont les maîtres mots. Nom attribué à cette cuvée après que Pierre et Mélanie aient entendu ce qualificatif employé des dizaines de fois par leurs clients, importateurs étrangers, sommeliers et masters of wine, alors qu'ils-elles dégustaient ce vin pour la première fois !*

SANCERRE

*Amazing*

DOMAINE  
MASSON-BLONDELET

*Près de 1200 bouteilles ont été produites et n'existeront que dans les meilleurs millésimes.*

- **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  $\leq 100\text{mg/l}$ , vin 100% végétal.

- **Conservation** : 4 à 6 ans ; apogée à partir de la deuxième ou troisième année
- **Conseils du sommelier** : servir seul vers 12°C ou sur un plateau de fruits de mer, des crustacés, des poissons, volailles, viandes blanches et fromages (chèvre, brebis, comté).