



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 GÉNÉRATIONS

Sancerre Blanc 'Thauvenay'

- **Cépage** : 100% Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 2 Ha 80 sur la commune de Thauvenay
- **Sols** : Silex et Calcaires très 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 de 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 ≤ 100mg/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'

International Wine & Spirit Competition 2019:

Sancerre Blanc 2018 : 89/100,

"Nez charmeur, compromise entre fruits blancs à noyau et pomme. Un palais équilibré, une légère pointes de lies fines, bonne concentration, et une belle note de citron sur une fin de bouche minérale."

Wein-Plus : Sancerre Blanc 2017, récompensé

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

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

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

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

Guide Hachette :

2013	Millésime 2011	commenté
2012	Millésime 2010	★★
2010	Millésime 2008	★
2008	Millésime 2006	commenté

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). "

Guide Bettane & Desseauve :

2020	Millésime 2018	15/20
2005	Millésime 2003	7 / 10
2004	Millésime 2002	6,5 / 10
2003	Millésime 2001	7 / 10

Wine Enthusiast : 90/100 :

Janvier 2018 : Sancerre Blanc 2017,

"Ce vin rond offre un bon équilibre entre acidité et fruits blancs mûrs. Une finale dynamique qui révèle la jeunesse en bouche. A boire maintenant." Roger Voss

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

The Sunday Times, 20.09.15 :

Sancerre Blanc 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."*

International Wine Challenge :

"Pamplemousse mûr, minéralité crayeuse, belle fraîcheur en fin de bouche. Style moderne, feuille de vigne, richesse du citron."

2015	Millésime 2014	Médaille d'Argent
2013	Millésime 2012	Médaille de Bronze

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
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
------	----------------	---------