



Producteur : Domaines Landron

Couleur : Blanc

Appellation : Muscadet-de-Sèvre-et-Maine

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Jo Landron

Géologie du sol : amphibolites

Superficie : 36 ha

Encépagement : Melon de Bourgogne (100%)

Vinification : pas de chaptalisation sur cette cuvée

Élevage : sur lies en cuves

Le domaine :

Situé au sommet du vignoble nantais, sur les coteaux de la Sèvre, la louveterie est un domaine familial dont Pierre Landron a donné l'orientation viticole définitive en 1945. Joseph Landron, son fils, développe un vignoble de 36 hectares planté à 95% en Melon de Bourgogne, cépage unique du Muscadet. Sa démarche philosophique au service de la qualité: le Muscadet doit être l'expression réelle de son terroir traduit dans la minéralité du vin. La richesse et l'originalité de son vignoble résident dans la diversité des sous sols qui le compose. Seuls le travail du sol et le respect de la vigne par une culture biologique sans produit chimique permettent d'en exprimer leur pleine personnalité.

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le guide du vin 2023*, Oct 2022

Joseph Landron a beaucoup contribué à redonner au muscadet ses lettres de noblesse. Sur la cinquantaine d'hectares que couvrent les deux vignobles du domaine, le melon de bourgogne est roi et la biodynamie est reine

(...)

Avant d'Arriver à la SAQ, l'Amphibolite était déjà servi aux verres dans des dizaines de restaurants montréalais. C'est ainsi que j'Ai découvert le populaire muscadet de Jo Landron, il y a déjà vingt ans. Depuis, pas une seule fois ai-je été déçue. Mieux, il arrive à me surprendre; chaque millésime me le faisant voir sous un jour nouveau. Sa trame minérale me semble plus affirmée en 2021. Coquille d'huître et embruns marins au nez; poire et chèvrefeuille qui s'étirent en une bouche longue, ciselée, tendue. Peut-

être le meilleur des dernières années. Excellent! Les deux vins sont attendus en novembre.

Michelle Bouffard, Quench Magazine, Feb 2022

This is THE perfect apéro and I never get tired of drinking it. Light and delicate with juicy notes of citrus and subtle notes of fresh pastry and wet stone on the finish. Simply mouth-watering and the low alcohol (11.2%) will allow you to finish your first glass and reach for a second one without feeling tipsy. If you want to make your apéro more luxurious, Amphobilite is a great partner for fresh oysters.

Jo Landron Amphibolite 2020 Muscadet Sèvre et Maine (\$25)

<https://quench.me/drinks/apero/>

Natalie Richard, La Tribune, Dec 1969

Les beaux jours arrivent enfin et en parfaite harmonie avec la frénésie du printemps. Ça donne des papillons et ça donne soif! Soif de nouveautés, de classiques et de découvertes? Voilà ce que je vous propose cette semaine.

Les Domaines Landron Amphibolite 2020

25,50\$ - 12741084 - 13% - 1,2 g/l - Bio, nature

Amphibolite est un terme de minéralogie qui représente une roche métamorphique, en l'occurrence le type de sol sur lequel pousse ce melon de Bourgogne élevé sur lies par le vigneron Jo Landron. Pensez minéralité, notes iodées et salines qui donnent l'eau à la bouche. Tout est super bien exprimé dans ce fabuleux Muscadet aux arômes spontanés d'agrumes et de fleurs blanches qui accompagnera à merveille vos apéros du printemps. Ajoutez-y des huîtres et des crevettes nordiques, vous serez aux anges.

<https://www.latribune.ca/2022/03/24/six-vins-pour-celebrer-le-printemps-a5ed65c32d97c2efef086001ce14e1f6>