



**Producteur :** Domaines Landron

**SAQ (CCNP) :** 14462732

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 34.50 \$

---

**Appellation :** Vin Mousseux de Qualité

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Jo Landron

**Géologie du sol :** Sol de graves (Pinot Noir), argile et sable (Folle Blanche et Chardonnay).

**Encépagement :** Folle Blanche (55%), Chardonnay (25%) et Pinot Noir (20%)

**Âge moyen des vignes :** 30 à 40 ans

---

**Vinification :** Vendanges 100% manuelles Pressurage pneumatique direct de grappes entières. Pas de débourbage. Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

**Élevage :** 4 mois en cuve sur lies avant prise de mousse.

---

**Aspect gustatif :** Bouche vive, rafraichissante aux notes de coing et légèrement briochée, avec une finale tranchante d'une pureté cristalline

**Aspect olfactif :** Nez frais, floral et fruité (groseille, poire).

---

**Accord vin et mets :** En apéritif avec des amuse-bouches sucrés ou salés, toasts, saumon, anchois, crudités, terrine de sardines...

---

## 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 et biodynamique, sans produit chimique permettent d'en exprimer leur pleine personnalité.

## Revue de presse :

**Marie-Hélène Boisvert, Les Radieuses, Nov 2024**

Les cépages principaux de la région sont le melon de Bourgogne, le chenin blanc et le sauvignon blanc pour les vins blancs, tandis que le cabernet franc domine les vins rouges. Chaque sous-région a sa spécialité : le muscadet dans le Pays Nantais, les rosés et liquoreux en Anjou, les vins de chenin et de cabernet franc en Touraine, et le sauvignon blanc dans le Centre-Loire, notamment à Sancerre et Pouilly-Fumé.

Voici un vin des Pays Nantais qui allie vivacité et profondeur, un melon de Bourgogne de l'appellation Muscadet, parfait pour accompagner vos apéros.

<https://lesradieuses.com/4-vins-blancs-de-loire-aperos-automne/>

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Sep 2023**

C'est l'une des meilleures bulles autour de 30\$ à la SAQ. De la folle blanche, un cépage souvent mal aimé qu'on appelle aussi «piquepoult» dans le sud de la France, à laquelle on ajoute peu de pinot noir (10%). Dans les mains de Jo Landron, le célèbre vigneron moustachu du muscadet, c'est un petit bijou. Des bulles fines et légèrement crémeuses. Un nez délicat de fleur d'oranger. Fruité mûr et nuancé en bouche. Extra sec, aérien et sapide à souhait. L'apéro parfait commence ici!

<https://www.journaldemontreal.com/2023/09/23/les-grosses-quilles-du-samedi>

**Natalie Richard, La Tribune, Sep 2023**

Jo Landron est un vigneron de la Vallée de la Loire, reconnu pour ses excellents muscadets dont Amphibolite qu'on a le bonheur de retrouver ponctuellement en SAQ (127410984). Atmosphères, son vin effervescent en méthode traditionnelle, est composé à parts égales de pinot noir, de chardonnay et de folle blanche, un cépage charentais utilisé surtout pour produire de l'Armagnac. De couleur saumonée, l'ensemble est d'une finesse et d'une fraîcheur remarquable, sur des notes florales et fruitées qui font saliver. Bulles d'automne par excellence.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/09/21/six-vins-aux-couleurs-de-lautomne-46V6SAJ4DZBRJDZRF5BYKEI6EI/>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2023**

Domaine en biodynamie mené par Jo Landron, AKA l'une des plus belles moustaches vinicoles. J'adore leurs vins, surtout pour le rapport plaisir/prix. 90% folle blanche et 10% pinot noir. 4 mois en cuve avant prise de mousse, 24 mois sur lattes par la suite. C'est une belle bulle d'apéro, grande amie des huîtres!

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=64e953fc82>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Jun 2022**

Jo Landron, vigneron-culte du Muscadet, élabore aussi un excellent mousseux de méthode traditionnelle, composé de folle blanche (un cépage des Charentes qui sert de base à l'armagnac) et de pinot noir. Fruité, mais sec, tout en délicatesse avec des effluves de fruits blancs et un profil aérien. La bouteille idéale pour accompagner les coquillages.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=60d63d8960>

**Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2021**

La bouteille idéale pour accompagner les huîtres. Jo Landron est l'un des vigneron qui a le plus contribué à la renaissance viticole du Muscadet. Il élabore aussi un excellent mousseux de méthode traditionnelle, composé à parts quasi égales de pinot noir, de chardonnay et de folle blanche, un cépage des Charentes qui sert de base à l'armagnac. Fruité au nez, sec en bouche; tout en délicatesse avec ses effluves de poire asiatique et son profil aérien, mais complexe.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/12/17/les-meilleures-bulles-pour-terminer-lannee-en-beaute>