



Producteur : Domaines Landron

SAQ (CCNP) : 12741084

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 28.80 \$

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

Élevage : Sur lies en cuves

Accord vin et mets : Huîtres, pétoncles flambées au pastis et crème d'oursin!

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 :

Vincent Sulfites, *Qu'est-ce qu'on boit?*, Nov 2024

Blanc. Les Landron sont d'importants vigneron dans le Muscadet. Ce domaine, mené par Jo Landron, est cultivé en biodynamie et les vins y sont nature. Cette cuvée est un classique à bas prix qui nous arrive en pleine saison des huîtres. Achetez-en plus d'une, on n'a jamais assez de ce genre de bouteille sous la main pour un apéro impromptu. EN PLUS C'EST LA SAISON DES HUÎTRES!

Natalie Richard, *La Tribune*, Jan 2024

Jo Landron est un des vigneronns les plus respectés de la région du Muscadet, alors n'hésitez pas quand vous trouvez un de ses vins. Surtout si vous avez momentanément boudé le melon de Bourgogne, voilà une belle occasion de renouer avec ce cépage marin emblématique de la côte ligérienne.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/01/09/suivre-le-courant-ZICRFNR7R5DOTAJRURLZVGJECM/>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2024

Je suis toujours aussi enjoué de retrouver le nouveau millésime de la cuvée Amphibolite du célèbre vigneron à moustaches, Jo Landron, figure essentielle du Muscadet. C'est désormais Hélène, sa fille, qui prend, avec son mari, la relève. Le 2022 est plus ample et plus juteux que le millésime précédent. On sent aussi un petit côté plus «naturel» dans le vin, sans déranger l'expression du fruité. C'est léger et fringant. Une bouteille de plaisir et de raison à ouvrir à l'apéro ou, mieux encore, avec quelques huîtres.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/01/06/les-premieres-grosses-quilles-de-2024>

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Nov 2023

Jolie cuvée de muscadet du domaine Landron. Portant le nom de la pierre sur laquelle repose la parcelle du vignoble, cette cuvée est embouteillée après 4 mois sur lies, avec un petit côté perlant qui se retrouvera à l'ouverture. Un vin parfait pour un accord sur les fruits de mer! C'est sur le fruit poire/citron, les fleurs de citronnier avec le côté pierre mouillée minérale à fond la caisse. Super rapport qualité/prix.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=2e14c677a2>

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

Il n'y aura qu'un seul blanc dans ce plan du week-end, mais quel blanc! Je vous ai parlé avec beaucoup d'amour de la cuvée Le Fief du Breil, une cuvée qui prouve encore une fois que les vins du Muscadet font partie des grands blancs de France. La cuvée plus classique dite Amphibolite est une ode à la picolabilité tellement ce melon de bourgogne se laisse boire facilement. Poire, coquillage, agrumes chauds. Sortez les huîtres!

<https://www.journaldemontreal.com/2023/02/24/le-plan-du-week-end>

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.

Alexis Goujard, *La Revue des Vins de France*, May 2022

Cap sur un muscadet moderne et vivifiant du Domaine Landron

Coup de cœur pour ce vin blanc de la Vallée de la Loire détendu et vivifiant: la cuvée Amphibolite 2020 du Domaine Landron en AOC Muscadet Sèvre et Maine.

Domaine Landron

Amphibolite 2020

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Vin blanc

Vin de la Vallée de la Loire

Note: 90 /100

Prix: 14€

Commentaire de dégustation: Amphibolite nous séduit par son élan, illustration parfaite du muscadet moderne, détendu et vivifiant.

Le mot du domaine: "Joli vin de soif avec une belle spontanéité d'arôme : agrume et salinité en fin de bouche. Idéal avec des huîtres, des saveurs océanes iodées et salées."

LIRE AUSSI:

L'harmonie des grands chenins et cabernets francs de la Vallée de la Loire

La Vallée de la Loire, une source intarissable de beaux vins de terroir

>CONTACT

Domaine Landron

3, impasse du Fief-du-Breil,

44690 LA HAYE-FOUASSIÈRE

02 40 54 83 27

contact@domaines-landron.fr

> Retrouvez ce vin dans le guide des meilleurs vins de France 2022:

https://www.larvf.com/muscadet-sevre-et-maine-sur-lie-amphibolite-2020-du-domaine-landron,4791772.asp?xtor=EPR-2&M_BT=2767533946393

Natalie Richard, *La Tribune*, Mar 2022

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>

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, Amphibolite is a great partner for fresh oysters.

<https://quenchedrinks.com/apero/>

Nadia Fournier, L'Actualité, Jan 2022

Le vin de la semaine: un muscadet qui a tout pour se faire aimer

Léger en alcool (11,2%), mais riche en nuances, avec cette finale délicatement iodée qui rend l'Amphibolite si charmant.

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.

Mes premiers souvenirs de l'Amphibolite remontent à près de 20 ans. À l'époque, il était vendu en importation privée et dès que je le voyais sur la carte des vins d'un restaurant, j'en commandais systématiquement. Parfois au grand désespoir de mes amies. J'étais envoûtée par ses arômes, mais aussi par sa longueur et son caractère iodé, qui contrastent avec sa délicatesse et sa légèreté.

En plongeant le nez dans le verre de ce 2020, j'ai affiché un large sourire, repensant à toutes les fois où j'ai entendu lors d'une dégustation à l'aveugle: «Est-ce que c'est bouchonné? Non, c'est un muscadet.» Comme souvent dans les vins de cette appellation atlantique, le nez de l'Amphibolite rappelle l'odeur de coquille d'huître et de bord de mer, semant parfois un léger doute dans la tête du dégustateur.

Si vous aimez la minéralité d'un chablis et la légèreté, disons, d'un grüner veltliner du Kamptal, vous voudrez absolument découvrir l'Amphibolite. Et si vous le connaissez déjà, parions que vous tomberez sous son charme, comme au premier jour. Santé!

Bouyer-Landron, Muscadet 2020, Amphibolite, France

Code SAQ: 12741084 - 25,50\$

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-muscadet-qui-a-tout-pour-se-faire-aimer/>

François Forget, Frank boit quoi (infolettre), Nov 2021

Jolie cuvée de muscadet du domaine Landron. Portant le nom de la pierre sur laquelle repose la parcelle du vignoble, cette cuvée est embouteillée après 4 mois sur lies, avec un petit côté perlant qui se retrouvera à l'ouverture. Un vin parfait pour un accord sur les fruits de mer! C'est sur le fruit poire/citron, les fleurs de citronnier avec le côté pierre mouillée minérale à fond la caisse. Super rapport qualité/prix.

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>