



Producteur : Domaines Landron

SAQ (CCNP) : 13827277

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 40.25 \$

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 : Sol argilo-siliceux. Quartz sur roches d'orthogneiss.

Encépagement : Melon de Bourgogne (100%)

Âge moyen des vignes : 30 à 42 ans.

Vinification : Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique direct de grappes entières. Pas de débourage.

Fermentation alcoolique de 2 à 3 semaines avec levures indigènes.

Élevage : En cuves béton verrées sur lies pendant 30 mois.

Accord vin et mets : Noix de St-Jacques poêlées, poissons, viandes blanches, ris de veau, côte de veau, volaille-fromage. Cuisine exotique.

Revue de presse :

Loire Wines 2024 Rating, Wine Enthusiast, Oct 2024

This is a beautiful, structured Muscadet. The perfumed bottling offers layers of fruit beginning with orange zest, marmalade and roasted golden apple and continuing with peach and apricot scone topped with lemon curd. Creaminess on the palate is balanced by mineral-driven acidity that lifts the long finish.

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2024

J'ai un attachement particulier pour les vins de Joseph Landron, à commencer par la cuvée Amphibolite, qui a ébranlé tous les a priori, essentiellement négatifs, que j'avais autrefois envers les muscadets. Pionnier de la renaissance de cette appellation de la Loire-Atlantique, Landron cultive son vignoble d'une cinquantaine d'hectares en biodynamie. Le potentiel du cépage melon de bourgogne est magnifié dans son Fief du Breil, issu de vignes d'une trentaine d'années plantées dans des sols d'orthogneiss et de quartz. Le

2018 évoque d'excellents chablis (1er cru), tant par ses parfums de pierre à fusil que par sa profondeur et par sa sensation de plénitude, doublée d'une exquise fraîcheur et d'une finale saline. Savoureux aujourd'hui et assez solide pour tenir encore au moins 6-7 ans en cave, sinon plus.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/01/13/le-duo-du-week-end>

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2024

«Heureux gentleman, que ce vin: finesse, droiture, on a envie de lui mettre un noeud papillon! L'élégance dans son paroxysme.» Cette courte introduction tirée du site Web de la maison résume sans doute ce grand blanc sec bichonné selon les principes ici fort heureux de la biodynamie. Un melon de bourgogne qui peine à se reconnaître lui-même, tant l'homme et le magnifique terroir lui greffent des qualités qu'il ne se reconnaissait pas encore. Parmi l'une d'elles: l'éclat de sa densité fruitée, réverbérée tel un prisme qui décline un arc-en-ciel complexe et des saveurs, en sapidités sans cesse à jaillir. Grand vin de garde (8, 10... 15 ans?) révélateur d'un artisan impliqué, hors du commun. Les huîtres? Elles seront ici gâtées!

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/805100/grappiller-pendant-il-reste>

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Dec 2023

Un beau vin de Jo Landron.

C'est très sec, minéral, assez vif, tonique, bien tendu et nerveux même.

Jolies saveurs de fruits blancs sur une note de beurre et une pointe citronnée.

Longue finale tranchante et rafraichissante.

Melon de Bourgogne, élevage sur lies 30 mois dans des cuves de béton verrées.

Terroir orthogneiss et quartz du métamorphisme de granite.

Biodynamie et nature. Alc. 12,15%. Sucre 1,2 g/l.

[...]

Prix SAQ: 36,50\$

Code SAQ: 13827277

Prix autres: 28,50€ en France – 41,80\$

<https://domaines-landron.fr/pdf/techniques/Fiches%20Techniques%20Fief%20du%20Breil.pdf>

Couleur: Blanc

Région: Loire

Catégorie: Bio/Biodynamie

<https://www.vinquebec.com/revues/le-fief-du-breil-muscadet-2018/>

Patrick Désy, Le Journal de Québec, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2023

Un peu comme le chablis du 24 décembre, mon choix du premier vin de l'année en est un de cœur. Et d'esprit. À l'image, pourrait-on dire, des vins du Muscadet qui demeurent un secret bien gardé.

Le melon de bourgogne, seul cépage autorisé de cette appellation située en Loire-Atlantique, peut en effet donner des vins impressionnants. Par son caractère salin, sa droiture, sa richesse contenue et sa buvabilité, il peut fait penser au chablis. Lorsqu'il profite d'un élevage prolongé sur lie, il donne des vins encore plus étoffés, moins vifs, plus amples et dotés d'un potentiel de garde surprenant. Ceux qui aiment les vins sans artifices, sans apport boisé, vont se régaler.

C'est le cas des vins élaborés par Joseph Landron, dit Jo, un vigneron à la fois talentueux, passionné et

aussi charismatique que ses longues moustaches. En un mot comme en cent, c'est l'un des meilleurs producteurs de la région et ses vins sont de véritables hommages aux terroirs dont ils proviennent. Tout est d'ailleurs mené en agriculture bio depuis 1999, et en biodynamie depuis 2006 avec aujourd'hui plus de 50 hectares en production. Ce n'est pas rien!

Le premier vin de l'année

La cuvée Fief du Breil provient de vignes d'une quarantaine d'années évoluant sur des sols d'orthogneiss et de quartz issus du métamorphisme de granit (ça, c'est pour les mordus de géologie). Vinifié en cuve béton, le vin profite d'un long élevage sous lie d'une trentaine de mois. [...] Un nez d'abord timide qui va gagner énormément en complexité et en précision au contact de l'oxygène. Un registre gourmand de papaye, d'abricot séché, d'agrumes confits, de brioche et de fumée. La bouche est un magnifique exemple d'équilibre entre droiture et richesse, entre densité et légèreté. Le vin est long, prégnant, salin, fruité et salivant. Il a tous les attributs pour se bonifier encore une dizaine d'années, voire davantage.

Garrrrrrrochez-vous, comme dirait l'autre !

<https://www.journaldequebec.com/2023/01/06/le-premier-vin-de-lannee>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Dec 2022

Blanc. Domaine en biodynamie mené par Jo Landron, AKA l'une des plus belles moustaches vinicoles. Cette cuvée vient d'une parcelle où l'on retrouve un microclimat chaud qui permet d'aller chercher un peu plus de maturité. Vendange manuelle, pressurage direct avec débouillage à froid de 24 heures, fermentation en cuve de ciment avec levures indigènes, puis sulfitage (30mg) pour bloquer la fermentation malolactique (allô la pomme verte).

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=fac2fa140c>

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

(...)

Cette cuvée parcellaire issue de vignes d'une trentaine d'années (sols d'orthogneiss et de quartz) brille chaque année par sa plénitude doublée de raffinement. Un éventail de saveurs de fruits blancs, de nuances minérales et iodées s'ouvre en bouche sur une texture vineuse; une acidité mûre et structurante élève et porte la matière en hauteur. Déjà âgé de 5 ans, le vin paraît encore tout jeune et présente même une certaine réduction à l'ouverture. N'hésitez pas à l'aérer en carafe pendant une heure. Il n'en sera que meilleur.