MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE AMPHIBOLITE

2024 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Domaines Landron
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 1.5l
Prix : 78.50 $

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

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 :

Nadia Fournier , Le journal de Montréal : plaisirs liquides du (long) week-end , Sep 2026

La cuvée Amphibolite de Jo Landron a été l'un des premiers muscadets de terroir à avoir rayonné sur le marché québécois et il a, par conséquent, été une introduction aux qualités largement sous-estimées de cette appellation de la Loire pour plusieurs amateurs de vins d'ici. Fidèle au style qui a fait son succès au fil des années, l'Amphibolite 2025 est pur, précis et vibrant. Ses saveurs franches de fruits blancs, sa texture dentelle et sa finale iodée sont autant de prétextes pour un plateau d'huîtres et autres coquillages.

https://www.journaldemontreal.com/2026/09/05/plaisirs-liquides-du-long-week-end

Vincent Sulfite , Qu'est-ce qu'on boit ? , Jul 2026

Blanc. Les Landron sont d'importants vignerons 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.

https://buttondown.com/vincentsulfite/archive/quest-ce-quon-boit-16-juillet-publique/

Yves Mailloux , Blogue ClubDGV, Mar 2025

Un peu plus cher que du Muscadet de base, mais tellement meilleur! Vêtu d'une brillante robe jaune clair, striée de légers reflets verts, ce vin laisse échapper des notes de fleurs blanches, ainsi que des parfums d'agrumes (citron), ciselés dans le minéral crayeux. Bien frais en bouche, il s'avère salivant et désaltérant. On y perçoit également un certain volume caressant qui se dessine en milieu de bouche, supporté par des flaveurs de fruits blancs à noyau. Jolie et très précise finale évoquant la salinité.
Un vin vivant et vibrant qui s'exprime avec une grande franchise.
Pour un apéro de grande classe, mais également à table avec tout ce qui sort de l'eau, principalement les coquillages et les crustacés, les plats de légumes et le fromage de chèvre.

https://clubdgv.blogspot.com/2025/03/amphibolite-jo-landron-muscadet-de.html

Natalie Richard, La Tribune, Jan 2024

Jo Landron est un des vignerons 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