



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 :

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 saveurs 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>

Alain Perocheau, HippoVino Hebdo, Jan 2025

Le millésime 2022 est présent à la SAQ depuis au moins un an, on vous en avait parlé en janvier, il était alors un peu fermé avant aération. Cette fois-ci il s'est montré prêt à boire dès l'ouverture, avec une fort belle richesse de saveurs, comme on en retrouve de plus en plus dans les muscadets de haut de gamme d'aujourd'hui. Très bon pour accompagner fruits de mer et poissons fins.

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/bouchon-de-liege-ou-capsule-a-vis-un-debat-sans-fin-19-janvier-2025>

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Jan 2025

Un joli muscadet de Jo Landron. C'est franc, léger au fruité agréable et moyennement vif. Biodynamie et nature. **

<https://www.vinquebec.com/revues/amphibolite-muscadet-2022/>

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 vigneron 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.

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>