MUSCADET SÈVRE ET MAINE LE FIEF DU BREIL

2020 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Domaines Landron
SAQ (CCNP) : 13827277
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 44.75 $

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 débourbage. 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 :

Nadia Fournier , Méchants Raisins / Journal de Montréal, Jul 2025

Joseph Landron est l'un des piliers de la renaissance de l'appellation Muscadet-Sèvre et Maine dans la Loire-Atlantique. J'ai un attachement particulier pour son Fief du Breil, issu de vignes d'une trentaine d'années, plantées dans des sols d'orthogneiss et de quartz, et dont je couche quelques bouteilles en cave chaque année. Ainsi, même si le 2019 se montre un peu timide en ce moment, sa longueur et sa tenue en bouche, comme son équilibre impeccable, me font croire qu'il a un aussi bon potentiel de garde que les derniers millésimes. Le nez rappelle toujours les meilleurs vins de Chablis avec ses odeurs de pierre à fusil; la bouche est élégante, précise, cadrée et s'achève sur une finale iodée. Un blanc sérieux à aérer une bonne heure en carafe ou à laisser dormir en cave jusqu'en 2030-2034.

https://www.journaldemontreal.com/2025/07/19/le-trio-saveurs-du-week-end

La RVF.com, Coup de coeur - Guide vert 2025, Jan 2025

Au sommet du Muscadet, le Fief du Breil nous envoûte : des arômes tout en nuances et discrétion, une douceur de texture, un lâcher-prise, une magie évidente. Une finale saline ravissante. Une grande expression du melon blanc de garde.

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'agrume confit, 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.
Garrrrrrrrochez-vous, comme dirait l'autre !

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

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.