

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Les Houx - 2017



Sur ce très beau millésime 2017, le terroir des Houx a parfaitement joué son rôle : ici, la belle maturité du fruit se pare d'une élégance florale et d'une finesse minérale caractéristiques, pour donner un vin à la fois charnu et très dynamique.

Les Houx, anciennement « Hermine d'Or », occupent une position de plateau, sur un sol peu argilo-sableux peu profond, mêlant également galet de grès et de quartz. La présence d'argiles, parfois abondante, rend le travail des sols difficile. Mais il en faut plus pour arrêter Jo, parfaitement conscient que la complexité de ce terroir permet à ses vignes, dont une bonne partie a plus de 50 ans, de donner leur meilleur et de transmettre dans le vin une énergie et une tension minérale qui « signent » véritablement cette cuvée.

Après une fermentation totalement naturelle, en cuves ciment, le vin est ensuite élevé un peu plus d'un an, en cuve béton, sur ses lies, afin de lui apporter gras et structure. Soucieux de conserver dans le vin un maximum de fraîcheur, Jo Landron fait le choix de ne faire aucun soutirage, la présence résiduelle d'un peu de gaz carbonique apportant cet agréable « frisant » en bouche, très caractéristique.

Finesse et harmonie se ressentent dès le premier nez où l'on évolue agréablement entre agrumes mûrs, melon et fruits jaunes, pistache, mais aussi cette touche fumée évoquant le silex frotté, des notes iodées et une dimension franchement épicée, autour de la réglisse, du cerfeuil et de l'anis. La belle maturité du fruit sur le millésime et l'élevage sur lies donnent au vin une belle ampleur en attaque, avec une matière assez charnue, mais rapidement le terroir s'exprime : il apporte au vin de vivacité et énergie, ainsi qu'une trame minérale serrée soulignée par de fins amers. La finale est dynamique et corsée, sur un rappel d'agrumes, d'épices et de notes pierreuses.

Très belle entrée en matière dans le style Landron, pour ce vin qui se goûte déjà très bien et qui gagnera encore en densité dans les 3 prochaines années. Idéal aujourd'hui sur un plateau de fruits de mer bien sûr, et, demain, sur un poisson en sauce.

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Les Houx - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Agrumes mûrs, melon et fruits jaunes, notes de réglisse, de cerfeuil, d'anis, pistache, mais aussi cette touche fumée évoquant le silex frotté et une note maritime iodée.

Bouche : Belle amplitude en attaque, avec une matière assez charnue et très fruitée, qui se resserre pour laisser place à cette vivacité typique. Finale dynamique, corsée sur un rappel d'agrumes. Très fin et énergique.

Accords mets-vins : Parfait aujourd'hui sur un plateau de fruits de mer. D'ici 3 ans, des poissons ou des crustacés en sauce beurrée ou crémeuse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique et bio-dynamique