

## Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Haute Tradition - 2015



Voici l'autre grande cuvée du Domaine, issue de très vieilles vignes plantées sur des sols bien filtrants d'orthogneiss et de quartz, avec pas mal d'argiles en sous-sol apportant au vin un supplément de densité et de matière. Malgré leur âge (60 ans et plus), les vignes ont conservé une belle vitalité : le soin apporté aux sols et le respect des principes biodynamiques y sont évidemment pour beaucoup.

Les rendements sont ici très limités et bien loin des standards de l'appellation, puisqu'ils ne dépassent pas les 35 hectolitres l'hectare. Toujours ce souci de tirer le meilleur de la plante et du sol, et juste le meilleur : dans le même esprit, signalons d'ailleurs que Jo fait le choix de ne vinifier que le premier jus de presse, quintessence de ce que le raisin a à donner.

Autre choix particulièrement judicieux pour cette cuvée : vinifier puis élever en grands contenants sans bois neuf, en l'occurrence dans des cuves tronconiques qui vont permettre au vin de lentement s'étoffer sans pour autant être marqué par le bois. Cet élevage, garant aussi de la préservation d'une certaine fraîcheur, fût évidemment particulièrement adapté à ce millésime solaire, naturellement riche et vineux.

Lors de notre dégustation des vins du domaine, en février dernier, le résultat nous a franchement emballés : très floral et élégant dans son bouquet, ce Haute Tradition, profond et vertical, est un véritable concentré de fruit et de terroir en bouche ! Aux notes végétales très fines et rafraîchissantes du premier nez, entre fleur d'acacia, verveine, menthe et eucalyptus, succèdent une touche fumée et surtout un fruit resplendissant évoquant la pomme juteuse, la poire et une touche exotique et gourmande sur l'anone.

En bouche, la densité de grain impressionne : encore très jeune, ce Muscadet Haute Tradition confirme son rang par son ampleur, sa puissance et son intensité. Quelle chair ! Quelle persistance ! Une garde d'au moins 5 ans nous paraît indispensable pour en apprécier toutes les facettes, à table, avec une lotte au lait de coco et citronnelle, ou un tajine de poissons. Un très bel atout dans votre cave, qui, à l'aveugle, en surprendra plus d'un.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Haute Tradition - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Notes fumées, fleur d'acacia, verveine, menthe et eucalyptus, agrumes mûrs, pomme Granny, poire, anone .

Bouche : De l'ampleur, du gras mais aussi une vraie vivacité qui fait chanter le sol sur les papilles et étire une belle finale entre fruit et épices. Très belle persistance.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des poissons grillés. Demain, tajine de poisson. Lotte ou gambas, lait de coco et citronnelle. Fromages de brebis ou de chèvre.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique et bio-dynamique