

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Les Houx - 2015



Le millésime 2015, plutôt chaud et solaire, est une réussite éclatante dans le pays Nantais : la preuve avec cette cuvée profonde et énergique, au fruit mûr, traversée d'une superbe minéralité iodée puis corsée.

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

Après une fermentation totalement naturelle, en cuves ciment, le vin est ensuite élevé un peu plus d'un an, en cuve, 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.

Complexité et harmonie se ressentent dès le premier nez où l'on évolue agréablement entre agrumes mûrs, melon et fruits jaunes, notes de réglisse et d'anis, pistache, mais aussi cette touche fumée évoquant le silex frotté. La parfaite maturité du fruit sur le millésime et l'élevage sur lies donnent au vin une belle amplitude en attaque, avec une matière assez charnue et très fruitée, qui se resserre rapidement pour laisser place à cette vivacité typique du Muscadet. La finale est dynamique, 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 ou 4 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 - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

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

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

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 2022

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération préalable



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique et bio-dynamique