

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Les Houx - 2009



On ne pouvait pas vous présenter les vins de Jo Landron sans illustrer leur superbe capacité de vieillissement avec un vin un peu plus avancé dans son évolution. On l'oublie encore trop souvent mais les grands Muscadets de terroir sont de vrais vins de garde. La preuve avec ce Houx 2009 qui n'a rien perdu de sa superbe, bien au contraire.

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 en abondance, 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 structure et une finesse minérale exemplaires.

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 charpente. 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.

Sur ce millésime 2009, la fraîcheur des notes citronnées est toujours au rendez-vous, associée à de fines notes mellifères, ces arômes fumés et pierreux caractéristiques et un très joli fruit évoquant la pomme, le melon et l'ananas. Toujours vif et énergique en bouche, le temps a apporté sa patine et donné une matière très caressante. La finale est saline, délicatement épicée, définitivement ancrée dans le sol. Excellent avec des huîtres chaudes ou un curry de poissons !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Les Houx - 2009



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Citron, miel de fleurs blanches, silex frotté. Pomme, melon, ananas. Épices douces.

Bouche : Un toucher caressant, puis de la vivacité, de l'énergie. Jolie finale dynamique portée par les épices et la salinité du sol.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes rôties. Saumon fumé. Poissons ou viande blanche en sauce crémeuse. Curry de poisson ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'1/2 heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2009

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique et bio-dynamique