

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Le Fief du Breil - 2014



Ce Fief du Breil devrait très bientôt se voir reconnu comme Cru Communal (La Haye Fouassière), cette décision probable sanctuarisant la qualité exceptionnelle de ce terroir et des vins qui en sont issus, surtout lorsqu'ils sont signés par un des vignerons les plus doués et visionnaires de sa génération.

Situés sur un coteau surplombant la Sèvre nantaise et exposé au Sud, les 6 hectares que Jo Landron cultive en bio-dynamie ont été plantés voilà plus de 40 ans. Bordée de mur et de bois, la vigne bénéficie d'un micro-climat plutôt chaud, favorisant la haute maturité des grappes ; elle s'imisce en profondeur sur ce sol argilo-siliceux pauvre et très caillouteux, et va se nourrir en minéralité dans le sous-sol d'ortho-gneiss, roche métamorphique dérivée du granit. Afin de conserver une expression juste et concentré du terroir, Jo limite ici les rendements qui ne dépassent jamais 40 hectolitres par hectare, quitte à réaliser des vendanges vertes en début d'été.

Après une fermentation en cuve, en évitant toute fermentation malolactique, pour conserver un maximum de pureté et de fraîcheur, le vin est ensuite élevé sur lies pendant près de 2 ans en fûts (sans aucun bois neuf). Maturité optimale du raisin, qualité du terroir, précision et longueur de l'élevage : voici de toute évidence le trio gagnant qui fait de ce cru dense et complexe, à la grande capacité de garde, un des musts de l'appellation.

Après une bonne aération, le sol s'exprime ici pleinement dans un bouquet iodé, entre coquillages et étoile de mer, mais aussi très minéral avec ses notes pierreuses évoquant sable et galets. Le fruit est plein d'éclat, sur de francs arômes de pomme, de poire, de raisin frais et de prune rouge, complétés par une touche d'agrumes. L'attaque en bouche est à la fois franche et très ample, l'énergie du fruit et du sol est bien là, entre saveurs de fruits blancs, d'agrumes et toujours cette touche intensément minérale et iodée. La finale est savoureuse, persistance et très sapide.

Nous sommes ici bien loin du « Muscadet de comptoir » mais plutôt en face d'un beau vin de garde, qui est encore loin d'avoir tout livré et fera merveille avec un tourteau agrémenté de sauce soja et ciboulette, d'un bar en croûte de sel (et son beurre blanc), ou plus tard, d'un risotto aux Saint-Jacques.

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Le Fief du Breil - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Un bouquet iodé et pierreux (étoile de mer, coquillages, galets). Puis, fleurs blanches, violette, pulpe de citron vert et de pamplemousse, fruits blancs, prune, rhubarbe.

Bouche : L'attaque en bouche est à la fois franche et très ample, l'énergie du fruit et du sol est bien là, entre saveurs de fruits jaunes, de rhubarbe et d'agrumes. La finale est droite, précise et épicée.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel (et son beurre blanc), noix de Saint-Jacques rôties ou en risotto, tourteau sauce soja et ciboulette, blanquette de veau ou de volaille.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui une bonne aération s'impose.



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique et bio-dynamique