

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre-et-Maine Amphibolite - 2016



La cuvée Amphibolite s'est clairement installée comme un must lorsque l'on cherche un blanc de plaisir, à la fois gouleyant et précis, fruité et minéral, à partager entre amis autour d'un plateau d'huîtres ou de fruits de mer ! Une cuvée signature du talent, de la connaissance de « ses » terroirs et de la jovialité modeste mais communicative de Jo Landron !

Amphibolite tire son nom de la roche éponyme dont le sol est ici formé, cette roche métamorphique dégradée, un peu verte, qui s'est constituée lors de l'effacement des océans, et qui donne au vin cette minéralité tendre très caractéristique.

Malheureusement, en 2016, les gelées de printemps n'ont pas épargné les vignes de Jo Landron, et c'est au final une toute petite récolte qui est rentrée dans la cuverie. Après un pressurage doux, en grappe entière, le Melon de Bourgogne est ensuite vinifié uniquement sur ses levures indigènes, en cuve ciment. Pour rester au plus près du fruit et de la fraîcheur naturelle apportée par le sol, Jo pratique ici un élevage court (4 mois), uniquement en cuves, sans jamais avoir recours à la chaptalisation (encore très fréquente dans le Muscadet).

Le résultat, c'est juste un pur moment de plaisir, comme nous avons pu encore le constater voici quelques jours, lors de la réunion des vignerons bio-dynamistes de l'association Biodyvin. Gourmandise et croquant des fruits blancs (poire en tête), minéralité affirmée sur des notes de roche mouillée et une légère touche iodée, fraîcheur du citron, excitante salinité en bouche : tout est là, parfaitement en place, pour faire de ce vin le compagnon idéal des huîtres ou des fruits de mer que vous ne manquerez pas de déguster en cette fin d'année qui approche !

Régalez-vous... mais, attention, sur ce millésime 2016, les quantités sont malheureusement très limitées. Ne tardez pas...

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre-et-Maine Amphibolite - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Frais, aérien et gourmand : fleurs blanches, pierre mouillée, citron, fruits blancs, une légère touche iodée.

Bouche : Beaucoup de naturel : croquant du fruit, pureté du jus, une belle minéralité saline sous-tend l'ensemble. Equilibre irréprochable.

Accords mets-vins : Parfait sur des huîtres et autres coquillages bien sûr. Mais aussi avec un bouquet de crevettes accompagnées d'une mayonnaise. Sardines ou maquereaux, grillés ou marinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2019

Température de service : 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique et bio-dynamique