Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre-et-Maine Amphibolite - 2017 - blanc

Doit-on encore présenter la cuvée Amphibolite tant celle-ci s'est installée, au fil des années, comme un must lorsque l'on cherche un blanc de plaisir, à la fois gouleyant et précis, fruité et minéral, pur et énergique, 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.

En 2017, l'été chaud et sec a entraîné des vendanges très précoces ici, afin que le raisin conserve de bons équilibres sucres-acidité, gage de cette vivacité et de cette fraîcheur incontournables pour la cuvée Amphibolite. 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 tension naturelle apportée par le sol, Jo pratique ici un élevage court de 5 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. Gourmandise et croquant des fruits blancs, minéralité raffinée sur des notes de roche mouillée et une légère touche iodée, fraîcheur de la menthe fraîche et fins amers du citron et du pamplemousse, excitante salinité en bouche : tout est là, parfaitement en place, pour faire de ce vin pur et cristallin le compagnon idéal des huîtres ou des fruits de mer que vous ne manquerez pas de déguster lors d'une escapade estivale en bord de mer… ou tout simplement chez vous, avec quelques amis !

Régalez-vous !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre-et-Maine Amphibolite - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

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

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

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 2021

Température de service : 11°

Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Cépage : Melon de Bourgone

Culture : Biologique et bio-dynamique