

## Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Haute Tradition - 2014



Voici l'autre grande cuvée du Domaine, issue de très vieilles vignes plantées sur des sols bien filtrants d'orthogneiss et de quartz, avec pas mal d'argiles en sous-sol apportant au vin un supplément de densité et de matière. Malgré leur âge (60 ans et plus), les vignes ont conservé une belle vitalité : le soin apporté aux sols et le respect des principes bio-dynamiques y sont évidemment pour beaucoup.

Les rendements sont ici très limités et bien loin des standards de l'appellation, puisqu'ils ne dépassent pas les 35 hectolitres l'hectare. Toujours ce souci de tirer le meilleur de la plante et du sol, et juste le meilleur : dans le même esprit, signalons d'ailleurs que Jo fait le choix de ne vinifier que le premier jus de presse, quintessence de ce que le raisin a à donner.

Autre choix particulièrement judicieux pour cette cuvée : vinifier puis élever en grands contenants sans bois neuf, en l'occurrence dans des cuves tronçoniques qui vont permettre au vin de lentement s'étoffer sans pour autant être marqué par le bois.

Lors de notre dernière dégustation des vins du domaine, cet hiver, le résultat nous a franchement emballés : il y a, dans ce Haute Tradition, un remarquable équilibre entre volume, fraîcheur et expression minérale. Notes fumées, épices douces (entre réglisse, eucalyptus et une pointe de vanille), agrumes mûrs, pomme Granny et prune jaune forment un bouquet franchement réjouissant.

Le vin confirme son rang dès l'attaque en bouche : il y a de l'ampleur, du gras mais aussi une vraie vivacité qui fait chanter le sol sur les papilles et étire une belle finale entre fruit et épices. Ce vin possède déjà une belle structure, mais nul doute qu'il va encore s'étoffer dans les 5 ans à venir et pourra parfaitement s'accommoder d'une cuisine même exotique, comme une lotte au lait de coco et citronnelle. Un très bel atout dans votre cave, qui, à l'aveugle, en surprendra plus d'un.

## Domaine Jo Landron - Muscadet Sèvre et Maine Haute Tradition - 2014



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Notes fumées, épices douces (entre réglisse, eucalyptus et une pointe de vanille), agrumes mûrs, pomme Granny et prune jaune .

Bouche : De l'ampleur, du gras mais aussi une vraie vivacité qui fait chanter le sol sur les papilles et étire une belle finale entre fruit et épices

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des poissons grillés. Demain, tajine de poisson. Lotte ou gambas, lait de coco et citronnelle. Fromages de brebis ou de chèvre.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Bonne aération ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : Muscadet-Sèvre-et-Maine

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Melon de Bourgogne

Culture : Biologique et bio-dynamique