



Reduced to the max!

Die Appellation Muscadet Sèvre et Maine wäre ohne die Familie Landron nicht dieselbe! Jo, der den Betrieb 1979 übernommen hat, ist ein Vorreiter der Biodynamie in seiner Region. Er widmete eine ganze Karriere dem Ziel, den Muscadet auf die grosse Bühne zu bringen: Vom Massenprodukt zum mineralischen, terroirgeprägten Wein mit langem Hefelager. Das ist sein Geschenk an die Weinwelt und an seine Familie, die die Domaine heute in Person von Hélène führt. Ihr Fokus liegt nicht in der Veränderung, sondern auf der konsequenten Vertiefung der Arbeit ihres Vaters -im Weinberg ebenso wie im Keller. Die Methoden sind schlicht: Langsames schonendes Pressen, kurze Sedimentation, Spontangärung, langer Ausbau in glasbeschichteten Betontanks, die unterirdisch angelegt sind. Die Sorte Melon de Bourgogne ist linear, straff und präzise. Sie fungiert wie ein Resonanzkörper, der die unterschiedlichen Böden unmittelbar in den Wein übersetzt.

Terroir



Loire, FR

Kühles Atlantikklima der westlichen Loire. Kalte Winter, milde Sommer und jährliche Niederschlagsmengen von 800mm und mehr. Verschiedene Bodentypen, vorwiegend Basalt (Amphibolit), Gneiss und Granit.

Sorten

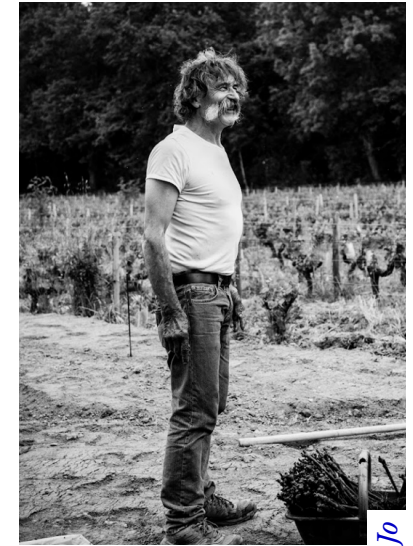


Melon de Bourgogne

Facts & Figures



- * Richtungsweisend im Pays Nantais
- * Nordwestlicher Rand der Weinbauzone
- * Grosser Familienbetrieb
- * Pionier der Biodynamie im Nantais
- * Zertifiziert Biodyvin seit 2011



Auszug aus dem Portfolio



Grains de Raisins

Der Nouveau-Typ der Domaine, wird nach kurzem Ausbau noch frisch und leicht spritzig gefüllt. Immer der lebendigste Wein bei Landron, mit Zitrusnoten und unwiderstehlicher Trinkfreude.

Fief du Breil

Auf quarzreichem Orthogneiss gewachsen, über 40 Monate auf der Hefe ausgebaut. Jodig-salzige Noten, Rauch, reife Frucht. Strotzt vor Tiefe, Textur und Komplexität. Kann über 10 Jahre reifen. Eine der grossen Referenzen der Appellation.

