

# Ein Top Bioweinerzeuger aus der Loire



Jo Landron

©Wine Terroir

## Das Gebiet

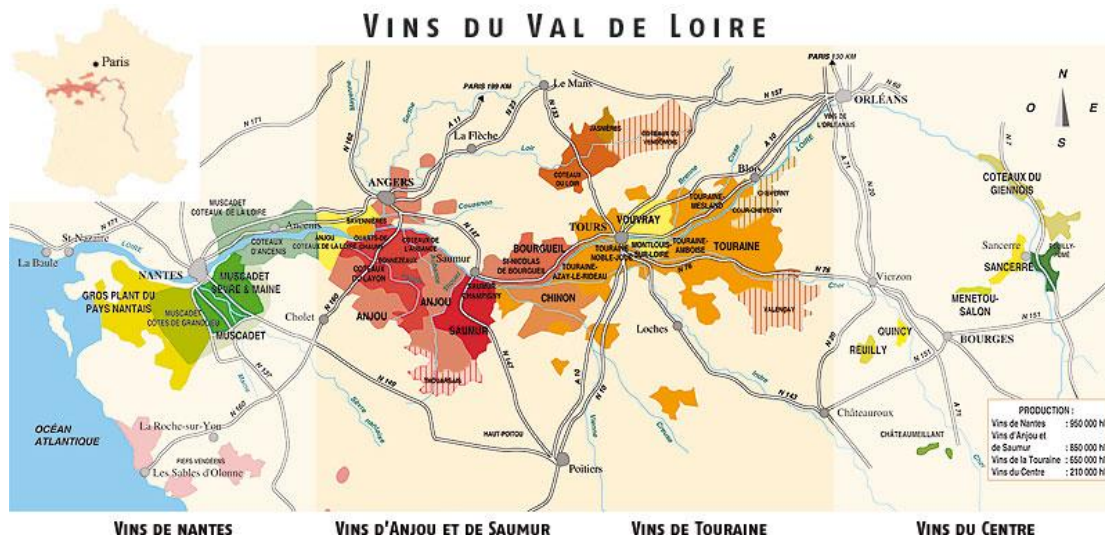
Die Loire gehört mitunter zu den grössten Schätzen der Weinwelt. Nicht nur weil hier eine bestechende Vielfalt an Weinen angeboten wird, sondern auch, weil diese Weine in der Regel ziemlich erschwinglich sind und selbst in der Spitze nicht auswuchern wie in anderen Regionen Frankreichs.

Sie ist auch kein einheitliches Weingebiet. Vielmehr sind entlang des längsten Flusses Frankreichs wie an einer Perlenkette kleine und mittelgrosse Weinregionen aufgereiht, die sehr unterschiedlich geprägt sind. Die Loire entspringt im Zentralmassiv, weit im Süden Frankreichs, fliesst dann zunächst nach Norden und man sieht hier bereits die ersten Reben, welche aber nur von lokaler Bedeutung sind. Mit Sancerre und Pouilly Fumé erreicht sie die ersten bedeutenden Weingebiete mit Sauvignon Blanc Reben auf kalkreichen Böden. Dann wendet sich der Fluss Richtung Westen und durchfließt nacheinander Touraine, Saumur, Anjou und kurz vor der Mündung in den Atlantik das Gebiet des Muscadets.

In unserem Exkurs konzentrieren wir uns nun aber ausschliesslich auf das Weinbaugebiet Muscadet-Coteaux de la Loire respektive noch genauer auf das [Muscadet Sèvre et Maine](#) im Gebiet des Pays Nantais. Seit dem 14. November 1936 (letzte Änderungen des Dekretes 12. Februar 1999) verfügt das Gebiet über den Status einer Appellation d'Origine Contrôlée AOC. Das Weinbaugebiet liegt halbkreisförmig sowohl auf der linken wie auch auf der rechten Seite der Loire bei der Stadt Nantes.



Der Loire in Folies Siffait Muscadet Coteaux de la Loire  
©Philippe Caharel, [InterLoire](#)



Klicken Sie das [Bild](#) an, um es zu vergrössern

©Vins de Loire

## Der Winzer

Begonnen hat alles, als 1945 die Brüder Pierre und Julien Landron an den Hängen des Sèvre 3 Hektaren Reben kauften und sich ein Familienweingut, die [Domaine de la Louvetrie](#) (lange Louvèterie geschrieben), aufbauten. Vor 12 Jahren übernahm Joseph



Die Domaine de la Louvetrie

©Domaines Landron

Landron die Nachfolge und bewirtschaftet nun drei Domainen. Seit 2006 alle im Bioanbau. Es sind dies La Louvetrie mit 26 ha, Les Grands Houx mit 5 ha und [Château de la Carizière](#) mit 15 ha.

Landron ist ein Weinenthusiast, der mit Leidenschaft seinem Muscadet eine unverfälschte Identität verschafft, die weit über das Image dieses Massenweins hinausgeht. Langlebigkeit und Ausdruck sind seine Leitlinien und neue Wege gehen ist für ihn eine Herausforderung. So baut er Weine ohne Schwefelzugaben aus oder sucht die Betonung des Terroirs durch Abfüllungen nach den vielschichtigen, unterschiedlichen Bodenformationen. Die Vielfalt des Unterbodens der verschiedenen Lagen ermöglicht auf diese Weise eine Muscadet Palette, die sich abhebt und erzeugt wurde, unter der Prämisse, die natürliche Umwelt zu schonen.

Nur eine ökologische Rebkultur ohne Chemie, der die Bearbeitung des Bodens und der Respekt gegenüber der Rebe zugrunde liegen, ermöglicht die volle Entfaltung der Persönlichkeit der Reben. Landron gelingen terroirbetonte und charaktervolle Muscadet. Unter Freunden wird er auch liebevoll als „Terroirist“ bezeichnet.



©Domaines Landron

Auch lässt er sich von den althergebrachten Prozessen der Vinifikation „sur lie“ inspirieren. Die Trauben werden von Hand gelesen, die ganzen Traubenbüschel gepresst um daraus nur den besten Most zu gewinnen. Nach Vorklärung gärt der Most über 15 Tage im Tank. Der Wein klärt sich und bleibt auf der Gärhefe bis zur Abfüllung nach 7 bis 12 Monaten. Für einige Cuvees erfolgt die Abfüllung alleine durch Schwerkraft direkt vom höher stehenden Tank, in dem der Wein fermentiert ist ohne vorherigen Abstich. Diese traditionelle Methode konserviert die gesamte Frische und die authentische Finesse der Muscadet.

## Der Wein

Im Gebiet des Muscadet, dieses hat allerdings mit der Muskateller Familie überhaupt nichts zu tun, sondern es ist ein frischer, spritziger, säurebetonter Weisswein, wird ausschliesslich die Traubensorte Melon de Bourgogne verwendet. Das ist eine Kreuzung zwischen Pinot Blanc und Gouais Blanc.

Es werden nur organische Dünger wie Kuh-Dung, der den Prozess der Kompostierung der Erde im Rebberg verstärkt und unterstützt, Horn-Dung, dieser wirkt auf die Pflanzen, unterstützt das Leben im Boden, die Wurzeln gehen tiefer und sind besser verteilt und Kiesel-Horn, das den Wachstum der Blätter, die Ausgewogenheit der Blüte und die erforderliche Energie für eine gute Befruchtung fördert, eingesetzt. Ferner werden schon seit langem der Aussaatkalender von Maria Thun, einer Pionierin des Pflanzenanbaues und anthroposophische Richtlinien von Sonnen- und Mondrhythmen angewendet.

Die Weissweine der kleineren Appellationen Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet-Côtes de Grandlieu und Muscadet-Coteaux de la Loire werden häufig unter der Bezeichnung „sur lie“ angeboten. Hierbei werden die Weine länger auf der Hefe belassen und gewinnen dadurch an Fülle und Frische. Da die Weine ungefiltert abgefüllt werden, kann es zur Bildung eines Depots kommen. Dieses Depot ist kein Weinfehler, sondern eine natürliche Konsequenz des etwas aufwändigeren Herstellungsverfahrens.

## Verkostungsnotizen Domaine de la Louvetrie. Jo Landron

### Muscadet Sèvre et Maine «sur lie» Hermine d'Or 2005

Traubensorte 100% Melon de Bourgogne. Handlese und Verarbeitung wie oben beschrieben. 11 Monate auf der Hefe gereift. Strohgelb, in der Nase eine feine Mineralität, warmes Brot, ein Hauch Ananas. Im Gaumen ein dezent salziger Anklang, eine typische Fülle durch den Hefekontakt. Cremiges Mundgefühl. Ein Hauch Apfel, Zitrus und nasser Felsen. Schönes Säure-Frucht-Gleichgewicht. Knackig und erfrischend. Leicht herb im Abgang. 17/20.

Parker bewertet diesen Wein mit 89/100.



### Muscadet Sèvre et Maine «sur lie» Le Fief du Breil 2005

Traubensorte 100% Melon de Bourgogne. Über 15jährige Reben. Handlese und Verarbeitung wie oben beschrieben. 14 bis 24 Monate in grossen Fässern auf der Hefe gereift. Goldgelb. Leicht oxydative Aromen, mild aromatisch. Etwas Kräuter, Quitte und reife Zitrusfrüchte. Im Gaumen Fruchtschalen, Apfel, Zitrone, eine erfrischende Krautigkeit, angenehme Säure und eine rauchige Mineralität. Im Abgang ein wunderbarer Trinkfluss, knackig und expressiv. 17/20.

Parker bewertet diesen Wein mit 90/100.



Der Jahrgang 2005 beweist, dass ein Qualitäts- Muscadet sehr gut altern kann. Er muss auch nicht, wie immer wieder erwähnt, nur zu Austern oder Meeresfrüchten getrunken werden. Versuchen sie ihn einmal als Aperowein, zu einem Fischgericht oder zu einem Pouletbrüstchen mit heller Sauce.

In der Schweiz sind die Weine von Jo Landron bei [Georges Wenger](http://www.georgeswenger.ch) erhältlich. Der Muscadet Le Fief du Breil kostet CHF 11.-

Autoren: Andi Spichtig  
20.07.2014

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.