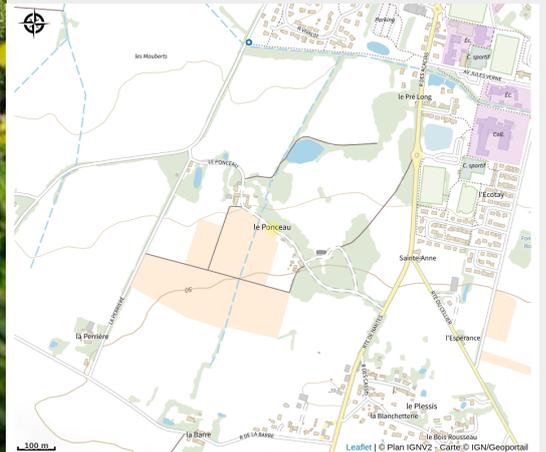


Domaine le Passe Pont



Crédit photo : (David Landron)



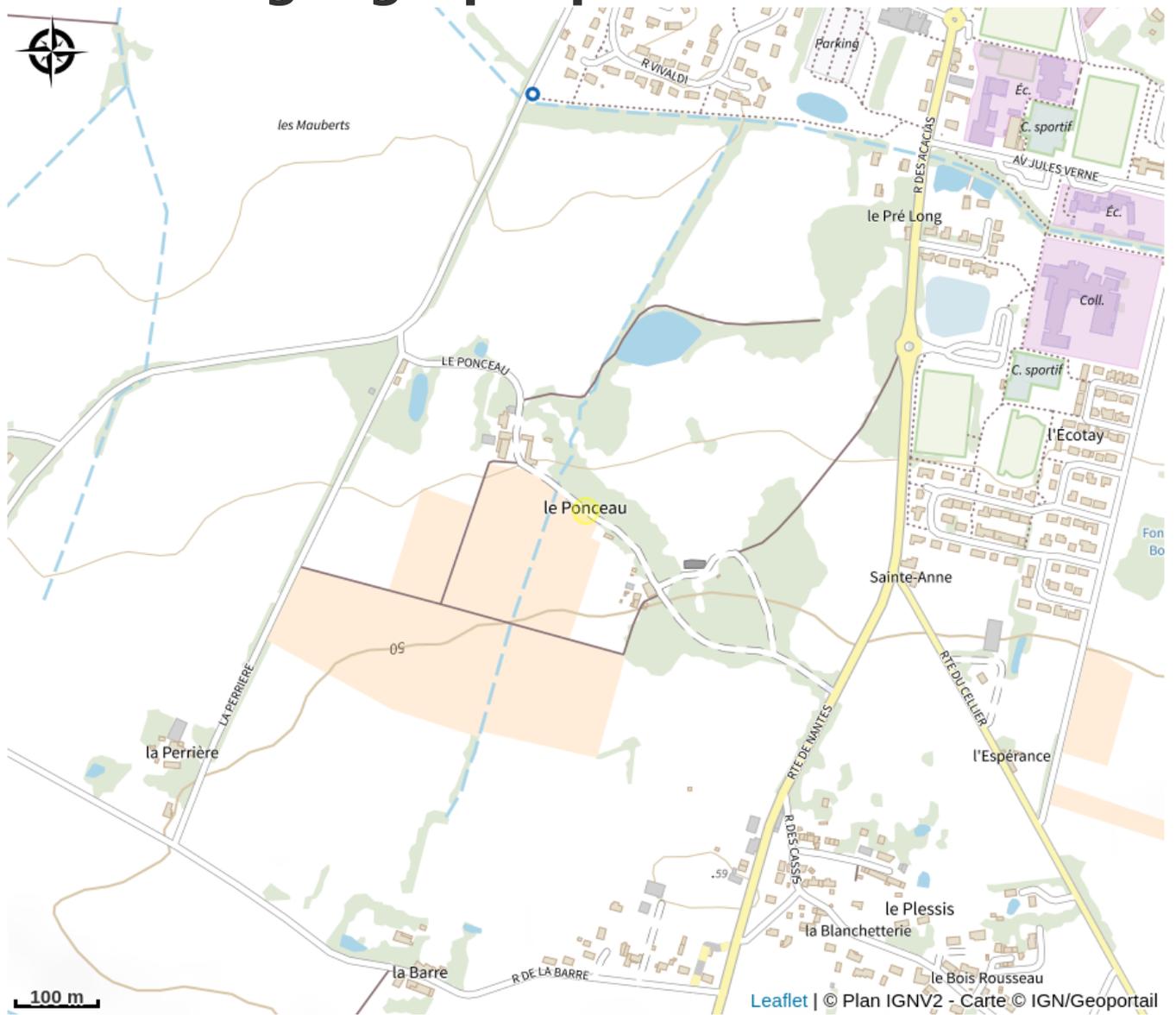
Infos pratiques

Catégorie : A voir

Description

David baigne dans le monde du vin depuis toujours. Issu d'une lignée de vignerons emblématiques du vignoble nantais, il est le fils d'une famille bien connue : Jo Landron, Manu Landron et Benoît Landron. Chacun d'eux défend avec passion les cépages traditionnels du coin — en tête le Melon de Bourgogne, le Gamay ou encore le Pinot Gris, appelé aussi Malvoisie. Ses premières expériences viticoles, David les a acquises dans le secteur de Vallet. Puis en 2022, il a choisi de voler de ses propres ailes en fondant le domaine Passe Pont à Ligné, à l'est de Nantes. Sur une surface de 6 hectares, il cultive en agriculture biologique les cépages phares de la région : Melon de B., Gamay et Pinot Gris. Le sol y est travaillé de manière respectueuse, avec un labour léger dans les inter-rangs (environ 10 cm) et un entretien minutieux du cavaillon. Pour protéger ses vignes, il utilise uniquement des traitements naturels comme le soufre, la bouillie bordelaise ou encore des décoctions végétales, notamment à base de silice. Il pratique également l'ébourgeonnage et l'effeuillage... au sens propre comme au figuré ! Au domaine Passe Pont, David Landron élabore des vins naturels empreints d'énergie. La vendange est réalisée à la main, avec un tri rigoureux des raisins avant pressurage. La vinification suit une approche sans intrants, si ce n'est un léger apport de soufre lorsque cela s'avère nécessaire pour accompagner les vins dans leur évolution. Les fermentations se font exclusivement avec les levures indigènes, et les vins sont élevés sur lies entre 6 et 24 mois, dans diverses cuves et barriques de chênes français.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

260 le Bas Ponceau

44850 LIGNE

david.landron@hotmail.fr