

Domaine Thibaud Boudignon - Magnum Anjou Blanc - 2024 - blanc - 150 cl



C'est avec cette cuvée d'Anjou Blanc que Thibaud Boudignon a posé les fondations de son style : une quête d'épure, de tension et d'expression fidèle des terroirs ligériens.

Lorsqu'il s'installe en 2009 dans le Maine-et-Loire, il ne possède rien d'autre qu'une volonté inébranlable de sublimer le chenin et ces terroirs de schistes qui bordent les deux rives du fleuve.

Alors qu'il s'attèle à redonner vie au Clos de la Hutte, Thibaud vinifie en parallèle des raisins issus de vignes conduites en bio du côté de Bonnezeaux et de Faye d'Anjou. Impressionné par l'engagement et la maîtrise de ce jeune vigneron qui sait déjà parfaitement la direction qu'il souhaite prendre, le propriétaire l'autorise à s'occuper lui-même des vignes, jusqu'aux vendanges qu'il réalise avec ses équipes.

Cette cuvée emblématique d'Anjou Blanc va par la suite s'enrichir des chenins issus d'une belle parcelle de deux hectares environ que Thibaud a l'opportunité d'acquérir du côté de Saint-Lambert-du-Lattay. Nous nous situons sur le secteur des Gats, aux sols très caillouteux. Le nom du lieu-dit fait d'ailleurs référence, en vieux français populaire, à l'accumulation de pierres dans ces terres peu enclines à des cultures nécessitant des sols riches et fertiles. Ici, les cailloux de schiste sont omniprésents, donnant au jus sa puissance épicée, son intensité de bouche. Cet Anjou de noble origine intègre également les deuxièmes presses des Savennières de Thibaud.

Le millésime 2024, marqué par de faibles rendements et une forte pression du mildiou, a nécessité une sélection drastique des raisins. Au final, seules les plus belles baies, parfaitement mûres et saines, ont été retenues, donnant naissance à un vin à la fois concentré, précis et particulièrement expressif, mais malheureusement très rare cette année...

Dès le premier nez, le vin impressionne par sa fraîcheur et sa pureté. On est immédiatement saisi par une énergie jaillissante autour de la pomme Granny, du citron vert et de la groseille à maquereau. Des notes d'herbes fines, entre coriandre et estragon, apportent une dimension anisée et printanière. À l'aération, le fruit gagne en amplitude et en gourmandise : la pêche et son noyau, l'abricot, un ananas légèrement acidulé (évoquant l'ananas Victoria) s'entremêlent à des touches toniques de zestes d'agrumes et d'épices vertes, dans un registre finement citronné : on pense au combava, au bâton de citronnelle ou, pour les amateurs d'épices asiatiques, aux baies sauvages d'Andaliman.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche confirme cette impression d'énergie et de précision. La trame acide, particulièrement nette et dynamique, structure un jus fluide et salivant. Les saveurs d'agrumes, entre citron et pamplemousse imposent leur tempo, accompagnées de fruits à noyau et soutenues par de très beaux amers minéraux qui apportent relief et profondeur. La matière, à la fois souple et consistante, ne cesse de vibrer, donnant au vin un caractère désaltérant mais bien structuré.

La finale, longue et sapide, prolonge cette sensation d'élan et de pureté. Elle laisse une empreinte fraîche, saline et intensément citronnée, qui appelle irrésistiblement une nouvelle gorgée.

Parfait dès aujourd'hui sur un tartare de poisson aux herbes, des crevettes sautées ou une salade de crabe aux agrumes, il gagnera encore en complexité après quelques années de garde, accompagnant alors un bar au fenouil, des ravioles de langoustines servies avec une émulsion de lait de coco et citronnelle.

Un Anjou 2024 d'une grande précision, à la fois éclatant, tendu et gourmand, qui confirme une fois de plus le talent exceptionnel de Thibaud Boudignon.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Magnum Anjou Blanc - 2024 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très lumineuse

Nez : frais et pur : pomme Granny, citron vert, groseille à maquereau, coriandre, estragon, la pêche et son noyau, abricot, ananas, zestes d'agrumes, épices vertes citronnées (combava, bâton de citronnelle, baies sauvages d'Andaliman).

Bouche : énergique et précise, trame acide, nette et dynamique qui structure un jus fluide et salivant. Agrumes, fruits à noyau, beaux amers minéraux. Matière souple et consistante, vibrante. Finale longue et sapide, prolongeant la sensation d'élan et de pureté.

Accords mets-vins : aujourd'hui sur un tartare de poisson aux herbes, des crevettes sautées ou une salade de crabe aux agrumes. Plus tard, un bar au fenouil, des ravioles de langoustines servies avec une émulsion de lait de coco et citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou

Cépage : Chenin

Culture : Biologique