

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos de la Hutte - 2023 - blanc



C'est ici que l'histoire a commencé, que Thibaud a planté ses premiers cephs en 2011, sur ce Clos de plus de deux hectares et demi, entièrement ceint de hauts murs de pierres de schistes, érigés jadis sans fondation, directement sur la roche-mère. Ce qui frappe le plus quand on pénètre dans cet îlot où le chenin est roi, c'est la sensation d'harmonie et de sérénité qui se dégage du lieu.

Quelques arbres centenaires bordent le Clos, semblant veiller sur ce joyau, tandis que la Loire suit paisiblement son cours, à quelques encablures. Malgré l'omniprésence du schiste, avec une roche-mère qui n'est qu'à 20 ou 30 cm sous nos pieds, on est également saisi par la sensation de légèreté, de souplesse qui guide nos pas entre les rangs. On ne s'enfonce pas, on rebondit : ces sols mêlant argiles fines et structure sablonneuse participent bien sûr de l'équilibre du vin, les premières donnant de la matière, et la seconde un caractère aérien, avec une belle finesse aromatique des jus. Sans oublier bien sûr, cette identité minérale, saline et épicée, que la vigne trouve rapidement au contact des schistes.

C'est aussi sur cette parcelle que Thibaud a initié un travail extrêmement précis et empirique de sélections massales en fonction de leur adaptation à ce terroir exigeant. N'oublions pas que ces sols de schistes ne retiennent pas l'eau, à la différence des argilo-calcaires. Thibaud s'attache surtout à comprendre et à ajuster ce que chaque variété va apporter dans l'assemblage final, en termes de nuances d'arômes, de goûts, de texture ou d'acidité. Un travail intra-parcellaire de haut vol, réalisé avec l'aide précieuse de quelques mentors comme François Chidaine ou le regretté Charly Foucault (puis son fils Antoine).

Sur ce millésime 2023 aux équilibres d'école, le nez impose immédiatement son univers singulier et parfaitement irrésistible. Dès les premiers instants, des notes fumées s'élèvent, évoquant un lointain feu de camp, dans une clairière en sous-bois. Une dimension presque tourbée s'installe, donnant au vin une profondeur inhabituelle et une identité marquée. L'expression est d'abord resserrée, dominée par l'empreinte minérale. Pourtant, à mesure que le vin s'ouvre, des touches d'agrumes émergent, à la fois toniques mais subtiles : le cédrat et le citron vert apportent juste ce qu'il faut de tension. Des nuances subtiles d'huile essentielle de mandarine et de bergamote viennent survoler le tout.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La fraîcheur est renforcée par une note végétale noble, presque médicinale, évoquant l'arnica, mais aussi l'aneth et la sauge. Après quelques minutes, le spectre s'élargit vers des parfums légèrement réglissés, accompagnés d'une sensation de poire en granité, très rafraîchissante. Un nez vibrant, encore en retenue, mais déjà profondément expressif.

La bouche confirme le caractère singulier du vin. L'attaque est droite, sans effet démonstratif, laissant immédiatement place à un toucher de bouche d'une grande finesse. La texture se déploie progressivement, caressant le palais avec précision et déposant des saveurs subtiles de noyau de pêche ou d'abricot, avant que la fraîcheur ne reprenne le dessus et structure l'ensemble.

Le cœur de bouche révèle alors toute la vibration du vin, dans une alternance entre salivation intense et amers minéraux et salins parfaitement intégrés. La tension devient centrale, elle verticalise la matière, donnant au vin une dynamique continue. La finale est marquée par une empreinte minérale pure et intense, évoquant l'eau de roche, avec une sensation fluide mais persistante. Des nuances fraîches, acidulées et légèrement amères prolongent l'expression, entre zestes d'agrumes, réglisse et chlorophylle. Ce Savennières impressionne par sa justesse et son ancrage dans son terroir, offrant une lecture à la fois sobre, profonde et taillée pour la garde.

Ce vin appelle des accords gastronomiques sans effets de manche, fondés sur la qualité intrinsèque du produit. Un turbot rôti, accompagné d'un jus court légèrement fumé, fera écho à ses notes empyreumatiques et à sa texture délicate. Sur un registre végétal, des asperges blanches avec une sauce mousseline citronnée fonctionneront parfaitement. Enfin, après quelques années de garde, une paella de la mer sera très certainement un grand moment de partage.

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos de la Hutte - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : singulier et irrésistible : feu de camp, dimension presque tourbée, cédrat, citron vert, huile essentielle de mandarine et de bergamote, arnica, aneth et sauge, parfums légèrement réglissés, poire en granité.

Bouche : attaque droite, grande finesse, noyau de pêche ou d'abricot, fraîcheur, cœur de bouche entre salivation intense et amers minéraux et salins. Finale à l'empreinte minérale pure et intense, zestes d'agrumes, réglisse et chlorophylle.

Accords mets-vins : Un turbot rôti, accompagné d'un jus court légèrement fumé. Sur un registre végétal, des asperges blanches avec une sauce mousseline citronnée. Après quelques années de garde, une paella de la mer.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique