

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos Devant le Jeu - 2023 - blanc



Nouvel atout dans le jeu de Thibaud Boudignon, qui n'en manque décidément pas, ce tout nouveau Savennières parcellaire s'impose d'emblée comme un très grand vin, malgré le jeune âge des vignes. Situé dans le prolongement direct du Clos de Frémine, en descendant doucement vers le fleuve, le Clos Devant le Jeu constitue un bel ensemble de près de deux hectares, entièrement ceint de murs de schistes et de haies sauvages.

Pour Thibaud, qui est littéralement tombé amoureux de ce terroir longtemps resté en friche, le Clos Devant le Jeu combine le meilleur des deux mondes : l'exposition solaire du Clos Frémine, mais avec cette couche de sols souples et légers en surface, avant d'atteindre la roche-mère de schistes, et la densité, la profondeur des jus que l'on retrouve sur l'emblématique Clos de la Hutte. Pour la plantation, Thibaud a choisi ici aussi d'utiliser les porte-greffes Rupestris du Lot, qui s'acclimatent bien à ces sols de schistes, assez arides, et qui résistent bien aux grandes chaleurs de plus en plus fréquentes, même sur les rives de la Loire. Les sélections massales proviennent quant à elle principalement du Clos de la Hutte.

Lorsque nous avons eu la chance de parcourir ce magnifique Clos en compagnie de Thibaud au cœur de l'été 2022, sous un soleil de plomb, nous avons été sidérés par la vitalité de ces jeunes vignes, au beau feuillage vert, gorgé de chlorophylle. La démonstration vivante d'une viticulture de pointe, d'une grande précision, et d'un terroir résilient et apte à donner de grands vins !

Ce tout premier millésime 2023 nous en offre une démonstration brillante. Derrière sa robe aux éclatants reflets dorés, le vin nous plonge dans la chair fondante et juteuse d'une pomme Reinette, parfaitement mûre. Un fruit traversé de part en part par une empreinte minérale ciselée, subtilement fumée, entre ardoise chaude et pierre-ponce. En s'aérant, le jus gagne en sensualité : les contours de la roche s'adoucissent, le fruit gagne en épaisseur autour d'un coulis de pomme et de poire, d'une crème à la mandarine et à l'orange, de quelques nuances de violette. Une dimension plus épicée, autour de la bergamote et du clou de girofle, souligne le relief du vin. On pense maintenant à une pierre de lave qui se

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mêle à la fraîcheur de quelques plantes aquatiques, d'algues venues du fleuve et même de l'océan. On finit sur de succulentes touches de gelée de coing et d'abricot.

La bouche affiche un volume de fruit impressionnant pour de jeunes vignes : ampleur et souplesse se conjuguent autour de saveurs de jus et coulis de fruits blancs et de prunes relevées d'une déclinaison de poivres subtils, de piments délicats. Les billes d'agrumes irriguent les papilles, entre citron vert, yuzu, clémentine et kumquat, rafraîchis d'une once de réglisse. L'empreinte fumée, cendrée même, ne nous quitte pas, tout droit venue de la roche-mère. L'intensité de la finale et sa longueur sont stupéfiantes : on salive à n'en plus finir, sur des notes à la fois salines et empyreumatiques. Un grand vin de lieu, de sol, aux équilibres frisant la perfection : pour un coup d'essai, c'est un coup de maître !

Régalez-vous avec des noix de Saint-Jacques ou de belles langoustines juste cuites à la vapeur, accompagnées d'une sauce aux agrumes, sésame et estragon. Après 7 ou 8 ans de cave, ce Clos Devant le Jeu brillera tout autant avec un homard à l'Armoricaine.

Une révélation : déjà collector !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos Devant le Jeu - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : aux éclatants reflets dorés

Nez : Complexe : pomme Reinette, ardoise chaude et pierre-ponce, coulis de pomme et de poire, crème à la mandarine et à l'orange, violette, bergamote, clou de girofle, pierre de lave, plantes aquatiques, gelée de coing et d'abricot.

Bouche : volume de fruit impressionnant, ample et souple, jus et coulis de fruits blancs et de prunes, poivres subtils, piments délicats, les billes d'agrumes irriguent les papilles, empreinte fumée, cendrée. Intense et longue finale saline et empyreumatique.

Accords mets-vins : avec des noix de Saint-Jacques ou de belles langoustines juste cuites à la vapeur, accompagnées d'une sauce aux agrumes, sésame et estragon. Après 7 ou 8 ans de cave, ce Clos Devant le Jeu brillera tout autant avec un homard à l'Armoricaine.



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