

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Franc de Pied - 2023 - blanc



Dans le sillage d'illustres prédécesseurs qui ont marqué la viticulture ligérienne, comme Charles Joguet bien sûr, mais aussi François Chidaine ou Didier Dagueneau (avec sa mythique cuvée Astéroïde), Thibaud Boudignon signe ce joyau introuvable, un Savennières issu de quelques vignes plantées en « franc de pied », c'est-à-dire sans porte-greffe, au cœur de son Clos de la Hutte. A la recherche d'une sorte de goût originel du terroir, avant que le phylloxera ne commande de généraliser les porte-greffes venus du continent nord-américain...

Soyons clair, ce vin n'existe quasiment pas, si ce n'est pour une poignée de chanceux qui auront la chance d'y goûter peut-être une fois dans leur vie. Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous en proposer quelques très précieux flacons.

Pour ce fabuleux millésime 2023 aux très beaux équilibres, Thibaud a fait le choix d'un élevage sur lies fines pendant 18 mois combinant un Wine Globe, fameux globe de verre respectant une sorte d'absolu de pureté du fruit, et un fût, qui apporte un supplément de chair et de mâche. Au final, ce sont 800 bouteilles de cet introuvable Franc de Pied 2023 qui ont été produites, pour tout le « mondovino » : une goutte dans l'océan, en somme...

Bien qu'encore très jeune, ce vin brille déjà d'une lumière, d'un éclat saisissant, évoquant les reflets irisés du plus pur des diamants. Le nez, onirique et évanescent, s'ouvre sur une composition sophistiquée, à la fois florale et minérale, et surtout très fraîche. On y croise des éclats de sel gemme et de craie pilée, des petites fleurs blanches, de la glycine et un soupçon de violette, la menthe fraîche et quelques herbes fines aux nuances anisées puis citronnées, entre cerfeuil, verveine et citronnelle. On baigne dans une atmosphère printanière où chaque détail est parfaitement à sa place. Le fruit, encore discret, s'affirme sur des notes stimulantes de pomme croquante, de pêche blanche, d'ananas, de zeste de citron et de mandarine. Une once de réglisse s'élève maintenant du verre, portée par un courant frais et entraînant.

En bouche, énergie, intensité et profondeur sont les maîtres-mots : dès l'entame, le jus, dense mais gainé, traçant, électrise nos papilles, charriant des saveurs pures de pulpe d'agrumes, de rhubarbe, de citron

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ou de fruit de la passion, qui s'entremêlent avec un concentré d'herbes aromatiques parmi lesquelles on reconnaît la ciboulette et l'estragon, ainsi qu'une touche stimulante de bâton de réglisse et de curcuma. L'empreinte minérale évoquant tout autant la poussière de roche que des coquillages fossilisés vient faire souffler un vent de fraîcheur sur les papilles. Plus on grume ce jus intense, plus on assiste au retour triomphant d'une fleur délicate et d'un fruit très pur, entre violette, noyau d'abricot et ananas acidulé.

La tension et l'énergie saline de la finale nous laissent sans voix. Surtout pour un vin si jeune. Portée par l'acidité juteuse et dynamique des agrumes, elle s'installe au plus profond de nous pendant de longues secondes.

A oublier impérativement quelques années en cave avant de l'ouvrir pour sublimer de belles langoustines snackées servies avec une sauce homardine mousseuse, une cassolette d'araignée de mer aux petits légumes glacés ou un bar de ligne en croûte de sel servi et son beurre blanc aux salicornes.

Collector absolu : bouteilles numérotées. Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Franc de Pied - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : onirique et sophistiqué : sel
gemme, craie pilée, petites fleurs
blanches, glycine, violette, menthe
fraîche, cerfeuil, verveine et
citronnelle, pomme, pêche blanche,
d'ananas, zeste de citron et
mandarine, réglisse.

Bouche : Jus dense mais gainé,
traçant, électrisant, pulpe d'agrumes,
rhubarbe, citron, fruit de la passion,
herbes aromatiques, bâton de
réglisse, curcuma, empreinte
minérale, violette, noyau d'abricot et
ananas. Finale entre tension et
l'énergie saline.

Accords mets-vins : à oublier
quelques années en cave avant de
l'ouvrir pour sublimer des
langoustines snackées avec une
sauce homardine mousseuse,
cassiolette d'araignée de mer aux
petits légumes glacés, bar de ligne en
croûte de sel servi et son beurre blanc
aux salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique