

Domaine Thibaud Boudignon - Anjou Blanc "A Francois(e)" - 2023 - blanc



Ce fut longtemps la cuvée emblématique du Domaine, ultra-confidentielle (3 fûts à l'origine) et très recherchée, car c'est avec elle que les vins de Thibaud ont été remarqués, dès le début des années 2010, par quelques dégustateurs avisés, faisant rapidement de lui une signature incontournable et singulière du chenin ligérien.

Dès son installation à La Possonnière en 2009, alors qu'il commence à défricher patiemment ce qui deviendra son Clos de la Hutte, Thibaud fait ses gammes en vinifiant une dizaine de fûts de chenin angevin, issu de quelques parcelles situées sur l'autre rive de la Loire, du côté de Saint-Lambert du Lattay. Rapidement, il se rend compte que trois fûts goutent différemment : les jus se montrent plus complexes, plus précis, plus longs et salins en bouche. Ces raisins proviennent du haut d'une parcelle située sur le secteur des Gats, un terme qui fait référence, dans le patois local, à un amas de cailloux.

Avec le petit pécule que lui a transmis sa mère, Françoise, pour favoriser son installation, et s'inscrivant dans les pas d'un grand-père vigneron en Camargue, François, Thibaud réussit à acquérir cette parcelle en 2012. La vigne occupe un terroir volcanique et très caillouteux : on y retrouve, entre autres, spilites et rhyolites typiques de cette partie de l'Anjou noir.

Alors que les raisins des parties plus argileuses seront assemblés dans son Anjou, Thibaud officialise la création de cette cuvée intra-parcellaire A François(e), ainsi baptisée en hommage à ses deux aînés qui ont tant compté dans son choix de devenir vigneron. Il se concentre sur la partie supérieure de cette butte, où le matériel végétal est particulièrement qualitatif, donnant des raisins assez petits, concentrés, expressifs. Un peu à la manière d'un Jean-Marie Guffens mais aussi des techniques de presse fractionnée qu'il a pu observer chez ses amis champenois, Thibaud ne retient ici que les premiers jus, les plus purs, souvent les plus frais aussi.

Le premier nez s'ouvre sur une fraîcheur immédiate, nette, presque incisive. La famille des agrumes s'impose d'emblée avec précision : yuzu, main de Bouddha, kalamansi s'entremêlent, dans une expression raffinée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

où chaque arôme trouve sa place sans jamais dominer les autres.

L'équilibre est déjà là, posé, maîtrisé. À l'aération, le vin gagne en ampleur et déploie un registre floral élégant, articulé autour de la rose blanche, l'aubépine et la tulipe juste ouverte, apportant une dimension aérienne. Progressivement, l'horizon aromatique s'élargit autour d'évocations de cire d'abeille, de miel de fleurs, comme un cocon enveloppant qui vient structurer le nez. Des notes de fruits à chair blanche apparaissent ensuite, autour de la pomme Reinette, la poire Comice, la pêche blanche, complétées d'une once de melon. La sensation de maturité juteuse est juste parfaite. En toile de fond, une signature crayeuse s'installe, discrète mais persistante, rappelant l'ancrage dans les sols pierreux de ce chenin et laissant le terroir dialoguer avec le fruit.

La bouche confirme immédiatement les superbes équilibres du vin. L'attaque est à la fois délicate et puissante, portée par une texture noble, presque satinée, qui donne une vraie présence dès les premiers instants. Très rapidement, la tension s'installe, intense. La fraîcheur est tranchante, électrisant nos papilles et venant recentrer le vin autour de son axe minéral. L'aromatique s'efface légèrement pour laisser place à un contraste marqué entre densité et vivacité. Une sensation de pierre humide s'exprime pleinement, donnant une texture crayeuse qui accroche le palais avec précision. Quelques notes épicées émergent en milieu de bouche, entre la chaleur fine d'un piment d'Espelette et le caractère plus enveloppant de la cardamome noire, un peu camphrée, ou d'un poivre Malabar. La finale, longue et droite, prolonge cette lecture pure d'un chenin puissant, de sols pierreux et volcaniques. Un vin de grande allonge, construit pour évoluer avec le temps.

Cet Anjou emblématique appelle des accords précis, jouant sur la tension et la texture. Un bar de ligne en carpaccio, relevé d'agrumes et d'une huile d'olive, prolongera la fraîcheur et la dimension zestée du vin.

Sur un registre plus riche, misez sur une lotte travaillée dans une croûte de pâte feuilletée, accompagnée d'algues et d'une sauce légèrement crémée au citron confit. On imagine aussi, en fin de repas, un fromage de chèvre affiné comme un crottin de chavignol.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Anjou Blanc "A Francois(e)" - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Élégant : rose blanche, aubépine et tulipe, cire d'abeille, miel de fleurs, pomme Reinette, poire Comice, pêche blanche, melon, signature crayeuse, discrète mais persistante rappelant l'ancrage dans les sols pierreux.

Bouche : Equilibrée, attaque délicate et puissante, texture noble presque satinée, tension intense, fraîcheur tranchante électrisante, contraste marqué entre densité et vivacité, pierre humide, texture crayeuse, notes épicées. Finale longue et droite.

Accords mets-vins : Un bar de ligne en carpaccio, relevé d'agrumes et d'une huile d'olive, une lotte dans une croûte de pâte feuilletée, avec des algues et une sauce légèrement crémée au citron confit. En fin de repas, fromage de chèvre affiné comme un crottin de chavignol.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2027 et 2040

Température de service : 12°C

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Cépage : chenin

Culture : Biologique