

## Domaine Thibaud Boudignon - Savennières La Vigne Cendrée - 2023 - blanc



Parmi les cuvées les plus confidentielles et recherchées du domaine, La Vigne Cendrée occupe une place à part. Unique parcelle de Thibaud Boudignon sur le plateau de la commune de Savennières, ce petit vignoble d'à peine quarante ares concentre une mosaïque géologique exceptionnelle : schistes pourpres et gris, granites, argiles et sables s'y entremêlent, donnant naissance à un vin d'une complexité rare.

Située à proximité immédiate de la Roche-aux-Moines, exposée plein Sud, cette vigne plantée en 2014 sur d'anciennes terres boisées livre naturellement des raisins concentrés, imprégnés de la puissance du lieu. Toute la maîtrise du vigneron consiste alors à canaliser cette richesse, à préserver fraîcheur, éclat et tension. Fidèle à son approche, Thibaud privilégie de grands contenants et évite toute empreinte excessive du bois. Ce millésime 2023 illustre magnifiquement cet équilibre entre densité et précision.

La robe, d'un or lumineux aux reflets légèrement vermillés, annonce un vin à la fois riche et éclatant. Le nez s'ouvre sur un univers d'agrumes, entre pomelo, orange et mandarine, complétés de touches plus originales de grenade et de canneberge. Le fruit, à la fois mûr et délicat, oscille entre coulis, pâte de fruit et gelée. À l'aération, une dimension minérale s'impose : les schistes semblent se fondre dans le fruit, apportant une sensation de roche finement pulvérisée. L'ensemble évoque une matière diaphane, entre porcelaine et cristal, d'une grande finesse.

La bouche révèle toute l'ampleur du vin. La matière est généreuse, savoureuse, portée par des fruits mûrs. On reconnaît maintenant la poire, le pomme Granny, la prune jaune et une touche de coing. Autant de fruits frais et juteux, bien mûrs, relevés de zestes d'orange et de pomelo, et d'une pointe de citron vert. Une salinité marquée structure le cœur de bouche, accompagnée d'une dimension végétale complexe, à la fois chlorophyllienne et poivrée, évoquant roquette, cresson ou radis noir. Des notes de sauge, de yuzu poivré et d'herbes aromatiques prolongent cette sensation d'énergie et de profondeur.

La finale est remarquable : expressive, sapide, intensément vibrante. Les

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruits, les herbes aromatiques et les épices s'entrelacent dans une persistance habitée, soutenue par des amers rafraîchissants d'écorces d'agrumes et de bâton de réglisse, ainsi qu'une signature minérale puissante. L'extrait sec laisse deviner des nuances de miel, d'anis, de berlingot et de lavande, ajoutant encore à la complexité de l'ensemble.

Ce grand Savennières pourra déjà se goûter après une bonne aération sur une cuisine aux accents asiatiques, comme un shabu-shabu ou un sukiyaki de poisson ou de crabe. Avec quelques années de garde, il accompagnera magnifiquement un sandre au court-bouillon, une sole à la Dugléré ou des poissons fins servis avec des légumes nouveaux, juste glacés.

Un vin d'émotion, profond et singulier, qui confirme le statut de Thibaud Boudignon parmi les plus grands interprètes du chenin ligérien.

**Quantité limitée à 2 bouteilles par client.**

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Thibaud Boudignon - Savennières La Vigne Cendrée - 2023 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : or lumineux aux reflets légèrement vermeils

**Nez** : Complexe : pomelo, orange et mandarine, grenade, canneberge, fruit à la fois mûr et délicat oscillant entre coulis, pâte de fruit et gelée.  
Sensation de roche finement pulvérisée, matière diaphane, entre porcelaine et cristal, d'une grande finesse.

**Bouche** : matière généreuse, savoureuse, portée par des fruits blancs et jaunes mûrs, agrumes, salinité marquée structurante, dimension végétale chlorophyllienne et poivrée. Finale sapide, intensément vibrante, entre fruits, herbes aromatiques et épices.

**Accords mets-vins** : un shabu-shabu ou un sukiyaki de poisson ou de crabe. Plus tard, un sandre au court-bouillon, une sole à la Dugléré ou des poissons fins servis avec des légumes nouveaux, juste glacés.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2027 et 2046

**Température de service** : 12°C

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Savennières

**Cépage** : chenin

**Culture** : biologique