

Domaine Thibaud Boudignon - Anjou Blanc - 2021 - blanc



C'est par cette cuvée d'Anjou que Thibaud Boudignon a écrit ses premières pages sur le grand livre des blancs de Loire. Lorsqu'il s'installe en 2009 dans le Maine-et-Loire, il ne possède rien d'autre qu'une volonté inébranlable de sublimer le chenin et ces terroirs de schistes qui bordent les deux rives du fleuve.

Alors qu'il s'attèle à redonner vie au Clos de la Hutte, Thibaud vinifie en parallèle des raisins issus de vignes conduites en Bio du côté de Bonnezeaux et de Faye d'Anjou. Impressionné par l'engagement et la maîtrise de ce jeune vigneron qui sait déjà parfaitement la direction qu'il souhaite prendre, le propriétaire l'autorise à s'occuper lui-même des vignes, jusqu'aux vendanges qu'il réalise avec ses équipes.

Cette cuvée emblématique d'Anjou Blanc va par la suite s'enrichir des chenins issus d'une belle parcelle que Thibaud a l'opportunité d'acquérir du côté de Saint-Lambert-du-Lattay. Nous nous situons sur le secteur des Gâts, aux sols très caillouteux. Le nom du lieu-dit fait d'ailleurs référence, en vieux français populaire, à l'accumulation de pierres dans ces terres peu enclines à des cultures nécessitant des sols riches et fertiles. Ici, le schiste est omniprésent, donnant au jus sa puissance épicée, son intensité de bouche.

En 2021, certaines parcelles ont souffert du gel, surtout sur Faye d'Anjou, donnant finalement très peu de raisins. C'est dans ce contexte que Thibaud a fait le choix d'assembler environ deux tiers de raisins issus des Gâts, en privilégiant les vignes de bas de coteau et les vieilles vignes (le reste des raisins étant réservé à son parcelle A Française), avec un bon tiers principalement issus de Bonnezeaux, sur l'excellent terroir pierreux de La Montagne.

Côté vinification et élevage, on retrouve bien sûr les grands principes qui font aussi la signature des vins de Thibaud : pas de fermentation malolactique et des élevages en contenants bois de formats variés (barriques et foudre, sur cette cuvée), intégrant peu de bois neuf (à peine 20%).

Dès le premier nez, on est saisi par la sensation d'équilibre qui se dégage du vin entre épure et sensualité, gracilité florale, aérienne et générosité gourmande. D'un côté, la fraîcheur pimpante de notes printanières, évoquant cerfeuil et aneth aux accents anisés, fleurs d'acacia et de sureau, mais aussi la douceur des jonquilles et des frésias.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

De l'autre, l'été ensoleillé, avec ses fruits bien mûrs parmi lesquels on reconnaît la poire Comice, le coing, le citron jaune ou vert, le pamplemousse et même un soupçon d'ananas. Le socle minéral transmet une note crayeuse et des nuances fumées de silex frotté. Mais la douceur n'est jamais loin, comme en témoigne cette note de lait d'amande qui plane maintenant au-dessus du verre.

On retrouve en bouche ce bel équilibre entre rondeur et tension, puissance et finesse. La chair savoureuse d'une pomme acidulée, du fruit de la passion, du litchi et des agrumes se pare d'une énergie épicée électrisante qui pimente le fruit. Le sol est sans cesse à la relance, offrant des vagues successives de notes poivrées et de fins amers stimulants. La finale d'une densité remarquable n'en reste pas moins stimulante et dynamique, laissant triompher les agrumes.

C'est un modèle.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Anjou Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très lumineuse

Nez : Gracile et sensuel : notes printanières de cerfeuil, d'aneth aux accents anisés, fleurs d'acacia et de sureau, douceur des jonquilles et frésias, poire Comice, coing, citron, pamplemousse, un soupçon d'ananas, craie, silex frotté, amande douce

Bouche : Bel équilibre entre rondeur et tension. La chair savoureuse d'une pomme acidulée, du fruit de la passion, du litchi et des agrumes se pare d'une énergie épicée électrisante qui pimente le fruit. Le sol est sans cesse à la relance, sur des notes poivrées

Accords mets-vins : Jeune, une terrine de poisson blanc aux herbes fines. Plus tard, une daurade au four, au citron confit, accompagnée d'une purée de céleris ou de navets nouveaux glacés. Des calamars à la plancha, à l'ail nouveau et piment d'Espelette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou

Cépage : Chenin

Culture : Biologique