

Domaine Thibaud Boudignon - Magnum Anjou Blanc - 2022 - 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, les cailloux de schiste sont omniprésents, donnant au jus sa puissance épicée, son intensité de bouche. Cet Anjou de noble origine intègre également les fins de presse des Savennières de Thibaud.

Côté vinification et élevage, on retrouve bien sûr les grands principes qui font la signature de ses vins : pas de fermentation malolactique et des élevages en contenants de nature, de format et de provenance variés, adaptés au profil du terroir et de l'année. Sur ce millésime 2022 naturellement riche, Thibaud a fait le choix d'élever environ un tiers du vin en cuves souterraines, le reste se patinant dans de grandes barriques et des foudres, avec très peu de bois neuf cette année.

Fidèle à l'esprit du millésime, le nez s'ouvre sur un fruit jaillissant, mûr et gourmand, autour de la poire, de la pêche, de la prune jaune et d'une touche d'ananas. Une stimulante note de citron précède des parfums épurés et aériens d'infusion, de menthe et de badiane. Les herbes aromatiques fraîches ne sont pas en reste et virevoltent au-dessus du verre, entre cerfeuil, verveine citronnée et aneth, donnant au bouquet une allure joliment printanière. Quelques expressions gourmandes d'abricot sec et de miel, sur un lit d'éclats de silex, complètent une aromatique complexe et pleine de charme.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche, à la fois charnue et juteuse, révèle un équilibre somptueux, autour de saveurs de fruits jaune, de melon, de noyau de pêche et d'abricot, mais aussi de miel fin, d'amande et de mie de pain toastée. De parfaits amers dynamisent sans cesse le milieu de bouche, autour de notes de pamplemousse et de citron jaune, tandis que la rétro-olfaction voit le retour d'une empreinte mentholée rafraîchissante. Les élevages très précis, parfaitement intégrés, dessinent une texture plus élancée que large.

Sur la finale, de magnifiques nuances d'abricot et de gelée de coing sillonnent entre quelques silex frottés et d'infimes notes fumées. Du début à la fin, cet Anjou est tout bonnement imparable !

Un tartare de saumon sauvage à l'aneth, une salade de chair de crabe aux agrumes ou des crevettes sautées au gingembre l'accompagneront fort bien. D'ici quelques années, laissez-vous tenter par un bar de ligne au fenouil et citron confit ou des ravioles de langoustines dans un bouillon Thaï.

Quantité limitée à 3 magnums par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Magnum Anjou Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très lumineuse

Nez : Gourmand et printanier : poire, pêche, prune jaune, ananas, citron, infusion, menthe, badiane, herbes aromatiques fraîches (cerfeuil, verveine citronnée, aneth), abricot sec, miel, éclats de silex.

Bouche : Charnue, juteuse, équilibre somptueux, fruits jaune, melon, noyau de pêche, d'abricot, miel fin, amande, mie de pain toastée, amers dynamisants (pamplemousse, citron jaune), note mentholée rafraîchissante, texture élancée. Finale gourmande et minérale.

Accords mets-vins : Un tartare de saumon sauvage à l'aneth, une salade de chair de crabe aux agrumes ou des crevettes sautées au gingembre l'accompagneront fort bien. Plus tard, bar de ligne au fenouil et citron confit ou des ravioles de langoustines dans un bouillon Thaï.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou

Cépage : Chenin

Culture : Biologique