

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos de la Hutte - 2021 - blanc



C'est ici que l'histoire a commencé, que Thibaud a planté ses premiers cepcs en 2011, sur ce Clos de plus de deux hectares et demi, entièrement ceint de hauts murs de pierre, érigés jadis sans fondation, directement sur la roche-mère. Ce qui frappe le plus quand on pénètre dans cet îlot où le chenin est roi, c'est la sensation d'harmonie et de sérénité qui se dégage du lieu. Quelques arbres centenaires bordent le Clos, semblant veiller sur ce joyau, tandis que la Loire suit paisiblement son cours, à quelques encablures.

Malgré l'omniprésence du schiste, avec une roche-mère qui n'est qu'à 20 ou 30 cm sous nos pieds, on est également saisi par la sensation de légèreté qui guide nos pas entre les rangs. On ne s'enfonce pas, on rebondit : ces sols mêlant argiles fines et structure sablonneuse participent bien sûr de l'équilibre du vin, les premières donnant de la matière, et la seconde un caractère aérien, avec une belle finesse aromatique des jus. Sans oublier bien sûr, cette identité minérale, saline et épicée, que la vigne trouve rapidement au contact des schistes.

C'est aussi sur cette parcelle que Thibaud a initié un travail extrêmement précis et empirique de sélections massales en fonction de leur adaptation à ce terroir exigeant. N'oublions pas que ces sols de schistes ne retiennent pas l'eau, à la différence des argilo-calcaires. Thibaud s'attache surtout à comprendre et à ajuster ce que chaque variété va apporter dans l'assemblage final, en termes de nuances d'arôme, de goût, de texture ou d'acidité. Un travail intra-parcellaire de haut vol, réalisé avec l'aide précieuse de quelques mentors comme François Chidaine ou le regretté Charly Foucault (puis son fils Antoine).

Sur ce millésime 2021 pourtant frais et tardif, ce Savennières Clos de la Hutte porte fièrement la signature du lieu qui l'a vu naître : d'une envergure exceptionnelle, il se montre gourmand et voluptueux dans ses arômes de fruits jaunes, de poire et de fruits à noyau, mais toujours cristallin et animé d'une énergie fuselée, tout droit venue des profondeurs rocailleuses du sous-sol.

Le nez s'ouvre sur de délicates notes miellées et poudrées, des parfums subtils de camomille, de tilleul et de menthe fraîche. Puis le fruit, expressif et radieux, s'épanouit sur de succulentes notes de poire d'Anjou, de pêche blanche, mais aussi de brugnion jaune, de mangue et de jus d'abricot. Quelques lointaines évocations d'ananas et une touche acidulée de fruit de la passion complètent cette composition chatoyante. Orange sanguine

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et zeste de mandarine viennent maintenant dynamiser l'atmosphère, avant de laisser la place aux éclats terpéniques de la roche schisteuse ainsi qu'à d'étonnantes notes iodées et une touche balsamique. Le monde végétal est bien présent, nous plongeant au cœur de bosquets verdoyants, de jeunes pousses chargées de chlorophylle. On aime tout particulièrement l'harmonie qui règne ici entre le végétal et le minéral.

En bouche, le jus frais et intense est animé d'une énergie phénoménale. Les saveurs vivifiantes de pomme Granny, de prune verte, de zeste d'agrumes et de citron yuzu sont relevées d'épices : on reconnaît la coriandre, la roquette avec ses accents poivrés, la menthe, le gingembre frais et la verveine. Un fin grésil pierreux et salin se dépose ensuite sur les papilles, apportant un formidable rebond au cœur de bouche. Le vin ne cesse de se porter en avant, tendu, élané vers une finale animée par la présence du sol et ses accents fumés. On finit sur le retour d'une touche florale à l'élégance renversante.

Pureté, énergie et intensité, ce Savennières de très haut vol invite à une gastronomie sophistiquée, privilégiant des chairs délicates et des jus fins. On pense à une salade d'hiver à l'anguille fumée, des noix de Saint-Jacques à la crème de persil, selon la recette de Joël Robuchon, une sole à la Dugléré à la façon de Jean-François Piège, un Saint-Pierre servi avec une émulsion aux girolles et une jardinière de légumes nouveaux aux herbes fines. Soyez juste un peu patient : le plaisir n'en sera que plus grand.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos de la Hutte - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Notes miellées et poudrées, camomille, tilleul, menthe fraîche, poire d'Anjou, pêche blanche, brugnion jaune, mangue, jus d'abricot, ananas, fruit de la passion, orange sanguine, zeste de mandarine, roche schisteuse, notes iodées, touche balsamique...

Bouche : Jus frais et intense animé d'une énergie phénoménale, saveurs vivifiantes (pomme Granny, prune verte, zeste d'agrumes, citron yuzu) relevées de notes épicées (coriandre, roquette, menthe, gingembre, verveine), fin grésil pierreux et salin. Finale fumée.

Accords mets-vins : Salade d'hiver à l'anguille fumée, noix de Saint-Jacques à la crème de persil, sole à la Dugléré à la façon de Jean-François Piège, Saint-Pierre avec une émulsion aux girolles et une jardinière de légumes nouveaux aux herbes fines.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2036 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique