

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Le Clos Frémine - 2021 - blanc



Quelques années après son arrivée à la Possonnière, alors qu'il bichonnait son Clos de la Hutte, Thibaud s'est vu proposer cette belle parcelle située juste en contrebas, en allant vers la Loire. Il n'a pas hésité longtemps pour se porter acquéreur du Clos Frémine, sur un peu moins d'un hectare. Deux clos juste séparés d'un petit chemin : pourtant – et c'est toute la magie des terroirs –, Thibaud a pu constater, au fil des millésimes, de vraies différences dans l'identité des vins qu'ils produisent.

Le Clos de Frémine repose également sur un socle de schistes très proche de la surface (entre 20 et 30 cm de profondeur). La plantation ne fut pas une sinécure : c'est au brise roche qu'il a fallu enfoncer piquets et tuteurs de palissage ! Mais, à la différence de son voisin, le Clos Frémine bénéficie d'un sol plus aérien, plus léger avec sa structure nettement sableuse en surface.

Thibaud reconnaît volontiers qu'il lui a fallu un peu de temps pour bien comprendre et appréhender la nature profonde de ce terroir. Alors qu'avec ses vignes « historiques » du Clos de la Hutte, mais aussi de Saint-Lambert-du-Lattay, en Anjou, il travaillait sur des jus puissants, des matières amples, qu'il cherche ensuite à étirer, ici, il a dû se familiariser avec une certaine idée de la finesse, de la délicatesse, de la fragilité même. Comme il le dit lui-même : « Il m'a fallu m'imprégner de cette part de féminité ».

Au final, il nourrit aujourd'hui une affection toute particulière pour ce terroir qui donne des vins à la fois intenses mais d'une incroyable subtilité, des vins de nuances et d'éclat, évoquant les compositions raffinées et lumineuses d'un grand pastelliste. Un terroir plus sensible à la sécheresse, aux fortes chaleurs, pour lequel il n'hésite pas à prodiguer des soins spécifiques, inspirés des pratiques bio-dynamiques et homéopathiques, entre pulvérisation d'argiles blanches sur le feuillage en été, pour diminuer les effets du rayonnement solaire, application d'arnica ou de décoction d'ortie pour reminéraliser la plante... Le résultat est plus que probant : nous l'avons visitée en juillet dernier, sous un soleil de plomb, la vigne se portait comme un charme !

À la dégustation, ce Savennières Le Clos Frémine irradie immédiatement par l'élégance raffinée de son nez. On évolue dans un paysage de poiriers ou pommiers en fleurs, de violette et de chèvrefeuille, de jeunes pousses d'eucalyptus, de gazon fraîchement coupé et de petites fleurs des champs. On imagine maintenant un jardin potager surplombant la Loire,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

en début d'été : on respire les cosses de petits pois frais, les jeunes haricots verts ou la peau d'un concombre encore mouillée par la rosée. Ici, l'expression des schistes se montre presque tendre, nuancée et poétique. Une étonnante note iodée précède une vague de fruits frais, juteux, mêlant la pêche blanche, la poire, l'anone. Un fruit qui se montre de plus en plus sensuel à l'aération, allant maintenant vers une gelée de mirabelle ou d'abricot, ou une pêche pochée.

Le toucher de bouche prolonge le raffinement, véritable fil conducteur de ce Savennières de haut rang. Rapidement, les sensations montent de plusieurs crans en terme d'intensité : l'imprégnation pierreuse s'affirme. La roche pénètre littéralement le fruit. Les agrumes et la pomme semblent parcourus d'un filet de poivre subtil et même de piment. La finale, incroyablement sapide, étirée et salivante, nous fait saliver de longues secondes, balançant harmonieusement entre l'énergie des épices et la douceur d'une note d'infusion au tilleul et de lavande.

A table, ce Savennières Clos Frémine convoquera des saveurs subtiles, des chairs souples et délicates : en entrée, on pourra aller sur une terrine tiède de barbue aux herbes fines ou une anguille fumée, suivies de noix de Saint-Jacques à la vapeur servies avec une mousseline de céleri, d'une aile de raie pochée aux petits légumes glacés ou encore de langoustines snackées, émulsion coriandre et fenouil.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Le Clos Frémine - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Raffiné, précis : poiriers ou pommiers en fleurs, violette et chèvre-feuille, jeunes pousses d'eucalyptus, gazon coupé, petites fleurs des champs, cosses des petits pois, haricot vert, concombre, pêche, poire, anone, gelée de mirabelle ou d'abricot

Bouche : Un toucher à la finesse soyeuse, puis la roche pénètre littéralement le fruit. Les agrumes et la pomme sont parcourus d'un filet de poivre subtil et de piment. Finale sapide, étirée, entre épices et infusion. Très longue.

Accords mets-vins : En entrée, une terrine tiède de barbeau aux herbes fines ou une anguille fumée, noix de Saint-Jacques à la vapeur servies avec une mousseline de céleri, aile de raie pochée aux petits légumes glacés, langoustines snackées, émulsion coriandre et fenouil



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 : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique