

## Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Le Clos Frémine - 2022 - 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 biodynamiques 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 encore récemment au cœur de l'été, sous un soleil de plomb, la vigne se portait comme un charme !

Ce tout nouveau Savennières Le Clos Frémine 2022 offre un profil plus sensuel que son prédécesseur, sans rien perdre de ce raffinement vertical, de cette fraîcheur qui font sa signature. Dès le premier nez, d'une pureté irradiante, on oscille entre la fraîcheur raffinée d'une poussière de craie, des petites fleurs du verger, des herbes fraîches aux accents anisés, et

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'éclat gourmand d'un fruit mûr et expressif, que l'on vient à peine de détacher de l'arbre avant de croquer dans sa chair juteuse. On pense à la poire Beurré-Hardy, à la pêche de vigne, au brugnon blanc. Au fil de l'aération, de délicieux parfums d'abricot et de mirabelle ainsi qu'une touche d'amande renforcent encore le redoutable pouvoir de séduction de ce Clos Frémine. Ils se mêlent à des notes plus toniques d'orange et de clémentine, de zeste de citron vert, mais aussi de poivre blanc moulu et de poudre de gingembre. Des épices stimulantes, rafraichissantes même, qui soulignent une empreinte minérale fraîche et énergique. S'il est encore dans ses langes, ce jouvenceau nous entraîne déjà dans une étourdissante farandole !

Le toucher de bouche prolonge la sensation de raffinement tout en dégageant une énergie immédiatement palpable. Les billes de citron vert et de citron caviar explosent sur nos papilles électrisées. La chair juteuse de la pomme Granny ou de la pêche blanche est relevée de notes de poivre Sichuan, de bâton de réglisse, de baie de genièvre subtile et même de piment d'Espelette. L'allonge et la droiture de la finale sont époustouflantes : elles mêlent à l'envie énergie des agrumes et vibration minérale. Le fruit et le terroir à l'état pur !

A table, ce Savennières Clos Frémine convoquera, après un minimum de 5 ans de cave, des saveurs subtiles, des chairs souples et délicates : en entrée, on pourra aller sur une terrine tiède de barbut aux herbes fines ou une anguille fumée, suivies de noix de Saint-Jacques à la vapeur servies avec une mousseline de céleri, des langoustines snackées, émulsion coriandre et fenouil, ou encore un bar de ligne au beurre d'agrumes. Pour les plus impatients, optez, après un long carafage, pour un tartare de turbot aux herbes fines ou des sashimis de très haute volée.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Le Clos Frémine - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, léger reflet vert

**Nez** : Frais, sensuel : pureté irradiante, poussière de craie, fleurs du verger, herbes fraîches anisées, poire Beurré-Hardy, pêche de vigne, brugnon blanc, abricot, mirabelle, amande, orange, clémentine, zeste de citron vert, poivre blanc, poudre de gingembre.

**Bouche** : Billes de citron vert et de citron caviar électrisantes, chair juteuse (pomme Granny, pêche blanche) relevée d'épices (poivre Sichuan, bâton de réglisse, baie de genièvre, piment d'Espelette). Longue finale droite entre agrumes et vibration minérale.

**Accords mets-vins** : Dans 5 ans sur une terrine tiède de barbeau aux herbes fines, une anguille fumée, noix de Saint-Jacques à la vapeur avec une mousseline de céleri, des langoustines snackées, émulsion coriandre et fenouil, bar de ligne au beurre d'agrumes...



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2025 et 2038

**Température de service** : 12°

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



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Savennières

**Cépage** : Chenin

**Culture** : Biologique