

Domaine Thibaud Boudignon - Anjou Blanc - 2023 - 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 Gats, 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 deuxièmes presses des Savennières de Thibaud.

En 2023, la fin de saison à la vigne fut assez compliquée, avec des successions de grosses pluies orageuses et de périodes très chaudes. Alors qu'il avait déjà procédé pendant l'été à des vendanges en vert, afin de limiter la charge par pied et garantir de belles concentrations suite à une sortie de grappes particulièrement généreuse, Thibaud n'a pas transigé avec le tri, afin d'éliminer tout foyer de pourritures en septembre. Seuls les raisins parfaitement sains et mûrs ont été assemblés dans cet Anjou de très haut vol.

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 2023, Thibaud a fait le choix de combiner des foudres avec des fûts de 350 litres, en limitant drastiquement la proportion de bois neuf.

Très expressif, le nez s'ouvre sur un fruit jaillissant, mûr et gourmand, autour de la poire, la pêche et le brugnol, l'ananas et une subtile touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de mangue, un peu acidulée. Une stimulante note de citron jaune précède des parfums épurés et aériens de plantes à tisane, de menthe, de verveine et de badiane. Les herbes aromatiques fraîches ne sont pas en reste et virevoltent au-dessus du verre, entre cerfeuil, estragon et aneth, donnant au bouquet une allure joliment printanière. Quelques expressions gourmandes d'abricot et de miel, sur un lit légèrement fumé d'éclats de silex, complètent une aromatique à la fois charmeuse et tonique.

La bouche, charnue et juteuse, révèle un équilibre somptueux, autour de saveurs de pomme Granny, de fruit de la passion, de noyau de pêche, mais aussi de miel fin, d'amande et de brioche toastée. De parfaits amers dynamisent sans cesse le milieu de bouche, autour d'évocations d'écorce de pamplemousse ou 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 élancée.

Sur la finale, de magnifiques nuances d'abricot et de gelée de coing sillonnent entre de subtiles touches fumées et une touche de citron. 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.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Anjou Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, très lumineuse

Nez : Gourmand et printanier : poire, pêche, brugnon, ananas, mangue, citron jaune, plantes à tisane, menthe, verveine, badiane, cerfeuil, estragon et aneth, abricot, miel, éclats de silex.

Bouche : charnue, juteuse, équilibre somptueux, pomme Granny, fruit de la passion, noyau de pêche, miel fin, amande, brioche 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 :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou

Cépage : Chenin

Culture : Biologique