

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos de la Hutte - 2022 - 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 terme de nuances d'arômes, de goûts, 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).

Issu d'un millésime plutôt solaire et précoce, ce Savennières Clos de la Hutte 2022 brille aujourd'hui d'un éclat incomparable, à la fois gourmand, sensuel mais toujours élégant et tonique. Ode à la pureté, le nez s'ouvre sur des évocations d'une nature paisible et fleurie : on pense aux vergers en fleurs, aux jeunes pousses encore tendres d'herbes aromatiques, entre cerfeuil, sauge et estragon. Un premier rideau qui s'ouvre pour laisser triompher un fruit mûr, juteux et plein de sucs : on reconnaît l'abricot, le brugnol, la prune jaune et une succulente touche d'ananas Victoria. Une note acidulée évoque maintenant la groseille à maquereau mais aussi une tarte à la rhubarbe. Les agrumes ne sont pas loin, presque doux, autour du citron vert, du cédrat confit et de la mandarine. On est saisi devant le raffinement de l'expression des schistes : la finesse des contours minéraux évoque l'élégance d'un dessin à la plume par un maître de la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Renaissance. A l'aération prolongée, le fruit s'affirme encore davantage, sur la gelée de coing et la mangue.

En bouche, on aime le toucher ample, texturé mais ciselé. C'est un jus savoureux qui irrigue les papilles de parfums de fruits à noyau, de miel fin et d'une touche biscuitée particulièrement gourmande. Un fin grésil de schistes se dépose ensuite sur les papilles, apportant une notable sensation d'énergie et de fins amers épicés, particulièrement salivants. On reconnaît le safran, le poivre Sichuan et une touche de poivre vert... La précision, la droiture et la persistance de la finale sont impressionnantes : on plonge de longues secondes dans la verticalité empyreumatique de la roche.

Elégance et gourmandise, 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 coquilles Saint-Jacques étuvées au gingembre, un filet de barbie à l'oseille, un Saint-Pierre servi avec une émulsion aux girolles et une jardinière de légumes nouveaux aux herbes fines. C'est un must...

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos de la Hutte - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : pur, gourmand : vergers en fleurs, cerfeuil, sauge, estragon, abricot, brugnion, prune jaune, ananas Victoria, groseille à maquereau, tarte à la rhubarbe, citron vert, cédrat confit, mandarine, finesse des contours minéraux, gelée de coing et la mangue.

Bouche : toucher ample, texturé mais ciselé, fruits à noyau, miel fin, touche biscuitée. Un fin grésil de schistes apporte énergie et fins amers épicés, salivants (safran, poivre Sichuan et vert). Finale précise, droite et persistante.

Accords mets-vins : salade d'hiver à l'anguille fumée, des coquilles Saint-Jacques étuvées au gingembre, un filet de barbie à l'oseille, un Saint-Pierre servi avec une émulsion aux girolles et une jardinière de légumes nouveaux aux herbes fines.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique