

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Franc de Pied - 2022 - blanc



Dans le sillage d'illustres prédécesseurs qui ont marqué la viticulture ligérienne, comme Charles Joguet bien sûr, mais aussi François Chidaine ou Didier Dagueneau (avec sa mythique cuvée Astéroïde), Thibaud Boudignon signe ce joyau introuvable, un Savennières issu de quelques vignes plantées en « franc de pied », c'est-à-dire sans porte-greffe, au cœur de son Clos de la Hutte. A la recherche d'une sorte de goût originel du terroir, avant que le phylloxera ne commande de généraliser les porte-greffes venus du continent nord-américain...

Soyons clair, ce vin n'existe quasiment pas, si ce n'est pour une poignée de chanceux qui auront la chance d'y goûter peut-être une fois dans leur vie. Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous en proposer quelques très précieux flacons.

Désireux de pousser au plus loin la quête de pureté qui a animé la création de ce précieux nectar, Thibaud a fait le choix d'un élevage sur lies fines pendant 18 mois exclusivement en Wine Globe, ce fameux globe de verre dont les qualités séduisent aujourd'hui nombre de vignerons parmi les plus exigeants. Au final, ce sont 500 bouteilles de cet introuvable Franc de Pied 2022 qui ont été produites, pour tout le « mondovino » : une goutte dans l'océan, en somme...

Bien qu'encore très jeune, ce vin brille déjà d'une lumière, d'un éclat saisissant, évoquant les reflets irisés du plus pur des diamants. Le nez, onirique et évanescent, s'ouvre sur une composition sophistiquée, à la fois florale et minérale, et surtout très fraîche. On y croise des éclats de sel gemme et de craie pilée, des petites fleurs blanches, de la glycine et un soupçon de violette, la menthe fraîche et quelques herbes fines aux nuances anisées puis citronnées, entre cerfeuil, verveine et citronnelle. On baigne dans une atmosphère printanière où chaque détail est parfaitement à sa place. Le fruit, encore discret, s'affirme sur des notes stimulantes de pomme croquante, de pêche blanche, d'ananas, de zeste de citron et de mandarine. Une once de réglisse s'élève maintenant du verre, portée par un courant frais et entraînant.

En bouche, énergie et intensité sont les maîtres-mots : dès l'entame, le jus, dense mais gainé, traçant, électrise nos papilles, charriant des saveurs pures de pulpe d'agrumes, de rhubarbe, de citron ou de fruit de la passion, qui s'entremêlent avec un concentré d'herbes aromatiques parmi lesquelles on reconnaît la ciboulette et l'estragon, ainsi qu'une touche stimulante de bâton de réglisse et de curcuma. L'empreinte minérale

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

évoquant tout autant la poussière de roche que des coquillages fossilisés vient faire souffler un vent de fraîcheur sur les papilles. Plus on grume ce jus intense, plus on assiste au retour triomphant d'une fleur délicate et d'un fruit très pur, entre violette, noyau d'abricot et ananas acidulé.

La tension et l'énergie saline de la finale nous laissent sans voix. Surtout pour un vin si jeune. Portée par l'acidité juteuse et dynamique des agrumes, elle s'installe au plus profond de nous pendant de longues secondes.

Un véritable concentré de fruit et de terroir, un élixir de vie qui vous regarde avec assurance du haut de sa vallée du Shangri-La... A oublier impérativement quelques années en cave avant de l'ouvrir pour sublimer un homard cuit au bleu, une cassolette d'araignée de mer aux petits légumes glacés ou un bar de ligne en croûte de sel servi avec son beurre blanc aux salicornes.

Collector absolu : bouteilles numérotées. Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Franc de Pied - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : onirique et évanescent : sel gemme, craie pilée, fleurs blanches, glycine, violette, menthe, herbes fines anisées et citronnées, entre cerfeuil, verveine et citronnelle, pomme croquante, pêche blanche, ananas, zeste de citron et de mandarine, réglisse.

Bouche : jus dense, gainé, traçant, pulpe d'agrumes, rhubarbe, citron, fruit de la passion, herbes aromatiques, touche stimulante de bâton de réglisse et de curcuma, poussière de roche, coquillages fossilisés. Longue finale tendue et saline et notes d'agrumes.

Accords mets-vins : à oublier impérativement quelques années en cave avant de l'ouvrir pour sublimer un homard cuit au bleu, une cassolette d'araignée de mer aux petits légumes glacés ou un bar de ligne en croûte de sel servi avec son beurre blanc aux salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique