

Domaine Thibaud Boudignon - Anjou Blanc "A Francois(e)" - 2022 - blanc



Ce fut longtemps la cuvée emblématique du Domaine, ultra-confidentielle (3 fûts à l'origine) et très recherchée, car c'est avec elle que les vins de Thibaud ont été remarqués, dès le début des années 2010, par quelques dégustateurs avisés, faisant rapidement de lui une signature incontournable et singulière du chenin ligérien.

Dès son installation à La Possonnière en 2009, alors qu'il commence à défricher patiemment ce qui deviendra son Clos de la Hutte, Thibaud fait ses gammes en vinifiant une dizaine de fûts de chenin angevin, issu de quelques parcelles situées sur l'autre rive de la Loire, du côté de Saint-Lambert du Lattay. Rapidement, il se rend compte que trois fûts goutent différemment : les jus se montrent plus complexes, plus précis, plus longs et salins en bouche. Ces raisins proviennent du haut d'une parcelle située sur le secteur des Gats, un terme qui fait référence, dans le patois local, à un amas de cailloux.

Avec le petit pécule que lui a transmis sa mère, Françoise, pour favoriser son installation, et s'inscrivant dans les pas d'un grand-père vigneron en Camargue, François, Thibaud réussit à acquérir cette parcelle en 2012. La vigne occupe un terroir volcanique et très caillouteux : on y retrouve, entre autres, spilites et rhyolites typiques de cette partie de l'Anjou noir.

Alors que les raisins des parties plus argileuses seront assemblés dans son Anjou, Thibaud officialise la création de cette cuvée intra-parcellaire A François(e), ainsi baptisée en hommage à ses deux aînés qui ont tant compté dans son choix de devenir vigneron. Il se concentre sur la partie supérieure de cette butte, où le matériel végétal est particulièrement qualitatif, donnant des raisins assez petits, concentrés, expressifs. Un peu à la manière d'un Jean-Marie Guffens mais aussi des techniques de presse fractionnée qu'il a pu observer chez ses amis champenois, Thibaud ne retient que les premiers jus, les plus purs, souvent les plus frais aussi.

Côté élevage, il mêle petit foudre et grands fûts « cigares » de 500 litres, avec à peine un quart de bois neuf en 2022. Pour ce vin naturellement riche et puissant, Thibaud a décidé de prolonger le temps d'élevage puis d'affinage en bouteille pendant une trentaine de mois au total. Un choix gagnant : le vin se déploie aujourd'hui avec beaucoup de charme, d'énergie et d'allonge. Passée une première touche subtilement réductrice, aux accents d'amande torréfiée et de cendre, le nez, jaillissant, exhale de succulents parfums de pomme Rubinette, d'ananas, de pêche blanche, complétés par quelques notes stimulantes de pomelo et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

clémentine. Une dimension plus chlorophyllienne rafraîchit l'atmosphère, convoquant la menthe fraîche, la sauge et une touche de cerfeuil, légèrement anisée.

En bouche, l'envergure du vin est proprement stupéfiante. Tout comme son équilibre parfait entre la richesse fruitée de la texture et l'énergie acidulée qui stimule les papilles et portent en permanence le jus vers l'avant. Quel dynamisme ! On retrouve la chair pulpeuse des fruits à noyau, une touche de fruit de la passion et nos agrumes, frais, toniques. La persistance est impressionnante, nous faisant saliver de longues secondes sur une trame saline et acidulée.

Bien que très expressif, il est évident que ce rare parcellaire A François(e) à la concentration exceptionnelle possède un grand potentiel de garde. Il devrait commencer à déployer tout son extraordinaire potentiel après un minimum de 3 ou 5 ans de cave. Il vous réglera alors sur un turbot rôti ou un sandre accompagné d'une sauce Hollandaise.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Anjou Blanc "A Francois(e)" - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : charmeur et jaillissant : amande torréfiée, cendre, pomme Rubinette, ananas, pêche blanche, pomelo, clémentine, menthe fraîche, sauge, une touche de cerfeuil, légèrement anisée.

Bouche : envergure stupéfiante, équilibre parfait entre richesse fruitée de la texture et énergie acidulée, chair pulpeuse des fruits à noyau, fruit de la passion, agrumes frais et toniques.
Persistance impressionnante, salivante sur une trame saline et acidulée.

Accords mets-vins : après un minimum de 3 ou 5 ans de cave, il vous réglera alors sur un turbot rôti ou un sandre accompagné d'une sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
idéalement entre 2027 et 2040

Température de service : 12°C

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Cépage : chenin

Culture : Biologique