

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières La Vigne Cendrée - 2022 - blanc



C'est un des vins les plus confidentiels et recherchés de Thibaud Boudignon. Seule vigne qu'il possède sur le plateau de Savennières, cette petite parcelle d'une quarantaine d'ares concentre à elle seule toute la diversité géo-pédologique de la célèbre appellation. Ici, les schistes pourpres, les schistes gris, les granites, les argiles plus ou moins limoneuses ou sableuses s'entremêlent, dans une mosaïque unique qui donne au vin toute sa complexité.

Ce lieu-dit des Vignes Cendrées doit peut-être son nom à la couleur et à l'aspect des schistes gris très dégradés, à certains endroits, qui, l'été, donnent l'impression que le sol est revêtu d'un manteau de cendres. C'est en tout cas une image parlante que Thibaud partage avec nous. Nous nous situons à proximité immédiate du célèbre terroir de la Roche aux Moines, juste à l'Ouest du secteur des Petites Coulées.

A l'époque où Thibaud se porte acquéreur de cette petite parcelle à flanc de coteau, c'est encore un bois. Conscient de tenir là un terroir intéressant, il va patiemment s'atteler à défricher le lieu avant de planter des sélections massales de chenin en 2014. La nature des sols couplée à une exposition dominante au Sud confère traditionnellement à cette cuvée une puissance superlative.

Toute la subtilité du travail en cave consiste à dompter cette richesse naturelle, à en capter les nuances, à en préserver l'éclat, la fraîcheur et cette allonge saline typique des grands terroirs de Savennières. A ce titre, Thibaud privilégie plutôt de grands contenants et n'intègre pas de bois neuf.

On retrouve dès le premier nez cette empreinte fumée typique des terroirs de Savennières. Elle laisse ensuite la place à la fraîcheur délicate des boutons d'acacia et des fleurs du verger, de notes de pollen. Une fraîcheur que soulignent les parfums toniques de yuzu, de citronnelle, de zeste de citron vert et d'orange, mais aussi de pomme Granny et de poire juteuse et croquante.

C'est en bouche que l'épaisseur et la densité du jus se révèlent : une puissante vague de fruits du verger et de mandarine irrigue les papilles. La matière est constamment dynamisée par de fins amers évoquant l'écorce de citron, le quinquina, le « bitter lemon ». L'allonge saline de la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

finale prolonge le plaisir de longues secondes et nous met clairement en appétit.

Pour les accords, on pense à des crevettes en tempura au poivre Sichuan et coriandre, à un homard grillé badigeonné d'un beurre à l'estragon, une lotte au lait de coco et curry vert, ou encore un Saint Pierre « retour des îles » s'inspirant du célèbre plat signature d'Olivier Roellinger. Autre option, après quelques années de cave, des ris de veau crousti-fondants, laqués d'un caramel d'agrumes.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières La Vigne Cendrée - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante

Nez : frais et tonique : empreinte fumée et cendrée, boutons d'acacia, fleurs du verger, pollen, yuzu, citronnelle, zeste de citron vert et d'orange, pomme Granny, poire juteuse et croquante.

Bouche : épaisse et dense, une puissante vague de fruits du verger et de mandarine irrigue les papilles. Matière constamment dynamisée par de fins amers (écorce de citron, quinquina, « bitter lemon ». Finale à l'allonge saline et salivante.

Accords mets-vins : crevettes en tempura au poivre Sichuan et coriandre, homard grillé au beurre à l'estragon, lotte au lait de coco et curry doux, Saint Pierre « retour des îles » façon Olivier Roellinger. Plus tard, ris de veau crousti-fondants et caramel d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 12°C

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : chenin

Culture : biologique