walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Domaine Thibaud BOUDIGNON, Anjou blanc 2022 magnum

150cl magnum Blanc Loire AOC Anjou

La note by Christian Walter 94/100

Thibaud Boudignon aborde chaque millésime avec une précision et un dévouement spectaculaires. Parvenant à une bonne maturité malgré des millésimes difficiles ces dernières années et produisant d'excellents vins, il propose des vins d'une pureté, d'une tension et d'une finesse qui n'ont pratiquement pas d'équivalent à Savennières. Leur profondeur et leur densité révèlent les fantastiques terroirs du Clos de Frémine et du Clos de la Hutte, situés à La Possonière, partie historique de l'appellation qui a malheureusement connu une certaine urbanisation. Boudignon attend patiemment la pleine maturité des raisins avant de les récolter et pratique un pressurage doux et lent lors de la vinification. Il élève tous ses vins dans des barriques ou des foudres provenant de tonnelleries réputées. Il effectue un travail méticuleux dans le vignoble, ne plantant que des sélections massales de chenin blanc et préconisant un enherbement permanent. Son souci du détail dans le processus de vinification, sa viticulture précise, son dévouement et sa passion pour les terroirs font de lui l'un des plus grands vignerons et vinificateurs français d'aujourd'hui. (Guide Parker)

Le domaine Thibaud BOUDIGNON est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 1*/3 à la RVF (futur grand ou vigneron de qualité). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, des vins rares disponibles en très petites quantités...

Boudignon (Anjou & Savennières)

Thibaud Boudignon monte son petit domaine en Anjou et Savennières en 2009. Il y vinifie des Chenins sur mesure dépouillés de toute dorure, épurés et très tendus via des élevages comprenant très peu de bois neuf.

Amateurs de chenin, il faudra ajouter Thibaud Boudignon à la liste des vignerons incontournables ! Travail phénoménal à la vigne, méticulosité apportée à chaque détail et précision des élevages font de ses trois vins blancs secs des pépites qui dépassent largement le cadre de l'Anjou.

A la cave, les fermentations sont spontanées. Les levures naturelles vont déclencher les fermentations,

garantes du style unique des vins de Boudignon. Les jus sont fermentés et élevés en barriques ce qui rappelle l'approche des frères Foucault au Clos Rougeard. Le travail d'élevage est très précis chez Boudignon, il réalise l'exercice difficile de boiser juste ce qu'il faut pour apporter douceur et rondeur à ses vins sans jamais les pervertir par un élevage trop marqué. Le passage en fût s'étale habituellement sur 9 mois.

Le vin de Savennières jouit d'un terroir unique, d'un climat océanique, et des sols de craie, tuffeau, sableux, argileux et siliceux. Au nez on distingue des notes de fleur blanche comme le tilleul, d'agrumes, de fruits à chair blanche et de coing. Les notes minérales sont également présentent et des saveurs plus ou moins épicées. En bouche l'attaque est souple, la matière est ample, belle minéralité et fraîcheur, la persistance aromatique est très longue. A consommer de préférence après 5 années et peut se garder en cave jusqu'à 15 années ...

Le vin

Le vin de Savennières jouit d'un terroir unique, d'un climat océanique, et des sols de craie, tuffeau, sableux, argileux et siliceux. Au nez on distingue des notes de fleur blanche comme le tilleul, d'agrumes, de fruits à chair blanche et de coing. Les notes minérales sont également présentent et des saveurs plus ou moins épicées. En bouche l'attaque est souple, la matière est ample, belle minéralité et fraîcheur, la persistance aromatique est très longue. A consommer de préférence après 5 années et peut se garder en cave jusqu'à 15 à 20 années ...

Issu à 50 % de raisins achetés et à 50 % de raisins du domaine, l'Anjou Blanc 2021 de Thibaud Boudignon est une vraie réussite, avec des arômes d'huile de citron, de poire, d'épices et d'herbes, suivis d'une bouche mi-corsée à corsée, satinée et incisive, qui reste fraîche et vive avec des acides éclatants, ce qui est une caractéristique du millésime. C'est un 2021 qui récompensera un peu de patience.

Crafted from 50% purchased and 50% estate-grown grapes, Thibaud Boudignon's 2021 Anjou Blanc is a real success, with aromas of lemon oil, pear, spices and herbs, followed by a medium to full-bodied, satiny and incisive palate that remains fresh and lively with bright acids, which is a characteristic of the vintage. It's one 2021 that will reward a bit of patience.

Thibaud Boudignon aborde chaque millésime avec une précision et un dévouement spectaculaires. Parvenant à une bonne maturité malgré des millésimes difficiles ces dernières années et produisant d'excellents vins, il propose des vins d'une pureté, d'une tension et d'une finesse qui n'ont pratiquement pas d'équivalent à Savennières. Leur profondeur et leur densité révèlent les fantastiques terroirs du Clos de Frémine et du Clos de la Hutte, situés à La Possonière, partie historique de l'appellation qui a malheureusement connu une certaine urbanisation. Boudignon attend patiemment la pleine maturité des raisins avant de les récolter et pratique un pressurage doux et lent lors de la vinification. Il élève tous ses vins dans des barriques ou des foudres provenant de tonnelleries réputées, telles que Chassin, Gauthier Frères, Taransaud, Atelier Centre France et Rousseau. Il effectue un travail méticuleux dans le vignoble, ne plantant que des sélections massales de chenin blanc et préconisant un enherbement permanent. Son souci du détail dans le processus de vinification, sa viticulture précise, son dévouement et sa passion pour les terroirs font de lui l'un des plus grands vignerons et vinificateurs français d'aujourd'hui. (Guide Parker, millésime 2021, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Adolescent, Thibaud Boudignon rêvait de médaille olympique, membre du Pôle France dans la catégorie judoka. Ce sportif de haut niveau originaire du Médoc a dû modifier ses ambitions. Il ne sera pas champion des tatamis mais bien du chenin ! En peu de temps, ce trentenaire fou de travail a hissé sa jeune exploitation (créée en 2009) au sommet de l'Anjou. Avec 5 hectares dont trois sur Savennières, menés selon les principes de l'agriculture biologique, il réalise des blancs vibrant de pureté, au profil cristallin et impeccablement ciselés. En parallèle, et pour pouvoir financer son installation, il fut de 2008 à

2016 l'homme de l'ombre du château Soucherie, pour qui il assure encore une mission de conseil. Cest l'une des grandes signatures ligériennes, ne passez pas à côté ! (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Ancien judoka de haut niveau, Thibaud Boudignon, jeune trentenaire, a fait ses classes dans les vignobles bordelais et bourguignons (chez Philippe Charlopin). Installé à Savennières, il a monté son petit domaine en 2008, pour une première récolte en 2009. Également responsable et gérant du domaine de la Soucherie, implanté au cœur du secteur du Layon, il participe grandement de l'émergence d'une nouvelle génération de vignerons dynamiques, aux idées larges, capables d'offrir une lecture renouvelée des vins locaux. La précision et l'équilibre désormais atteint par ses vins, couplée à des élevages plus longs, place le domaine dans la petite élite, qui contribue à faire des chenins ligériens certains des vins les plus excitants du Mondo Vino actuel.
Les vins : le domaine ne nous ayant pas fait parvenir ses vins cette année, nous sommes amenés à reconduire les notes et les commentaires de notre édition précédente. Ces chenins vont droit vers la précision et la cristallinité. Le millésime 2015 bien mûr convient parfaitement au style ciselé et salin de ces blancs. Sans esbroufe, ils séduiront les amateurs de grands vins ligériens. (RVF)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Appellation principale :** AOC Anjou
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Elevage :** 9 mois en fûts
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2038
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Oui