walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Thibaud BOUDIGNON - Anjou blanc 2023

75 cl Blanc Loire AOC Anjou



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 93/100

Thibaud Boudignon, l’une des grandes signatures du Chenin ligérien
Installé en Anjou depuis 2009, Thibaud Boudignon s’est rapidement imposé parmi les vignerons les plus talentueux de la Vallée de la Loire. Après des expériences dans les vignobles bordelais et bourguignons, il crée son propre domaine avec une ambition : révéler la finesse et la singularité des grands terroirs de Chenin. Son travail minutieux et sa recherche permanente de précision lui valent aujourd’hui une reconnaissance remarquable auprès des amateurs et de la presse spécialisée.

Des terroirs d’Anjou et de Savennières d’exception
Le domaine cultive principalement le Chenin blanc sur les grands terroirs schisteux de l’Anjou et de Savennières. Les sols de schistes, de grès et de roches volcaniques confèrent aux vins une tension minérale, une profondeur et une salinité caractéristiques. Les parcelles prestigieuses du Clos de Frémine et du Clos de la Hutte, à La Possonnière, donnent naissance à des Savennières d’une remarquable intensité.

Une viticulture biologique et des vinifications de haute précision
Certifié en agriculture biologique et engagé dans une approche biodynamique, Thibaud Boudignon privilégie le travail méticuleux des sols, l’enherbement permanent et les sélections massales. Les vendanges sont réalisées à maturité optimale. Au chai, les fermentations spontanées s’effectuent grâce aux levures indigènes, après un pressurage doux et lent. Les jus fermentent et sont élevés en barriques et en foudres, avec une proportion de bois neuf très maîtrisée. Environ neuf mois d’élevage permettent d’apporter texture et complexité sans masquer la pureté du Chenin.

Des Chenins ciselés, tendus et taillés pour la garde
La signature de Thibaud Boudignon repose sur des blancs secs d’une grande pureté, associant fraîcheur, densité, finesse et longueur saline. L’Anjou blanc révèle une expression accessible et précise du cépage, tandis que les cuvées À Françoise, Clos de Frémine et Clos de la Hutte atteignent une profondeur et une complexité remarquables. Des grands vins de Loire qui séduisent par leur élégance autant que par leur potentiel de garde.

La sélection Thibaud Boudignon chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com propose une sélection de cuvées remarquables : Anjou blanc 2023 (93/100), À Françoise 2022 (94-95/100), Clos de Frémine 2023 (95/100) et Clos de la Hutte 2022 (96-97/100), notes de Christian Walter. À Françoise est également disponible en magnum. Une sélection rare de grands Chenins d’Anjou et de Savennières pour les amateurs de vins blancs de terroir, précis et de grande garde. 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 Thibaud (Anjou & Savennières)

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 ...

L'Anjou Blanc 2022 de Thibaud Boudignon révèle un bouquet parfumé et exotique avec des arômes de mangue verte, d'ananas, de poire et d'épices entremêlés d'une touche de pain grillé. Plus profond et plus charnu que le 2021, il est moyennement corsé, parfaitement équilibré avec une texture homogène et étagée et une finale délicatement amère. (Guide Parker, millésime 2022, noté 93/100)

The 2022 Anjou Blanc from Thibaud Boudignon reveals a perfumed, exotic bouquet with aromas of green

mango, pineapple, pear and spices intertwined with a touch of toast. More depth and fleshier than the 2021, it’s medium-bodied, perfectly balanced with a seamless, layered texture and a delicately bitter finish. (Guide Parker, millésime 2022, noté 93/100)

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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Sols peu profonds de schistes
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Elevage :** Fermentation en cuve inox, élevage 15 mois en fûts de 300 et 750 litres
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2033
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Non