

Domaine Thibaud BOUDIGNON, Anjou blanc 2021 magnum

150cl magnum Blanc Loire AOC Anjou



La note by Christian Walter

93/100

Thibaud Boudignon, producteur de l'année au guide Bettane & Desseauve 2018. Rajoutez Thibaud Boudignon à la liste des vignerons incontournables. Servie sur quelques saveurs iodées ou un poisson entier, c'est la bouteille qui bluffe les convives ! Un Anjou accessible et gourmand de ce niveau en théorie ça n'existe pas ? Viennent se rajouter au millésime 2018, deux très belles cuvées de Savennières. Situées derrière le Clos de la Hutte, le "Clos de Frémine" traduit l'intensité et la finesse de ce terroir unique, "La Vigne Cendrée" s'exprime sur un terroir de schiste pourpre, quartz, et argile pour donner au chenin puissance et force minérale.

Issu de schistes solides et vinifié à parts égales en barriques de 350 et 500 litres (15 % neuves), l'emblématique Savennières Clos de la Hutte 2019 de Boudignon s'ouvre sur un bouquet minéral profond, mûr et intense, mais toujours pur, raffiné et rafraîchissant, avec des notes fascinantes de roches broyées et cristallines et de citrons. Serré et pur en bouche, c'est un Chenin intense et complexe, mais encore ferme et presque austère, issu de sélections massales de huit ans d'âge. Le vin est spectaculaire mais aussi raffiné et se termine par une finale ferme et agrippante mais stimulante, salée et élégante, qui indique un excellent potentiel de vieillissement et de développement. Ce vin est encore plus rare que d'habitude en raison des gelées du printemps 2019. 13 % d'alcool déclaré. Bouchon naturel. Dégusté en janvier 2022. (Guide Parker, millésime 2019, noté 95+/100)

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 présentes 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

L'Anjou Blanc 2019 de Boudignon est pur, élégant, intense (d'une manière délicate) et crayeux au nez. Il est corsé et concentré, mais raffiné et parfaitement équilibré en bouche, avec des arômes de fruits mûrs et luxuriants, une salinité persistante et une fine adhérence minérale. C'est un Anjou intense, durable, très fin et stimulant, presque semblable à un Chablis, qui est un grand plaisir à boire même aujourd'hui. J'ai regoûté le vin de la même bouteille après 34 jours, et il était encore absolument frais, serré, intense et tout simplement magnifique. 14% d'alcool déclaré. Bouchon naturel. Dégusté en décembre 2021. (Guide Parker, millésime 2019, noté 92/100)

Boudignon's 2019 Anjou Blanc is pure, elegant, intense (in a delicate way) and chalky on the nose. It is full-bodied and concentrated but refined and perfectly balanced on the palate, with ripe and lush fruit aromas, lingering salinity and fine mineral grip. This is an intense, sustainable, very finessed and stimulating, almost Chablis-like Anjou that is a great pleasure to drink even today. I tasted the wine from the same bottle again after 34 days, and it was still absolutely fresh, tight, intense and simply gorgeous. 14% stated alcohol. Natural cork. Tasted in December 2021. (Guide Parker, millésime 2019, noté 92/100)

Un chenin de belle maturité, dont la trame svelte évoque les fleurs blanches. Il est propulsé par une trame saillante et revigorante, idéale pour un carpaccio de saint-jacques. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 91/100)

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 vibrants 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. C'est 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 vigneron 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** : 92/100
- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 100% chenin
- **Appellation principale** : AOC Anjou
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Elevage** : 9 mois en fûts
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Coup de coeur** : Oui