



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Thibaud BOUDIGNON, Anjou blanc 2023

75 cl Blanc Loire AOC Anjou



La note Le Meilleur Du Vin

93/100

Thibaud Boudignon aborde chaque millésime avec précision et dévouement. Même lors des années difficiles, il parvient à atteindre une maturité optimale et à produire des vins d'une pureté, d'une tension et d'une finesse exceptionnelles, presque sans équivalent à Savennières. La profondeur et la densité de ses vins révèlent la qualité remarquable des terroirs du Clos de Frémine et du Clos de la Hutte, situés à La Possonière, la partie historique de l'appellation qui a malheureusement subi une certaine urbanisation.

Boudignon attend patiemment la pleine maturité des raisins avant de les récolter et pratique un pressurage doux et lent. L'élevage se fait dans des barriques et foudres de tonnelleres réputées, sublimant sans masquer le terroir. Dans le vignoble, il ne plante que des sélections massales de chenin blanc et privilégie un enherbement permanent, démontrant un souci du détail et un respect absolu du vivant. Cette rigueur, combinée à sa passion pour les terroirs et à sa précision en vinification, fait de lui l'un des plus grands vignerons et vinificateurs français actuels.

Le domaine Thibaud Boudignon est noté 4/5* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, emblème du vignoble français) et 1/3* à la RVF (futur grand ou vigneron de qualité).

Le-meilleur-du-vin.com a le plaisir de partager avec vous cette sélection rare, composée de vins d'exception disponibles en quantités très limitées, parfaits pour les amateurs exigeants et collectionneurs.

Boudignon Thibaud (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

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 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 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 vigneronnes 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 chénins 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
- **Appellation principale** : Anjou
- **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
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2033
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11 à 13°C
- **Coup de coeur** : Non