ROSÉ DE LOIRE

2025 · Rosé · France / Vallée de la Loire



Producteur : Domaine Thibaud Boudignon
SAQ (CCNP) : 14729513
Couleur : Rosé
Format : 750ml
Prix : 26.70 $

Appellation : Rosé de Loire
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Thibaud Boudignon
Âge moyen des vignes : 35 ans.

Vinification : Le cabernet est travaillé en pressurage direct et il y a une courte macération pelliculaire sur le Grolleau. Départ des fermentations en cuve thermorégulée suivant un léger débourbage statique. Vinification naturelle et selon les préceptes de la biodynamie.
Élevage : Sur lies de fermentation avec bâtonnage régulier jusqu'à Noël. Le vin est ensuite soutiré et mis en bouteille avec une très très légère filtration.

Le domaine :

Originaire de Bordeaux, Thibaud Boudignon a perfectionné son métier de vigneron en travaillant à Gevrey-Chambertin (chez Philippe Charlopin) ainsi au domaine de la Soucherie, situé au cœur du Layon, écrin d'or du Chenin blanc. Déjà très talentueux et pourvu d'un immense savoir sur la vinification, il appliquera dès le début des pratiques vinicoles biologiques et mènera ce domaine de Savennière déjà réputé, vers les plus hauts niveaux. En 2009, il lancera son propre domaine à partir d'un modeste 3,5 hectares de vignes. Après seulement quelques millésimes, son nom circule déjà parmi les meilleurs et le style de ses vins, alliant finesse, richesse et grande pureté, se démarquent et recueillent de nombreux éloges.

Revue de presse :

Patrick Désy, Journal de Montreal, Aug 2024

Vigneron discret et immensément talentueux dont les vins se retrouvent sur la carte des meilleurs restaurants de la planète. Nous sommes privilégiés de pouvoir mettre la main (assez facilement, d'ailleurs) sur son rosé à la SAQ tout comme sur son super chenin hyper minéral d'Anjou 2022dont il reste quelques bouteilles dans le réseau (53,75$ - Code SAQ 15319225). Le rosé est élaboré à partir de cabernet franc et d'un peu de grolleau provenant de vignes de plus de 25 ans poussant sur des sols peu profonds de schistes, de rhyolite (sol volcanique) et d'argile. Belle couleur rose bonbon qui donne soif. Assez structuré sans être trop vineux, le vin offre des flaveurs gourmandes de cerise, de fraise et de fleur. Finale à la fois longue,

vive et saline. Un vin sérieux offrant beaucoup de plaisir.

https://www.journaldemontreal.com/2024/08/24/trois-roses-pour-terminer-lete-en-beaute

Jean Aubry, Le Devoir, Aug 2023

J'aime les vins vivants de Thibaud Boudignon. Ils ont des ailes et du tranchant, une dynamique articulée autour de fruités qui, tel le rire cristallin d'un enfant heureux, en traduisent l'innocence et l'intégrité naturelle. Ce rosé à base de cabernet franc où le grolleau s'affiche en retrait joue de tension et de notes de fraise poivrée dans une ambiance à la fois légère et hautement tactile. Un rosé qui fait du bien.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/796979/des-vins-a-grappiller-pendant-qu-il-en-reste

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Aug 2023

Thibaud Boudignon (il est français si je me fis à son nom) travaille 9 hectares selon les préceptes de la biodynamie, au coeur d'Anjou et Savennières, là où le chenin est roi. Ici, c'est plutôt un rosé d'entrée de gamme fait à partir de 90% cab franc et 10% grolleau. Rosé sec d'apéro à bas prix.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=1aa57fcc57

Nadia Fournier, L'Actualité, Sep 2022

L'accord classique avec un vin rosé implique, très souvent, une journée chaude et ensoleillée. Et si on sortait le rosé de son carcan estival pour l'aborder plutôt sous l'angle de la table? Après tout, c'est bien ce qu'on fait pour les vins rouges et blancs de qualité.
Thibaud Boudignon vinifie le sien avec autant de sérieux que ses (somptueux) vins blancs d'Anjou. Le nez offre de jolies nuances de petits fruits rouges ainsi qu'une pointe de poivron rouge grillé, attribuable au cabernet franc, qui domine l'assemblage (90%). La bouche est leste et délicate, sans toutefois manquer de tenue; les parfums sont complexes et évoquent autant le fruité que le salé, oscillant entre la pomme, la griotte, les fines herbes et les olives.
En goûtant ce 2021, il me venait en tête un plat du Pays basque : piments piquillos farcis de brandade de morue et servis avec un coulis de poivron rouge au beurre. Trop compliqué? Mettez la main sur des palourdes fraîches et faites-les cuire à la vapeur, avec de l'ail, du persil et du vin blanc (ou rosé). Vous vous régalerez!
En plus, on annonce un soleil radieux ce week-end. Vous aurez donc tous les éléments réunis… Santé!

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rose-dautomne/

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2022

D'un vigneron discret et immensément talentueux, les vins de Thibaud Boudignon sont sur la carte des meilleurs restaurants de la planète. Bonne nouvelle pour les amateurs, son rosé est maintenant disponible à la SAQ en plus d'être proposé en assez bonne quantité. Un privilège étant donné la popularité des vins auprès des amateurs avertis. Malgré les conditions météo difficiles, le 2021 se montre franchement impressionnant. Un fruité très pur s'articulant autour d'une acidité vibrante, des amers de qualité et une finale pierreuse. Des notes de cerise, de fraise des champs, de sapinage et de pierre à fusil. Un régal!

https://www.journaldemontreal.com/2022/08/19/un-blanc-un-rouge-et-un-rose-pour-magnifier-lete

Jean Aubry, Le Devoir, Aug 2021

Je pensais avoir fait le tour des rosés... eh bien non! Cette superbe bouteille d'un naturel désarmant semble danser au-dessus de la mêlée, par le coloris lumineux de sa robe, mais surtout par cette acidité fine et enlevante qui élève le fruité sans le laisser choir. Un rosé sec et inspiré qui vous plonge en contrée de Loire paresseuse et mystérieuse, mais aussi joviale et enjouée. L'un de mes rosés préférés cette saison!

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/627822/billet-serie-boire-du-pays-lecon-de-geologie-au-domaine-polisson