ANJOU BLANC

2024 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Domaine Thibaud Boudignon
SAQ (CCNP) : 15319225
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 60.25 $

Appellation : Anjou blanc
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Thibaud Boudignon
Géologie du sol : Sols peu profonds de schistes gris et de rhyolite
Âge moyen des vignes : 40

Vinification : Fermenté en acier inoxydable avec des levures indigènes pendant 2 à 3 semaines
Élevage : En fûts français et autrichiens de 300 L et 750 L (30 % neufs) pendant 15 à 18 mois

Accord vin et mets : Accord parfait avec le homard grillé et les crustacés.

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 :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, May 2025

Le médocain Thibaud Boudignon possède une feuille de route impressionnante. Son parcourt dans quelques-unes de propriétés les plus prestigieuses témoigne déjà de l'intérêt qu'il a pour le vin tout en réalisant au final que les blancs l'intéressent, particulièrement le grand chenin blanc dont il tirait du côté de Savennières à l'époque de précieux enseignements. Je ne le connais pas mais à voir sa photo, il me semble être un gaillard des plus sympathiques. Bien hâte de le rencontrer ! Cela fait trois millésimes de cet Anjou Blanc que je déguste et il me semble bien connaître déjà l'homme. Un blanc sec et léger d'une

exquise délicatesse (à son image ?), ciselé en profondeur (toujours à son image ?), d'abord en retrait mais gagnant subtilement en intérêt lors de sa progression en bouche où il active rapidement le système limbique au cerveau où dopamines et endorphines font la fête au plaisir. Le charme s'opère sous les notes florales, citronnées et minérales, à peine circonscrites par de jolies notes grillées et boisée. Grande finesse et allonge remarquable. Un vin féminin ?, Masculin ? Entre les deux ? Allez, ne soyons pas sectaire! Grand vin. Gagnera à séjourner en carafe. Atteindra son plateau de maturité après 10 ans

https://jeanaubry.substack.com/p/une-saison-prend-fin-chez-studio

Jean Aubry, Le Devoir, Jun 2024

«En aval d'Angers, la Loire longe l'Anjou aux sols noirs et ses coteaux de schiste…» C'est là où le chenin blanc et Thibaud Boudignon se jaugent, s'apprécient et se subliment mutuellement. L'homme en tire une sève fine et délicate sur le plan tactile. Les notes florales, miellées et secrètement minérales fusionnent sur une bouche stylisée, longue et élégante. Un bio extraordinaire de pureté.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2024-06-15/vins-semaine-15-juin-2024