ANJOU BLANC À FRANÇOIS(E)

2023 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Domaine Thibaud Boudignon
Couleur : Blanc
Unité : 3
Format : 750ml
Prix : 106.35 $

Appellation : Anjou blanc
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Thibaud Boudignon
Encépagement : Chenin Blanc (100%)
Âge moyen des vignes : 35-40 ans.

Élevage : Sur lies fines, généralement 12 à 18 mois

Aspect gustatif : Salin. Beaucoup de tension et densité.
Aspect olfactif : Fleurs blanches, agrumes, pomme, poire, miel et notes minérales.

Accord vin et mets : fruits de mer, poissons, pétoncles, crustacés, chèvre frais, volailles et plats avec une certaine fraîcheur

Le domaine :

Installé en Anjou, dans la Vallée de la Loire, Thibaud Boudignon s'est rapidement fait une réputation auprès des amateurs de grands Chenins blancs. Originaire de Bourgogne, il s'installe en Anjou au début des années 2000 et crée son propre domaine en 2008, avec l'envie de mettre en valeur les grands terroirs de cette région.
Son approche est basée sur une idée assez simple : laisser parler le terroir et rechercher le plus de pureté possible dans le vin. Le domaine travaille principalement le Chenin blanc, cépage emblématique de l'Anjou, sur des parcelles aux sols très différents, notamment composés de schistes et de roches volcaniques.
Les vignes sont cultivées avec beaucoup de respect pour les sols et la biodiversité, selon des pratiques biologiques et une approche proche de la biodynamie. Les vendanges sont faites à la main et les raisins sont travaillés avec beaucoup de précision, avec des fermentations naturelles et des élevages qui cherchent davantage à apporter de la texture et de la profondeur qu'à marquer le vin par le bois.
Ce qui caractérise les vins de Boudignon, c'est leur fraîcheur, leur tension, leur minéralité et leur longueur. Même lorsqu'ils sont riches et complexes, ils conservent beaucoup d'énergie et de finesse. On retrouve souvent des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et surtout cette sensation saline et minérale qui fait la signature du domaine.

Parmi ses cuvées, « À Françoise » occupe une place particulière. Cette cuvée parcellaire rend hommage à sa mère et provient de vieilles vignes de Chenin sur le terroir des Gats, à Saint-Lambert-du-Lattay. Elle illustre particulièrement bien la philosophie de Boudignon : un vin précis, droit, profond et salin, où le terroir prend toute sa place.
Aujourd'hui, Thibaud Boudignon est considéré comme l'un des producteurs qui ont contribué à faire rayonner le Chenin sec d'Anjou auprès des amateurs de grands vins blancs. Ses vins sont recherchés pour leur pureté, leur capacité à évoluer en bouteille et leur grande aptitude à accompagner la gastronomie.