Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos de la Hutte - 2020

C’est ici que l’histoire a commencé, que Thibaud a planté ses premiers ceps en 2011, sur ce Clos de plus de deux hectares et demi, entièrement ceint de hauts murs de pierre, érigés jadis sans fondation, directement sur la roche-mère. Ce qui frappe le plus quand on pénètre dans cet îlot où le chenin est roi, c’est la sensation d’harmonie et de sérénité qui se dégage du lieu. Quelques arbres centenaires bordent le Clos, semblant veiller sur ce joyau, tandis que la Loire suit paisiblement son cours, à quelques encablures.

Malgré l’omniprésence du schiste, avec une roche-mère qui n’est qu’à 20 ou 30 cm sous nos pieds, on est également saisi par la sensation de légèreté qui guide nos pas entre les rangs. On ne s’enfonce pas, on rebondit : ces sols mêlant argiles fines et structure sablonneuse participent bien sûr de l’équilibre du vin, les premières donnant de la matière, et la seconde un caractère aérien, avec une belle finesse aromatique des jus. Sans oublier bien sûr, cette identité minérale, saline et épicée, que la vigne trouve rapidement au contact des schistes.

C’est aussi sur cette parcelle que Thibaud a initié un travail extrêmement précis et empirique de sélections massales en fonction de leur adaptation à ce terroir exigeant. N’oublions pas que ces sols de schistes ne retiennent pas l’eau, à la différence des argilo-calcaires. Thibaud s'attache surtout à comprendre et à ajuster ce que chaque variété va apporter dans l’assemblage final, en terme de nuances d’arômes, de goûts, de texture ou d’acidité. Un travail intra-parcellaire de haut vol, réalisé avec l’aide précieuse de quelques mentors comme François Chidaine ou le regretté Charly Foucault (puis son fils Antoine).

Issu d’un millésime solaire et précoce, ce Savennières Clos de la Hutte 2020 brille aujourd’hui d’un éclat saisissant. Ode à la pureté, le nez s’ouvre sur des évocations d’une nature paisible et verdoyante : on pense aux berges du fleuve, aux plantes d’eau et aux herbes hautes, on imagine un bouquet de fenaisons, aux accents estivaux. Des notes d’eucalyptus et de thé vert renforcent cette sensation de fraîcheur chlorophyllienne. On sent poindre une note finement miellée, et quelques évocations de petites fleurs blanches. Elles précèdent un fruit croquant, juste cueilli, autour de la pomme et de la poire, complétées d’un soupçon d’abricot et d’un filet d’agrumes, plus toniques, où l’on reconnaît bergamote et mandarine. On est saisi devant le raffinement de l’expression des schistes : la finesse des contours minéraux évoque l’élégance d’un dessin à la plume par un maître de la Renaissance. A l’aération prolongée, le fruit s’affirme encore davantage, autour d’une gelée de coing, de la pêche plate et même d’un soupçon de mangue.

En bouche, l’attaque est tranchante et finement citronnée. Elle n’en est pas moins gourmande, avec ses saveurs d’abricot, de noyau de pêche, de mangue et d’orange sanguine, enrobées d’une once de miel. Un fin grésil de schistes se déposent ensuite sur les papilles, apportant une notable sensation d’énergie et de fins amers épicés. On reconnaît le safran, le poivre Sichuan et même une touche de piment… La précision, la droiture et la persistance de la finale sont impressionnantes : on plonge de longues secondes dans la verticalité empyreumatique de la roche.

Elégance de tous les instants, énergie et intensité, ce Savennières de très haut vol invite à une gastronomie sophistiquée, privilégiant des chairs délicates et des jus fins. On pense à une salade d’hiver à l’anguille fumée, des coquilles Saint-Jacques étuvées au gingembre, un filet de barbue à l’oseille, un Saint-Pierre servi avec une émulsion aux girolles et une jardinière de légumes nouveaux aux herbes fines. C’est un must…

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Clos de la Hutte - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Aérien, complexe : berges, plantes d'eau, herbes hautes, fenaisons juste coupées, eucalyptus, thé vert, miel de fleurs blanches, pomme et poire, un soupçon d'abricot, bergamote, mandarine, gelée de coing, pêche plate, une nuance de mangue. Epices vertes

Bouche : Attaque tranchante et finement citronnée, puis une belle densité gourmande, sur des saveurs d'abricot miellé, de noyau de pêche, de mangue et d'orange sanguine. Des épices toniques autour du safran, du poivre Sichuan et du piment. Finale droite, verticale

Accords mets-vins : Une salade d'hiver à l'anguille fumée, des coquilles Saint-Jacques étuvées au gingembre, un filet de barbue à l'oseille, un Saint-Pierre servi avec une émulsion aux girolles et une jardinière de légumes nouveaux aux herbes fines

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique