Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Franc de Pied - 2020

Dans le sillage d'illustres prédécesseurs qui ont marqué la viticulture ligérienne, comme Charles Joguet bien sûr, mais aussi François Chidaine ou Didier Dagueneau (avec sa mythique cuvée Astéroïde), Thibaud Boudignon signe ce joyau introuvable, un Savennières issu de quelques vignes plantées en « franc de pied », c'est-à-dire sans porte-greffe, au cœur de son Clos de la Hutte. A la recherche d'une sorte de goût originel du terroir, avant que le phylloxera ne commande de généraliser les porte-greffes venus du continent nord-américain...

Soyons clair, ce vin n'existe quasiment pas, si ce n'est pour une poignée de chanceux qui auront la chance d'y goûter peut-être une fois dans leur vie. Ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous en proposer quelques très précieux flacons.

Désireux de pousser au plus loin la quête de pureté qui a animé la création de ce précieux nectar, Thibaud a fait le choix d'un élevage de 18 mois dans un Wine Globe, ces fameux globes de verre dont les qualités séduisent aujourd'hui nombre de vignerons parmi les plus exigeants. Au final, ce sont 500 bouteilles de cet introuvable Franc de Pied 2020 qui ont été produites, pour tout le « mondovino » : une goutte dans l'océan, en somme...

Bien qu'encore très jeune, ce vin brille déjà d'un éclat saisissant, d'une lumière incandescente évoquant le plus pur des diamants que l'on vient juste de polir. Le nez, onirique et évanescent, s'ouvre sur une composition sophistiquée mêlant sel gemme, iode, bergamote, pierre-ponce, mais aussi une eau de violette, la pêche de vigne, la clémentine. Au fil de l'aération, la dimension florale s'affirme : nous voici projetés au cœur d'un jardin à la Française dominant la Loire, avec ses parterres de bleuets ou de pensées, ses arches de glycines.

En bouche, énergie et intensité sont les maîtres-mots : dès l'entame, le jus scintillant électrise nos papilles, charriant des saveurs pures de pulpe d'agrumes, de rhubarbe ou de fruit de la passion, qui s'entremêlent avec un concentré d'herbes aromatiques parmi lesquelles on reconnaît l'estragon et la coriandre fraîche, ainsi qu'une touche stimulante de bâton de réglisse et de curcuma. L'empreinte minérale évoquant tout autant la poussière de roche que des coquillages fossilisés vient faire souffler un vent de fraîcheur sur les papilles. Plus on grume ce jus intense, plus on assiste au retour triomphant du fruit : les saveurs d'abricot, d'ananas acidulé et de mangue fraîche roulent maintenant sur le palais.

La sensation de profondeur et de résonance de la finale sont stupéfiantes. Surtout pour un vin si jeune. Portée par l'acidité juteuse et dynamique des

agrumes, elle s’installe au plus profond de nous pendant de longues secondes.

Un véritable concentré de fruit et de terroir, un elixir de vie qui vous regarde avec assurance du haut de sa vallée du Shangi-La… A oublier quelques années en cave avant de l’ouvrir pour sublimer un homard cuit au bleu, une cassolette d’araignée de mer aux petits légumes glacés ou un bar de ligne cuit en croûte de sel. Collector absolu. Bouteilles numérotées.

Vendu uniquement dans notre Collection en 6 bouteilles.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Thibaud Boudignon - Savennières Franc de Pied - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Une composition sophistiquée et délicate mêlant sel gemme, iode, bergamote, pierre-ponce, mais aussi une eau de violette, la pêche de vigne, la clémentine. bleuets ou pensées, glycines.

Bouche : Le jus scintillant électrise nos papilles, sur la pulpe d'agrumes, la rhubarbe, le fruit de la passion, un concentré d'herbes aromatiques (estragon, coriandre) et d'épices (curcuma, réglisse), fruits à noyau et mangue sur la finale, poudre de roche

Accords mets-vins : Un homard cuit au bleu, une cassolette d'araignée de mer aux petits légumes glacés ou un bar de ligne cuit en croûte de sel.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 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