



Thibaud Boudignon fonda nel 2009, a Savennières, la cantina che porta il suo nome dopo una lunga esperienza maturata nel settore vitivinicolo prima nella regione bordolese e poi in Borgogna. Da subito Thibaud Boudignon si afferma per la produzione di vini bianchi, secchi, prodotti con Chenin Blanc in purezza. Oggi Thibaud Boudignon possiede 3,5 ettari di vigneto di cui 2 sono ubicati nell'Anjou ed 1,5 ettari nel Savennières. La dimensione dell'azienda permette a Thibaud Boudignon di potersi occupare personalmente di ogni aspetto della produzione dalla campagna alla cantina. La fermentazione dei suoi vini è svolta rigorosamente con lieviti indigeni in vasche d'acciaio. Segue un invecchiamento, in fusti di rovere francese ed austriaco, attento ad evitare la fermentazione malolattica. Il risultato del lavoro di Thibaud Boudignon sono dei Chenin Blanc che esprimono finezza ed eleganza, dimostrando una predisposizione all'invecchiamento.

Savennières La Vigne Cendrée

Varietà Chenin Blanc.

Vigneti Il vigneto che dà vita a questa cuvée di Thibaud Boudignon è ubicato nel Savennières, e più precisamente in un appezzamento di 0.5 ettari sopra Château de Varennes, non lontano da La Roche Aux Moines. Coltivato seguendo i dettami della viticoltura biodinamica, con l'intento così di tutelare la salute dei terreni, è caratterizzato da suoli argillosi e ricchi di scisti viola e granito ed è cinto da alberi su tutti i suoi lati.

Vinificazione La fermentazione è svolta rigorosamente con lieviti indigeni in vasche d'acciaio. Segue un invecchiamento, per metà in fusti di rovere francese (226 l) e per metà in rovere austriaco, attento ad evitare la fermentazione malolattica, che perdura per 12 mesi. Non viene fatto uso di legno nuovo.

Caratteristiche Savennières La Vigne Cendrée è un vino di grande stampo borgognone, caratterizzato da un'eccezionale tensione e da una buona struttura e lunghezza.

