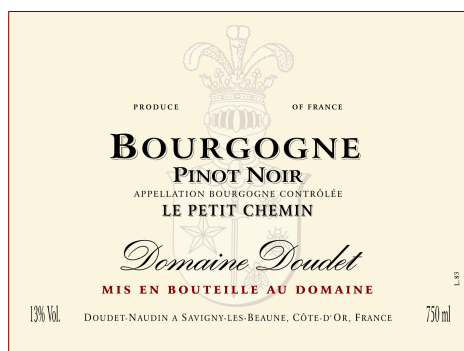




Domaine Doudet

Bourgogne Rouge Le Petit Chemin



Van de 21 percelen die de familie Doudet bezit is de wijn van de wijngaard Le Petit Chemin als "instap" Bourgogne bedoeld. Aangezien Doudet aan al haar wijngaarden en haar druiven evenzoveel aandacht besteed kan men stellen dat de lat ook hier hoog ligt en dat menig (massaal) geproduceerde cru uit de Bourgogne dit niveau überhaupt niet haalt. Van instapper is er kwalitatief gezien dan eigenlijk ook geen sprake. Het kleine perceeltje (0.60 ha) ligt in de gemeente Ladoix-Serrigny op het meer vlakke gedeelte ten oosten van beroemde en grote broer Aloxe Corton. De wijngaard, ruim 40 jaar oud, heeft een gemiddelde opbrengst van slechts 30 hl per hectare hetgeen overeenkomt met de meeste Grand Cru wijngaarden. Aan concentratie is dan ook geen gebrek in deze 'instap' Bourgogne.



De handgeplukte druiven worden op een selectie tafel nogmaals geselecteerd op schoonheid en optimale rijpheid zodat alleen het beste fruit uiteindelijk gebruikt wordt. Een langzame vergisting zorgt voor evenwicht waarna de wijn gemiddeld 12 maanden op fusten van 1-2 jaar oud verblijft. Het delicate karakter van de Pinot Noir mag volgens Doudet nooit verstoord worden door een overdone in (zoet) fruit of overmatig (nieuw)houtgebruik. Balans, daar draait het in de wereld van Pinot Noir om.

De wijn wordt daarna ongefilterd gebotteld zodat een licht bezinksel zich in de loop der tijd kan vormen.

Door het zeer lage rendement heeft de Bourgogne Le Petit Chemin al gelang het oogstjaar vrij veel kleur. De neus bevat fruit van rijpe kersen, cassis en framboos maar ook een dosis sauvage, (ruigheid/aardsheid) zoals de Bourguignon het noemt. De smaak is vol, fris en zuiver te noemen met op jonge leeftijd duidelijk aanwezige doch zachte tannine die de wijn zo geschikt maakt als partner bij een goede maaltijd. Nooit agressief maar wel een wijn met eigen(wijs) karakter.

Productie 2008: 2760 flessen

Serveren op 15-16 graden bij allerlei rood of wit vlees, stoofpotjes, gevogelte en harde kaas.
Bewaren tot 4-6 jaar na de oogst