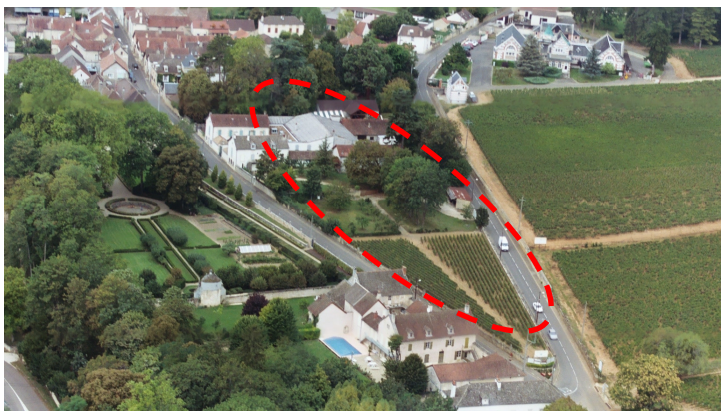
Domaine Doudet

Bourgogne Blanc

Le Clos en Village

Achter de caves van Doudet te Savigny-les-Beaune ligt, bij wijze van spreken, in de achtertuin, de wijngaard Le Clos en Village. De 0.43 ha is aangeplant in de jaren 60 van de vorige eeuw en zou officieel als veel duurdere AOC Savigny les Beaune op de markt mogen komen. De familie Doudet ziet echter op tegen de bureaucratisch rompslomp om voor de jaarlijks maximaal 1.800 geproduceerde flessen dit alsnog bij het INAO aan te kaarten. Ze verkoopt deze wijn liever als "gewone" AOC Bourgogne maar dan wel een met een bijzonder karakter.
De Chardonnay druiven, biologisch verbouwd, worden vergist in, al naar gelang de opbrengst, 4-6 eikenhouten fusten (25% nieuw) waar ze verder nog 10-12 maanden in rijpt. Door de leeftijd van de stokken, de terroir en de zorg die Doudet eraan besteed, is Clos en Village een unieke wijn.

De zachtgele kleur, de neus van rijpe citroen, amandel en bloemen met een voldroge smaak waarin een goede zuurgraad zorgt voor een verkwikkende afdronk laat zien dat men hier duidelijk met een echte terroir-wijn met een eigen persoonlijkheid te maken heeft.
Na enige jaren zal zich tevens steeds meer mineraliteit tonen. Wachten wordt beloond!
Productie 2007: 1777 flessen.
Serveren op 12-14 graden bij schaal- en schelpdieren, gegrilde vis met een lichte saus of een rijpe kaas. Bewaren tot 5-8 jaar na de oogst.