Cognac Dudognon old vintage N1 - 41% - 50cl

Grande Champagne zonder omwegen

Cognac Dudognon is één van die zeldzame huizen waar alles klopt omdat men weigert shortcuts te nemen. Dit familiebedrijf, gevestigd in Lignières-Sonneville, werkt al generaties lang in het hart van de Grande Champagne, de meest prestigieuze cru van Cognac.

Waar anderen leunen op naam en traditie, kiest Dudognon voor radicale zuiverheid.

Alles gebeurt 'estate grown': eigen wijngaarden, eigen distillatie, eigen rijping. Geen aankopen, geen blends van buitenaf. De druif (Ugni Blanc) komt van diepe kalkbodems die zorgen voor natuurlijke fraîcheur, spanning en een uitzonderlijk rijpingspotentieel.

Wat Dudognon écht onderscheidt, is hun filosofie van niet-interventie:

- distillatie sur lie, traag en precies
- geen suiker, geen karamel
- geen koude filtering
- botteling op natuurlijke sterkte of licht verdund, maar altijd met respect voor textuur

Het resultaat is cognac die eerlijk, droog en uitgesproken gastronomisch is. Dit is geen cognac die zich opdringt — dit is cognac die zich openbaart.

Dudognon is één van de laatste die distilleert met hout en kolen.

Puur vakmanschap!

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Cognac
Subregio	Grande Champagne 1er Cru de Cognac
Appelatie	Cognac Grande Champagne AOP
Bodemsoort	kalk
Druiven	100% ugni blanc

SMAAKBESCHRIJVING

Tijd, vastgelegd zonder correcties

Old Vintage N°1 is geen interpretatie, maar een document.

Deze cuvée van Cognac Dudognon komt uit één specifiek oogstjaar en werd jarenlang onaangeroerd gerijpt, zonder blending, zonder verzachting, zonder herwerking.

Alles gebeurt volgens de onwrikbare Dudognon-filosofie:

- 100% Grande Champagne
- estate grown
- distillatie sur lie
- geen suiker, geen karamel, geen koude filtering
- botteling met respect voor de natuurlijke balans van het vat

Dit is cognac als tijdscapsule: wat het jaar gaf, blijft intact.

Wat betekent “Old Vintage” bij Dudognon?

Bij Dudognon is vintage geen marketingterm.

Het betekent:

- één oogstjaar
- één rijpingsverhaal
- één waarheid

Geen correcties om consistentie te creëren — consistentie wordt hier opgeofferd aan authenticiteit.

Smaakprofiel

In de neus: gedroogde bloemen, walnoot, sinaasappelschil, bijenwas en natte kalk.

In de mond: strak maar diep, met lagen van honing, citrusolie, notig karakter en fijne kruiden.

De finale is lang, droog en exact, met een minerale spanning die blijft hangen zonder zwaarte.

Dit is geen cognac om “mooi” te vinden. Dit is cognac om **te begrijpen**.

VINIFICATIE

Gedistilleerd boven een houtvuur en gerijpt in nieuwe Limousin eikenhouten vaten zonder suiker, hout of karamel.

WAAROM DEZE WIJN

Old Vintage N°1 is Dudognon op zijn meest radicaal.
Geen vangnet. Geen afronding. Geen geruststelling.
Alleen druif, kalk, tijd — en het lef om niets te corrigeren.