

CHAMPAGNE DEUTZ BLANC DE BLANCS 2013



CHAMPAGNE DEUTZ BLANC DE BLANCS 2013

DER STIL DEUTZ

Als der aus Aachen stammende Wilhelm Deutz 1838 mit seinem Partner Peter Geldermann Champagner Deutz in Ay gründete, legte er größten Wert darauf, Trauben aus vielen verschiedenen, noch dazu den besten und dem Weingut nahen Lagen, für seinen Champagner zu verwenden. Zielstrebig ging Deutz daran, die idealsten Weinberge zu erwerben und die Produzenten hervorragender Trauben langfristig an Deutz zu binden – eine Politik, die seine Erben kontinuierlich fortsetzten.

Heute kommen über dreiviertel der von Champagne Deutz verarbeiteten Trauben aus Grand Cru- und Premier Cru-Gemeinden. 46 ha sind in Eigenbesitz; neben den weingutsnahen Grand Cru-Lagen von Ay, dem Herzen der Champagne, gelegen im Vallée de la Marne, entstammt der Großteil aus der Pinot Noir-dominierten Region Montagne de Reims sowie der weiter südlich liegenden Côte des Blancs, bekannt für die besten Chardonnays.

Die typischen Kreide- und Kalkböden der »historischen« Champagne, von nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen mit bis zu 70 Jahre alten Reben sowie eine strenge Auswahl der Trauben nach ihrer Herkunft, ermöglichen es Deutz, ein Naturprodukt von höchster Qualität zu erzeugen. Champagner von einer besonderen Stilistik, die Finesse, Weingigkeit und Komplexität in sich vereinen.

1882 gehörte Champagne Deutz zu den Gründungsmitgliedern des »Syndicat des Grandes Marques«. Um 1900 belieferte es europäische Königs- und Kaiserhäuser ebenso wie südamerikanische Staatskanzleien. Heute ist Deutz groß genug, um weltweit Marktpräsenz zu zeigen, dem Handel und der Gastronomie ausreichend Menge bieten zu können; jedoch klein genug, um überschaubar zu bleiben, »menschliche« Dimensionen zu bewahren, keine Kompromisse bei der Qualität einzugehen, »als bodenständig und authentisch empfunden zu werden und mit beiden Beinen im Weinberg stehen zu können«, wie es Jean-Marc Lallier-Deutz formuliert, der heute in sechster Generation der Familie Deutz im Weingut die Gäste begrüßt.

Der Deutz-Stil ist frisch, klar, elegant, mit einer prägnanten Weingigkeit, komplex, aber nicht kompliziert, angenehm, aber nicht beliebig. Einfach zu trinken, aber nicht simpel. Daher erfreut sich Champagne Deutz einer großen Fangemeinde weltweit. Gleich welcher Kategorie, jede der Cuvées spiegelt die Einzigartigkeit und den Stil von Champagne Deutz stets zuverlässig wieder und wird international mit höchsten Bewertungen bedacht.

TECHNISCHE DETAILS

Jean-Marc Lallier Deutz kommt beim Beschreiben des Blanc de Blancs stets ins Schwärmen. Dabei erinnert er vor allem an das Durchsetzungsvermögen seines Vaters, der 1966 als einer der allerersten Winzer in Ay überhaupt, den Mut hatte, einen reinsortigen Blanc de Blancs Jahrgangschampagner zu erzeugen. Ein schierer Affront für eines der führenden Häuser der Grand Cru Gemeinde, welche immer als Sinnbild für kraftvolle Pinot Noirs von allerbestem Terroir stand und steht.

In kürzester Zeit fand der Blanc de Blancs seine Liebhaber, allen voran die Pariser Sommellerie die den Wein insbesondere zu großen Gerichten um edle Meeresfrüchte einzusetzen wußte. Heute steht die Cuvée stets als einer der besten und nicht wegzudenkenden Jahrgangs-Blanc de Blancs geradezu beispielhaft für die Kategorie.

Reifung mindestens 60 Monate »sur lattes«
Dosage circa 7,5 g/l

Assemblage

Avize: 47% , Mesnil sur Oger: 30% , Chouilly: 17%,
Villers-Marmery: 6%

ÜBER'S JAHR 2013

»Geduld ist eine Tugend ... «

Zwei Wochen verspätetes, kühles Frühjahr nach einem sehr langen und feuchten Winter mit häufigen Schneeperioden. Erste Sommertage erst zu Anfang Juli, kurz nach der Blüte. Hitziger Juli und August mit kurzem, aber intensiven Regen sorgten für perfekte Bedingungen für die Traubenreife. Es folgte ein massiver Temperatursturz kurz vor dem Reifefinale im September mit leichtem Regen, aber wenig Fäulnisgefahr. Nach der herbstlichen Periode wurde es wieder deutlich wärmer, so dass die Trauben gesund und perfekt ausreifen.

Offizieller Erntebeginn am 24. September – bei Deutz vom 1. Oktober bis zum 15. Oktober.

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN



IM GLAS

Der Wein verführt durch seine klare Farbe mit leichten Silberreflexen, charakteristisch für die Rebsorte Chardonnay sowie seine feine, dichte und regelmäßige Perlage. In der Nase fein und aromatisch mit angenehmen Noten von weißen Blüten und gelben Früchten.

Am Gaumen lebhaft und mineralisch. Zu den Aromen von Geißblatt und weißen Pfirsichen gesellen sich wunderbare Noten von Zitrusfrüchten sowie der subtile Stil der Kreide unterlegt von Champignon und Haselnuss.

Im Nachhall leicht salzig, belebend mit einer sehr mineralisch-aromatischen Länge. Der frisch degorgierte Wein hat ein enormes Reifepotenzial vor sich, zeigt aber schon zu Beginn sein vielseitiges Können als »Opener« bei Tisch und Begleiter von feinen Speisen und Schalentieren.

ZU TISCH

Der Menüchampagner par excellence, insbesondere zu Fisch wie Dorade, Lachs, Saint-Pierre oder einem Carpaccio von Jakobsmuscheln. Dieser junge Wein wird sein Potenzial mit der Zeit voll entfalten und dann weiterhin perfekt zu würzigeren und kräftigeren Speisen harmonieren. Idealerweise wird die Cuvée in einem breiten Weißweinglas serviert. Sehr gereifte Jahrgänge gehören in ein Burgunderglas.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2011

WINE ENTHUSIAST 91 | 100
À LA CARTE 93 | 100

MILLÉSIME 2010

WINE ENTHUSIAST 93 | 100
JAMES SUCKLING 93 | 100
WINE SPECTATOR 92 | 100
VINOUS – Antonio Galloni 93 | 100
BETTANE+DESSEAUVE 17.5 | 20

»The Champagne Guide«

Australia – Tyson Stelzer 94 | 100
La Revue du Vin de France 16.5 | 20
P. Parker-Wine Advoc. 90 | 100