

CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

LA CÔTE GLACIÈRE 2012



CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

LA CÔTE GLACIÈRE 2012

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, Weinigkeit 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 Weinigkeit, 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.

Link zur Cuvée: smart-wines.de/deutz

TECHNISCHE DETAILS

Ein Tribut an William Deutz, der von Beginn an stets auf die Besonderheiten der Lagen für die Erzeugung seiner Cuvées geachtet hat. William Deutz war ein Verfechter des Terroirs, fest der Meinung, dass ein großer Wein auch nur auf großem Terroir wachsen kann. Die Weinberge von Ay verteilen sich auf einem riesigen Kreidefelsen (Belemnit), überzogen von einer dünnen Kalk-Lehmauflage. Dieses Terroir ist verantwortlich für den starken mineralischen Ausdruck der großen Pinot Noir von Ay. Die zwei Parzellen La Côte Glacière und Meurtet spiegeln maximale Intensität, Struktur und Mineralik wieder. Dieser Champagner stammt ausschließlich von der Parzelle »La Côte Glacière«, direkt oberhalb ans Haus angrenzend, die komplett südlich ausgerichtet ist. **La Côte Glacières: 100% Pinot Noir | 100% Kreide | 100% Ay | 100% Individualität!**

ÜBER'S JAHR 2012

Die Besorgnis weicht der Freude

Auf späte Frostperioden und einigen Hagelstürmen folgte zur Blütezeit nasskaltes Wetter, das Verrieseln und Kleinbeerigkeit nach sich zog. Kein schöner Start in das Weinjahr, welches zunächst in den ersten verregneten Sommerwochen keine Besserung im Gepäck hatte. Die Weinbergsmitarbeiter sahen sich in einem täglichen Kampf gegen Echten Mehltau und Grauschimmel. Dank erheblicher Anstrengungen war der Ernteertrag nur um 25 bis 30 % geringer als üblich. Dies nicht zuletzt auch durch das mildere Wetter ab Mitte August. Endlich zeigten sich Sonne und sommerliche Temperaturen und begünstigten die Traubenreife unter hervorragenden Bedingungen! Die anfängliche Heterogenität der Traubenentwicklung teils am gleichen Stock, war Anfang September nicht mehr feststellbar, so dass die Lese offiziell am 10. September begann – bei Deutz am 18. September. Mit einer sehr geringen Lese, aber gesunden und für die Region reifen Trauben im Korb, wies der Most mit einem Durchschnittswert von 10,7° potenziellem Alkohol bei einem Säuregehalt von 8g eine sehr angenehme Ausgewogenheit auf.

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN



IM GLAS

Blassgelbe Farbe mit zarten Kupferreflexen. Die feine gleichmäßige Perlage verstärkt den animierenden visuellen Eindruck.

Der Südlage verdanken wir eine äußerst ausdrucksstarke Nase: reife Noten von Blüten und gelben Früchten.

Die Trauben wurden mit einem perfekten Reifegrad gelesen. Ein Champagner, der über einen kräftigen Körper verfügt, Fliedernoten, Birne und Pfirsich verbinden sich mit reifen exotische Aromen.

Am Gaumen komplex, mit der für die Kreide typischen Mineralität, erinnernd an Austernschale und Haselnuss. Ein äußerst kraftvoller, harmonischer und gleichzeitig ausgeglichener Champagner mit einem vielversprechenden Finale und einem hohen Reifepotenzial

ZU TISCH

»La Côte Glacière«, ein kraftvoll eleganter Aperitifwein. Zudem der perfekte Begleiter zu gegrilltem Hummer, Thunfisch-Carpaccio, Perlhuhn-Pastilla, cremigen Weichkäse oder scharfen Gerichten. Hommage à William Deutz bringt seine Tiefe in einem Burgunderglas am Besten zur Geltung!

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2012

WEINWIRTSCHAFT
VINUM

95 | 100
19,5 | 20