CHAMPAGNE DEUTZ
BLANC DE BLANCS 2020

CHAMPAGNE DEUTZ
BLANC DE BLANCS 2020

SMART WINES®

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 sowie den besten, 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. 48 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 Marc Hoellinger formuliert, der 2023 die Nachfolge von Fabrice Rosset angetreten hat, welcher in drei Dekaden Champagne Deutz reformierte und zu neuen Höhen brachte.

Der Deutz-Stil den Kellermeisterin Caroline Latrive verfolgt 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. 2024 war der erste Jahrgang zur Umstellung auf biologische Landwirtschaft.

Link zur Cuvée: smart-wines.de/deutz

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

Chardonnay 100% – Premiers & Grands Crus
Chouilly: 28%, Mesnil: 20% Avize: 17%, Cramant: 17%, Villeneuve: 13%, Trépail: 5%

ÜBER'S JAHR 2020

Ein außergewöhnlich mildes Jahr

Das Jahr war von sehr milden Bedingungen geprägt. Die Lese begann ungewöhnlich früh, bereits im August. Die Chardonnays erreichten ihre volle Reife jedoch etwas später, unter perfekten gesundheitlichen Voraussetzungen. Die Trauben präsentierten sich in ausgezeichneter Reife mit hoher Konzentration und bemerkenswerter natürlicher Balance.

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN

IM GLAS

Die Farbe zeigt sich in hellem Gold mit silbrigen Reflexen. Die Perlage ist fein und gleichmäßig. In der Nase entfaltet sich eine elegante florale Aromatik mit Anklängen weißer Blüten und einem Hauch von Jasmin. Zitrusnoten von Orange und Pomelo verleihen Frische und Klarheit, während sich nach und nach dezente Nuancen von weißem Pfeffer entwickeln. Am Gaumen ist der Auftakt klar und lebendig, getragen von einer feinen Spannung. Die bemerkenswerte aromatische Konzentration bringt elegante Zitrusnoten präzise zum Ausdruck. Mit zunehmender Entwicklung zeigt sich der Wein reich und großzügig, mit einer samtigen Textur, die sich kontinuierlich entfaltet. Der Abgang ist vibrierend, salzig und mineralisch, geprägt von einer edlen Bitternote, die den kreidigen Charakter großer Chardonnay-Terroirs unterstreicht.

ZU TISCH

Ein Champagner, der sich hervorragend zum Aperitif eignet, der sich aber auch als wunderbarer Begleiter zu Fischen, wie gegrilltem Seebarsch oder Saint-Pierre, sowie zu einem Tartar aus Jakobsmuscheln, gebratenen Langusten und Ceviche von der Dorade anbietet. Die Aromenvielfalt ist ein Indiz für ein besonders großes Reifepotenzial.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2017

WINE SPECTATOR	92	100
WINE ENTHUSIAST	92	100
JANCIS ROBINSON	16,5	20

MILLÉSIME 2014

WINE SPECTATOR	92	100
VINUM	17,5	20
LA REVUE DU VIN DE FRANCE	93	100
GRANDI CHAMPAGNE	92	100

MILLÉSIME 2013

JAMES SUCKLING	93	100
BETTANE+DESSEAUVE	16,5	20
DECANTER	92	100
VINOUS – ANTONIO GALLONI	90	100

MILLÉSIME 2011

WINE ENTHUSIAST	91	100
WEINWIRTSCHAFT	91	100
À LA CARTE	93	100

MILLÉSIME 2010

WINE SPECTATOR	92	100
WINE ENTHUSIAST	93	100
JAMES SUCKLING	93	100
VINOUS – ANTONIO GALLONI	93	100
BETTANE+DESSEAUVE	17.5	20
TYSON STELZER THE CHAMPAGNE GUIDE	94	100