CHAMPAGNE DEUTZ
BRUT MILLÉSIME 2019

CHAMPAGNE DEUTZ
BRUT MILLÉSIME 2019

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

Klassische Deutz Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay, reift 60 Monate auf der Hefe. Hierbei setzt die lange Autolyse eine feine nussige Aromatik frei und erzeugt zudem die sehr feine Perlage.

Cuvée en Detail:
Pinot Noir: 68% – Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Verzenay and Mareuil
Chardonnay: 32% – Avize, Villeneuve-Renneville und Vertus
100% Grands & Premiers Cru
Dosage: 6,5g/l

ÜBER[s] JAHR 2019

Das Jahr 2019 war ein typischer Sonnenjahrgang und zeichnete sich durch warmes Wetter und eine frühe Reife aus. Die Lese begann bereits im August unter perfekten Bedingungen. Die Trauben, die außergewöhnlich reif waren, zeichnen sich durch hohe Konzentration und eine bemerkenswerte natürliche Ausgewogenheit aus. Diese beispiellosen klimatischen Bedingungen bringen reichhaltige und strahlende Weine hervor. Die frühe Weinlese wurde Ende August abgeschlossen.

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN

IM GLAS

Dieser Wein leuchtet in einem leichten Goldton mit einem dezenten orangefarbenen Schimmer. In der Nase offenbart er zarte Aromen von reifen Früchten – Mirabelle, Aprikose und Pfirsich. Zu diesem großzügigen Fruchtprofil gesellt sich eine zart rauchige, würzige Note, die an Espelette-Pfeffer und Paprika erinnert und dem Wein Tiefe und Komplexität verleiht. Am Gaumen besticht er mit einer geschmeidigen Textur und einer wunderschönen Struktur mit eleganten salzigen Anklängen.

ZU TISCH

Der Jahrgangswein ist nicht nur elegant, sondern auch kräftig. Sein Einsatz kann daher vielfältig sein - als Aperitif, oder auch zu vielen verschiedenen Speisen: Karamellisiertes rotes Geflügel, geräucherter Paprika & Zitronenmelisse. Feinen Fischsorten, Sushi und Sashimi, Risotto mit weißem Trüffeln.

BEWERTUNGEN

MILLESIME 2018

JAMES SUCKLING	93	100

MILLÉSIME 2016

JAMES SUCKLING	94	100
LA REVUE DU VIN	92	100
FALSTAFF	94	100
WINE ENTHUSIAST	94	100
NEW WINE REVIEW	93	100
JANCIS ROBINSON	16.5	20
JAMES SUCKLING	94	100
VINOUS	91	100
BETTANE+DESSEAUVE	93	100
GAULT & MILLAU	89	100
DECANTER SILVER WINNER	92	100
TYSON STELZER THE CHAMPAGNE GUIDE	91	100

MILLESIME 2015

TYSON STELZER THE CHAMPAGNE GUIDE	91	100

MILLÉSIME 2014

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER	92	100
JAMES SUCKLING	92	100
WINE SPECTATOR	93	100
VINUM	17,5	20
LA REVUE DU VIN DE FRANCE	92	100

MILLÉSIME 2013

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER	91+	100
WINE ENTHUSIAST	92	100
JAMES SUCKLING	93	100
WINE SPECTATOR	91	100
VINUM	17	20