CHAMPAGNE DEUTZ
BRUT CLASSIC

CHAMPAGNE DEUTZ
BRUT CLASSIC

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

Der Brut Classic ist das Ergebnis der Zusammenstellung von mehreren Jahrgängen.

Jedes Jahr wird der Cuvée eine bestimmte Menge von Reserveweinen (teils bis zu 50%), von den vorangegangenen drei Jahrgängen beigefügt, um die Beständigkeit, die Komplexität und den typischen Stil der Maison Deutz zu sichern. Die Harmonie des Brut Classic ist auf die Qualität der Trauben zurückzuführen, der Auswahl der Crus (bis zu 75) und der Ausgewogenheit der drei großen Rebsorten der Champagne. Die Cuvée profitiert zudem von einer dreijährigen Reifung vor dem Degorgieren.

Diese Cuvée spiegelt den Stil von Deutz in Form von Eleganz und Zugänglichkeit als Ideal wieder! Der Stil der Deutz Brut Classic ist gekennzeichnet durch:

- eine perfekte Balance der Assemblage: 40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Meunier.
- Die Verarbeitung allerbester Trauben.Der über wiegende Teil des Traubenmaterials stammt entweder von »Grands Crus« oder »Premium Crus.« Ebenso wichtig ist die Tatsache, dass Deutz generell nur die »erste Pressung« für all seine Cuvées verwendet.
- Die »Reserve-Weine« – Top-Qualität »vins clairs« aus den letzten 3 Vorjahren – machen bis zu 50% der Cuvée aus. Die »Reserve Weine« garantieren Jahr für Jahr eine perfekte Konstante und verleihen dem Wein Komplexität.

Aktuell seit April 2026 ist die Cuvée mit dem Basiswein aus 2022 und 28% Reserveweinen (2021, 2020, 2019) im Verkauf.

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN

IM GLAS

Von leuchtender, hellgoldener Farbe, weist der Deutz Brut Classic eine Perlenbildung von großer Feinheit auf, die charakteristisch für Weine mit langer Hefereife ist.

Das sehr ausgeprägte Bukett offenbart zunächst blumige Nuancen (Weißdorn, weiße Blüten), anschließend Aromen von getoastetem Brot, Marzipan und reifen Früchten (Äpfel, Birnen) sowie Zitrusfrucht.

Am Gaumen vereinigen sich die Frische des Chardonnays, die geschmeidige Struktur des Pinots und die elegante Weinigkeit des Meuniers. Die Aromen sind harmonisch eingebunden und die Struktur ist seidig. Der Nachhall wird durch sehr langanhaltende, fruchtig-weinige Nuancen abgerundet.

ZU TISCH

Die Cuvée Deutz Brut Classic ist der absolute Allrounder des Sortimentes: Ein idealer Aperitif und vielseitiger Begleiter zu verschiedensten Fischgerichten, wie St. Pierre, Heilbutt oder Wildlachs, Geflügel sowie hellen Fleischgerichten sowie würzigen Gemüsen. Ein etwas breiteres Champagnerglas lässt den Stil Deutz besser zur Geltung kommen.

BEWERTUNGEN

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER	90 | 100
WINE SPECTATOR	92 | 100
WINE ENTHUSIAST	90 | 100
JAMES SUCKLING	93 | 100
TASTED	92 | 100
FALSTAFF	93 | 100
VINUM	17 | 20
LA REVUE DU VIN DE FRANCE	91 | 100
LE FIGARO MAGAZINE	92 | 100
GAULT & MILLAU	16 | 20
TERRE DE VINS	16 | 20
THE SUNDAY TIMES	19 | 20
LE MIGLIORI 99 MAISON DI CHAMPAGNE	15 | 20
GRANDI CHAMPAGNE ALBERTO LUPETTI	90 | 100
FINE WINE ESSI AVELLAN	
MW & TOM STEVERSON	91 | 100
WEINWIRTSCHAFT	90 | 100
CHAMPAGNE JORDI MELENDO	91 | 100
VINOUS	90 | 100
DECANTER	95 | 100
DRINK BUSINESS	SILVER WINNER
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	SILVER WINNER
DECANTER GOLD WINNER	95 | 100
TYSEN STELZER	94 | 100

DRINKS BUSINESS: CHAMPAGNE MASTERS GOLD 2026