

# CHAMPAGNE DEUTZ

## HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

### LA CÔTE GLACIÈRE 2015



# CHAMPAGNE DEUTZ

## HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

### LA CÔTE GLACIÈRE 2015

#### 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](http://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 Glacieres: 100% Pinot Noir | 100% Kreide | 100% Ay | 100% Individualität!**

#### ÜBER'S JAHR 2015

##### Ein vielversprechendes Jahr

Nach normalen Wetterbedingungen zu Beginn des Jahres war das Jahr 2015 in der Champagne von beispielloser Hitze und Dürre geprägt.

Der Wachstumszyklus der Reben startete trotz hoher Temperaturen und ausbleibender Niederschläge zwischen Ende Mai und Mitte August optimal und brachte perfekte Bedingungen für ein gesundes Wachstum.

Die Regenphase in der zweiten Augustwoche war sehr willkommen und förderte die Traubenentwicklung. Die Rückkehr von heißem, trockenem Wetter zwischen den Regenperioden sorgte dafür, dass die Trauben schnell und unter optimalen Bedingungen reiften.

Am 8. September begann die selektive Lese und dauerte entsprechend dem Reifegrad je nach Parzelle 15 Tage.

Die durchschnittlichen Erträge lagen im Bereich von 11.000 kg/ha und waren von außergewöhnlich hoher Qualität.

In allen Weinbergen wurden optimale Reifegrade und perfekte Gesundheitsbedingungen beobachtet. In den Weinbergen waren zum Zeitpunkt der Ernte viele Marienkäfer zu finden. Ein Zeichen des Verzichtes von Insektiziden für mehrere Jahre. Marienkäfer sind aufgrund der nachhaltigen Landwirtschaft schon lange wieder in den Weinbergen präsent.

Kellermeister Michel Davesne und sein Assistent Olivier Bernard waren mit der Ausgewogenheit der gepressten Moste mit einem Säuregehalt von 7,3 g/L und 10,6% Alkoholpotenzial im Durchschnitt aller geernteten Trauben mehr als zufrieden.

#### 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

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER	93+		100
WINE SPECTATOR	92		100
VINUM	19,5		20
CHAMPAGNE MAGAZIN	97		100
WEINWIRTSCHAFT	95		100
VINOUS – ANTONIO GALLONI	94		100

#### VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN

