

CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

MEURTET 2015



CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

MEURTET 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

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 »Meurtet«, gelegen oberhalb des Weingutes, die östlich ausgerichtet ist. **Meurtet: 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

Leuchtendes mittleres Hellgelb mit leichten Bronzereflexen sowie mit feinperliger Kohlensäure unterlegt.

Ein eleganter Wein, der sich harmonisch präsentiert und in dem sich Aromen von gelben und hellen Früchten (Aprikosen, gelbe Süßkirschen) zu einer bestechenden Einheit verbinden und die auch ein Hauch von Lakritze nicht stören kann. Im Gaumen Kirschen und Noten von roten Früchten. Der Kalkboden verleiht diesem Champagner eine langsam stärker werdende Mineralität, die bis zum Finale anhält.

Das spezielle Terroir und edle Früchte vereinen sich zu einem perfekten Ganzen: ein wirklich außergewöhnlicher Pinot Noir!

ZU TISCH

Dieser elegant kraftvolle Aperitif-Wein ist der perfekte Begleiter zu Vorspeisen wie Foie gras, Sashimi, Langustinen oder gegrilltem Hummer, Geflügel und Thunfischsteak (traditionell oder mit leicht exotischer Note). Seine natürliche Noblesse ist vielseitig kombinierbar! 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	20		20
CHAMPAGNE MAGAZIN	96		100
WEINWIRTSCHAFT	96		100
VINOUS – Antonio Galloni	93		100

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN

