

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT MILLÉSIME 2018



CHAMPAGNE DEUTZ BRUT MILLÉSIME 2018

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: 67 % (Aj 29%, Ambonnay 20% und Bouzy 18%)

Chardonnay: 33 % (Avize)

Dosage: circa 6g/l

Reifepotential circa 7 Jahre plus.

ÜBER'S JAHR 2018

Ein Jahr der Superlative

2018 wird als außergewöhnlicher Jahrgang in Erinnerung bleiben, geprägt von einer harmonischen Kombination aus Qualität, Quantität und Reife. Der Winter war nass, mit einem Niederschlag, der fast sechs Monate abdeckte. Trotz der schwierigen Bedingungen arbeiteten die Winzer unermüdlich weiter. Ein kalter Februar brachte Schnee und erlaubte es, mechanische Arbeiten voranzutreiben.

Der März war entscheidend für den Knospenaufbruch, der einige Tage später als im Durchschnitt stattfand. Ab Ende April wuchs die Rebe schnell, und die Blüte begann etwa 12 Tage früher als üblich. Juli und August brachten viel Sonnenschein, und die ersten Anzeichen der Reife zeigten sich ab dem 20. Juli.

Die Weinlese begann am 25. August in Ay, begleitet von strahlendem Sonnenschein. Die sorgfältige Planung der Parzellenlese ermöglichte die Ernte qualitativ hochwertiger Trauben. Nach 19 Lesetagen wurde die Höchstmenge von 10.800 kg/ha erreicht. Die Moste wiesen einen Alkoholgehalt von 10,74% vol. und einen Säuregehalt von 5,76 g/L auf.

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN



IM GLAS

Dieser Wein leuchtet in einem schönen und kräftigem Hellgelb mit glitzernden Reflexen. In der Nase offenbart er zarte Aromen von reifen Früchten – Mirabelle, Aprikose und verrät damit gleichzeitig eine hervorragende Reife der Trauben bei der Lese. Am Gaumen besticht er mit einer geschmeidigen Textur, ergänzt die Nase mit eleganten Nuancen von roten Früchten und weist ein langes Finale auf. Er ist erfrischend mineralisch, fast sogar salin. Die Cuvée ist jetzt schon ein großes Vergnügen – zu erwarten ist ein langes Lagerpotenzial.

ZU TISCH

Der Jahrgangsw Wein ist nicht nur elegant, sondern auch kräftig. Sein Einsatz kann daher vielfältig sein – als Aperitif, oder auch zu vielen verschiedenen Speisen: feinen Fischarten, Sushi und Sashimi, Risotto mit weißem Trüffel, helles Fleisch wie z.B. Kalb in Rahmsoße oder auch Geflügelpastete mit Zitronengras.

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