

CHAMPAGNE DEUTZ DEMI-SEC



CHAMPAGNE DEUTZ

DEMI-SEC

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 Deutz Demi-Sec 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 zwei Jahrgängen beigefügt, um die Beständigkeit, die Komplexität und den typischen Stil des Maison Deutz zu sichern.

Deutz Demi-Sec ist somit gleich cuvéiert wie Brut Classic und Extra Brut. Die Dosage unterscheidet sich allerdings deutlich von den genannten Champagner.

Der Stil der Deutz Demi-Sec ist gekennzeichnet durch:

- Eine perfekte Balance der drei Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay.
- Die Verarbeitung bester Traubenqualität. Der überwiegende Teil der Trauben stammt aus Grands Cru- und Premiere-Cru-Gemeinden. Ebenso wichtig ist die Tatsache, dass Deutz nur die »erste Pressung« (Cuvée) für seine Weine verwendet.
- Die »Reserve-Weine« – Top-Qualität »vins clairs« aus den Vorjahren – machen 20 bis 40% der Cuvée aus. Die »Reserve Weine« garantieren Jahr für Jahr eine perfekte Konsistenz und verleihen dem Wein Komplexität.
- Die Dosage – 44 g/l – verleiht dem Demi Sec Harmonie, Fülle und einen langen Abgang.

IM GLAS

Der strohgoldfarbene Deutz »Demi Sec« besticht durch eine sehr feine Perlage; das Markenzeichen eines hochwertigen Champagners, der von größter Sorgfalt bei der Erzeugung profitiert hat, insbesondere von einer behutsamen Gärung und einer langen Reife auf der Hefe.

In der Nase offenbart der »Demi Sec« Fülle und Komplexität und verströmt florale Noten von Weißdorn und weißen Blüten. Es folgen Noten von feinem Gebäck, die sich mit einem ausbalancierten Fruchtaromenspektrum verbinden.

Am Gaumen präsentiert sich der Demi-Sec sehr ausgewogen und elegant. Seine feine, mittelkräftige Struktur spiegelt den edlen Charakter des Chardonnay und den reichen Körper des Pinot Noir gekonnt wider.

Der Nachhall ist äußerst lang anhaltend. Die großzügige Dosage macht diesen Champagner zu einem idealen Begleiter von Desserts oder zu exotischen Gerichten.

ZU TISCH

Der »Demi Sec« ist der ideale Begleiter zu Desserts wie Apfelkuchen, karamelisiertem Pfirsich, passt aber auch perfekt zu exotischen Gerichten wie Sushi oder geschmortem Schweinefleisch mit Sojasauce und zur Foie Gras. Die Cuvée lässt sich am Besten aus einem klassischen Weißweinglas genießen.

Generell ist Demi-Sec zu Unrecht etwas in Vergessenheit geraten, ist sie nicht nur äußerst lagerfähig, sondern vor allem eine wahre Bereicherung großer und kompletter Champagner-Zelebrierungen.

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN

