

# CHAMPAGNE DEUTZ EXTRA BRUT



# CHAMPAGNE DEUTZ EXTRA BRUT

## 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](https://smart-wines.de/deutz)

## TECHNISCHE DETAILS

Der Deutz Extra Brut 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 Extra Brut ist somit gleich cuvéiert wie Brut Classic, profitiert jedoch von einer noch geringeren Dosage und einem Jahr weiteren Hefelagerung (total 48 Monate) und wirkt somit nochmals rassiger und sehr gedrunken am Gaumen.

Der Stil der Deutz Extra Brut ist gekennzeichnet durch:

- eine perfekte Balance der Assemblage: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay.
- Die Verarbeitung allerbesten Trauben. Der überwiegende 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 Vorjahren – machen bis zu 50% der Cuvée aus. Die »Reserve Weine« garantieren Jahr für Jahr eine perfekte Konsistenz und verleihen dem Wein Komplexität.
- Die ungewöhnlich geringe Dosage von nur drei Gramm Zucker pro Liter verleiht dem »Extra Brut« einen kalkhaltigen, mineralischen Charakter sowie eine außerordentliche Frische und Lebendigkeit.

## PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN



## IM GLAS

Im Glas zeigt der Deutz »Extra Brut« eine leicht strohgoldene Farbe und ist von Frische und puristischer Finesse geprägt. Er spiegelt das Markenzeichen eines Champagners wieder, der von größter Sorgfalt bei der Erzeugung profitiert, insbesondere von einer ruhigen Gärung und einer langen Reife auf der Hefe.

In der Nase präsentiert er sich mit elegant blumigen Noten wie Weißdorn und hellen Blüten, gefolgt von fruchtigen Aromen und exquisiter Reinheit.

Am Gaumen ausgesprochen ausgewogen und elegant. Die feine und mineralisch puristische Struktur des »Extra Brut« lässt die Frische und Eleganz des Chardonnay, den fruchtigen Zugang des Meunier und den reichen Körper des Pinot Noir sehr gut erahnen. Ebenfalls deutlich spürbar sind anregende Aromen von weißem Pfirsich, Birne, Quitte und Blumen.

Der Nachhall ist lang anhaltend und die niedrige Dosage trägt dazu bei, den Gaumen sauber und frisch zu halten. Ein gänzlich ungeschminkter, puristisch klarer Champagner der absoluten Spitzenklasse klassischer Cuvées.

## ZU TISCH

Neben seiner Tauglichkeit als allday-Aperitif erweist sich die Cuvée als perfekter Partner zu Meeresfrüchten, Schalentieren sowie puristischen Fischgerichten.

Geben Sie dem Wein bitte Luft in einem großvolumigen Glas.