

# CHAMPAGNE DEUTZ

## HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

### LA CÔTE GLACIÈRE 2018



# CHAMPAGNE DEUTZ

## HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

### LA CÔTE GLACIÈRE 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](https://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 Glacière: 100% Pinot Noir | 100% Kreide | 100% Ay | 100% Individualität!**

#### ÜBER'S JAHR 2018

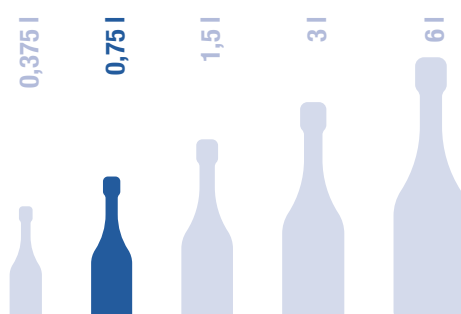
##### Ein Jahr der Superlative

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

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 2015

WINE SPECTATOR	94		100
WINE ENTHUSIAST	96		100
SOMMELIER MAGAZIN	94		100
VINOUS	92		100
LE REVUE DU VIN	97		100
FALSTAFF	92		100
VINUM 18			
JAMES SUCKLING	96		100
TASTED	93		100
TYSON STELZER THE CHAMPAGNE GUIDE	93		100

##### 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