

CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

MEURTET 2018



CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

MEURTET 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

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 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

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 2015

WINE SPECTATOR	93		100
WINE ENTHUSIAST	95		100
BETTANE & DESSEAUVE	98		100
FALSTAFF	95		100
LA REVUE DU VIN	96		100
VINOUS	91		100
SOMMELIER MAGAZIN	95		100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	94		100
FEINSCHMECKER	94,5		100
JAMES SUCKLING	93		100
TASTED	94		100
TYSON STELZER THE CHAMPAGNE GUIDE	91		100

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