

CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ MILLÉSIME 2018



CHAMPAGNE DEUTZ

ROSÉ 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

Assemblage

Pinot Noir: 78% aus Lagen in Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ, Bouzy, Ambonnay und Tauxières-Mutry. Chardonnay: 22 % aus Lagen in Avize und Bergères-lès-Vertus.

Dieser Wein verdankt seinen spezifischen Charakter und seine Farbe dem Zusatz von 4% eines besonderen Pinot Noirs aus Parzellen mit sehr alten Weinreben aus den Hängen von Aÿ „Pierre Robert“, „La Pelle“ und „La Loge aux Vigniers“ sowie der Parzelle „Les Cumaines“ in Mareuil-sur-Aÿ.

ÜBER'S JAHR 2018

Ein vielversprechendes Jahr

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

Kräftiges und tiefes Rosé mit silbernen Reflexen. Feines Mousseux und sehr elegante Perlage.

In der Nase ausgesprochen rotfruchtig, edel und rassig. Noten von reifen roten Früchten: Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren; ein komplexer und gleichzeitig perfekt ausbalancierter Wein.

Schon zu Beginn rund und verführerisch; auch am Gaumen präsentiert sich ein Korb mit roten Früchten wie Johannisbeeren, Kirschen, untermalt mit einer sehr feingliedrigen Textur; elegantes, langes Finale mit beständigen Aromen.

ZU TISCH

Der Deutz Brut Rosé 2018 eignet sich hervorragend als Aperitif, zeigt jedoch absolute Größe in der Kombination mit kräftigen Gerichten, wie beispielsweise einer delikaten Rotbarbe, einem Rinder-Carpaccio, Charantaiser Ente, einem rosa Lammkarree oder einer Erdbeer-Charlotte als süßem Abschluss. Rosé Millésime profitiert vom Genuss aus einem etwas großvolumigerem Glas.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2018

| | | | |
|-------------------|------|--|-----|
| FALSTAFF | 93 | | 100 |
| DECANTER | 91 | | 100 |
| JANCIS ROBINSON | 16,5 | | 20 |
| JAMES SUCKLING | 92 | | 100 |
| VINOUS | 92 | | 100 |
| BETTANE+DESSEAUVE | 90 | | 100 |
| GAULT & MILLAU | 89 | | 100 |
| TASTED | 93 | | 100 |

MILLÉSIME 2015

| | | | |
|-----------------------------------|----|--|-----|
| TYSON STELZER THE CHAMPAGNE GUIDE | 92 | | 100 |
|-----------------------------------|----|--|-----|

MILLÉSIME 2014

| | | | |
|---------------------------------|------|--|-----|
| THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER | 92 | | 100 |
| WINE SPECTATOR | 93 | | 100 |
| WINE ENTHUSIAST | 93 | | 100 |
| JAMES SUCKLING | 93 | | 100 |
| VINUM | 17,5 | | 20 |
| LA REVUE DU VIN DE FRANCE | 92 | | 100 |
| DECANTER | 91 | | 100 |

MILLÉSIME 2013

| | | | |
|---------------------------------|-----|--|-----|
| THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER | 91+ | | 100 |
| WINE SPECTATOR | 93 | | 100 |
| WINE ENTHUSIAST | 93 | | 100 |
| JAMES SUCKLING | 93 | | 100 |
| FALSTAFF | 94 | | 100 |
| VINUM | 17 | | 20 |