

CHAMPAGNE DEUTZ

WILLIAM DEUTZ

2014



CHAMPAGNE DEUTZ

WILLIAM DEUTZ

2014

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

Die erste und ursprüngliche Préstige-Cuvée, zu Ehren des Gründers William Deutz erzeugt. Diese Cuvée stellt die klassische Stilistik eines Ay-Grand-Cru-Maison in der Dominanz des Pinot Noir dar. Dabei wird der Grundwein, wie alle Weine bei Deutz, gänzlich ohne Holzeinfluss vinifiziert. Einzig die Autolyse durch mindestens 120 Monaten auf der Hefe und die exponierte Mineralik des Weines erzeugen die kraftvolle Struktur und den schier endlosen Nachhall der Spitzencuvée William Deutz!

Assemblage:

Pinot Noir: etwa 67%, vorwiegend von den Lagen in Ay, Bouzy und Verzenay

Chardonnay: 28%, von den Lagen in Avize, Mesnil, Chouilly und Villers-Marmery.

Pinot Meunier: 5% von Lagen in Chamery

ÜBER'S JAHR 2014

Spannung ... und ein Happy End!

Nach einem ruhigen Winter begann die Blüte Anfang Juni unter idealen Bedingungen. Bis Ende Juli hatte die Vegetation einen Vorsprung von fast 10 Tagen, der durch einen kühlen und regnerischen August relativiert wurde. Die Traubenfärbung setzte ungewöhnlich früh ein, da die Temperaturen jedoch niedrig blieben, war die Angst vor Botrytis unbegründet. Der September zeigte sich von seiner besten Seite und sorgte mit sonnigem Wetter und großen Tag-Nacht-Unterschieden für eine gleichmäßig gute Reifung der Trauben. Die Weinlese begann am 12. September bei sonnigem Wetter. Die Trauben, vor allem Pinot Noir und Chardonnay, waren in ausgezeichnetem Zustand. Kellermeister Michel Davesne zeigte sich zufrieden mit der Bilanz nach der Pressung. Die Bedingungen waren also ideal, um einige fabelhafte Spitzencuvées zu erzeugen.

Erzeugte Jahrgänge: Erster Jahrgang 1961, danach stets nur die besten Jahrgänge der Dekade. Zuletzt 1999, 2000, 2002, 2006, 2007, 2008, 2009, 2013, 2014

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN



IM GLAS

In der kristallklaren Farbe schillern goldene Reflexe. Die Perlage ist zart und langanhaltend. In der Nase entfaltet sich ein ausdrucksvolles Bukett aus zarten Noten von weißen Blüten, Pfirsich und Birnen, das zudem von leichtem Honig unterstützt wird. Am Gaumen verführt der Wein mit Vollmundigkeit und Geschmeidigkeit. Komplex und gehaltvoll knüpft er an die Frische im Nachhall an. Dabei glänzt er durch Ausgewogenheit und Raffinesse, die in köstliche und schmeichelnde Aromen von gelben Früchten, kandiertem Ingwer und Muskatnuss gipfeln. Im samtigen, komplexen und ausgefeilten Finale klingen zarte Jod-Noten nach, die von einem ausgeprägten Reifepotential verkünden.

ZU TISCH

Die Cuvée William Deutz ist ein kraftvoller Auftakt für einen geselligen, hochqualitativen und exklusiven Moment. Seine ganze Größe zeigt er insbesondere, wenn er bei Tisch zu Foie Gras, Kaviar, Hummer, kraftvollen Fischgerichten (gegrillt oder auch roh mariniert) und exotisch gewürztem hellen Fleisch gereicht wird. William Deutz genießt sich am Besten aus einem Burgunderglas.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2014

| | | | |
|----------------------|----|--|-----|
| WINE SPECTATOR | 93 | | 100 |
| VINOUS | 94 | | 100 |
| JANCIS ROBINSON | 16 | | 20 |
| JAMES SUCKLING | 94 | | 100 |
| BETTANE+DESSEAUVE | 95 | | 100 |
| GAULT & MILLAU | 90 | | 100 |
| DECANTER SILVER WINE | 94 | | 100 |
| FALSTAFF | 95 | | 100 |

MILLÉSIME 2013

| | | | |
|----------------------|----|--|-----|
| TASTED | 95 | | 100 |
| DECANTER SILVER WINE | 94 | | 100 |
| GRANDI CHAMPAGNE | 96 | | 100 |
| JAMES SUCKLING | 96 | | 100 |
| BETTANE & DESSEAUVE | 95 | | 100 |
| FALSTAFF | 94 | | 100 |
| SOMMELIER MAGAZIN | 95 | | 100 |
| VINUM | 20 | | 20 |
| GAULT & MILLAU | 17 | | 20 |
| LA REVUE DU VIN | 94 | | 100 |
| WEINWIRTSCHAFT | 95 | | 100 |
| FALSTAFF | 95 | | 100 |
| WINE ENTHUSIAST | 94 | | 100 |
| NEW WINE REVIEW | 95 | | 100 |
| VINOUS | 95 | | 100 |
| JANCIS ROBINSON | 18 | | 20 |