

CHAMPAGNE DEUTZ BLANC DE BLANCS 2014



CHAMPAGNE DEUTZ

BLANC DE BLANCS 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, noch dazu den besten und 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. 46 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, Weinigkeitskomplexität 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 Jean-Marc Lallier-Deutz formuliert, der heute in sechster Generation der Familie Deutz im Weingut die Gäste begrüßt.

Der Deutz-Stil ist frisch, klar, elegant, mit einer prägnanten Weinigkeitskomplexität, angenehm, aber nicht kompliziert, 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.

TECHNISCHE DETAILS

Jean-Marc Lallier Deutz kommt beim Beschreiben des Blanc de Blancs stets ins Schwärmen. Dabei erinnert er vor allem an das Durchsetzungsvermögen seines Vaters, der 1966 als einer der allerersten Winzer in Ay überhaupt, den Mut hatte, einen reinsortigen Blanc de Blancs Jahrgangschampagner zu erzeugen. Ein schierer Affront für eines der führenden Häuser der Grand Cru Gemeinde, welche immer als Sinnbild für kraftvolle Pinot Noirs von allerbestem Terroir stand und steht. In kürzester Zeit fand der Blanc de Blancs seine Liebhaber, allen voran die Pariser Sommellerie die den Wein insbesondere zu großen Gerichten um edle Meeresfrüchte einzusetzen wußte. Heute steht die Cuvée stets als einer der besten und nicht wegzudenkenden Jahrgangs-Blanc de Blancs geradezu beispielhaft für die Kategorie.

Reifung mindestens 60 Monate »sur lattes«

Dosage circa 7,5 g/l

Assemblage

Avize: 40%, Mesnil 24%, Mesnil sur Oger: 17%, Chouilly: 13%, Villers-Marmery: 6%

ÜBER'S JAHR 2014

Spannung ... und ein glückliches Ende!

Blütenbeginn nach einem ruhigen Winter war Anfang Juni unter idealen Bedingungen. Bis Ende Juli hatte die Vegetation einen Vorsprung von knapp 10 Tagen, welcher durch einen kühlen und regenreichen August relativiert wurde. Eine frühe und ungleichmäßige Traubenfärbung sorgte für angespannte Stimmung. Da die Temperaturen niedrig blieben, war die Sorge vor Botrytis unbegründet. Der September meinte es gut und legte sich mit sonnigem Wetter und hohen Tag-Nacht-Amplituden ins Zeug, so dass die Trauben gleichmäßig und gut ausreifen. Die Lese begann am 12. September und setzte sich über die kommenden 14 Tage mit sonnigem und schönem Wetter fort. Die Trauben, insbesondere der Spätburgunder und der Chardonnay, waren in einwandfreiem Zustand. Kellermeister Michel Davesne zeigte sich erfreut über Analysen. Pinot Noir mit einem potentiellen Alkohol von 10,6% vol und einem Säuregehalt von 8,2 g/l. Die Chardonnays wiesen eine perfekte Ausgewogenheit der Reife auf. Die Bedingungen waren daher perfekt für die Schaffung einiger fabelhafter Spitzencuvées.

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN



IM GLAS

Der Wein verführt durch seine klare Farbe mit leichten Silberreflexen, charakteristisch für die Rebsorte Chardonnay sowie seine feine, dichte und regelmäßige Perlage. In der Nase fein und aromatisch mit angenehmen Noten von weißen Blüten und gelben Früchten. Am Gaumen lebhaft und mineralisch. Zu den Aromen von Geißblatt und weißen Pfirsichen gesellen sich wunderbare Noten von Zitrusfrüchten sowie der subtile Stil der Kreide unterlegt von Champignon und Haselnuss. Im Nachhall leicht salzig, belebend mit einer sehr mineralisch-aromatischen Länge. Der frisch degorgierte Wein hat ein enormes Reifepotenzial vor sich, zeigt aber schon zu Beginn sein vielseitiges Können als »Opener« bei Tisch und Begleiter von feinen Speisen und Schalentieren.

ZU TISCH

Der Menüchampagner par excellence, insbesondere zu Fisch wie Dorade, Lachs, Saint-Pierre oder einem Carpaccio von Jakobsmuscheln. Dieser junge Wein wird sein Potenzial mit der Zeit voll entfalten und dann weiterhin perfekt zu würzigeren und kräftigeren Speisen harmonieren. Idealerweise wird die Cuvée in einem breiten Weißweinglas serviert. Sehr gereifte Jahrgänge gehören in ein Burgunderglas.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2014

WINE SPECTATOR	92		100
Grandi Champagne	92		100

MILLÉSIME 2013

BETTANE+DESSEAUVE	16,5		20
DECANTER	92		100

MILLÉSIME 2011

WINE ENTHUSIAST	91		100
À LA CARTE	93		100

MILLÉSIME 2010

WINE ENTHUSIAST	93		100
JAMES SUCKLING	93		100
WINE SPECTATOR	92		100
VINOUS – Antonio Galloni	93		100
BETTANE+DESSEAUVE	17,5		20
»The Champagne Guide« Australia – Tyson Stelzer	94		100