

CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

MEURTET 2012



CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ

MEURTET 2012

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, 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 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 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.

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 2012

Die Besorgnis weicht der Freude

Auf späte Frostperioden und einigen Hagelstürmen folgte zur Blütezeit nasskaltes Wetter, das Verrieseln und Kleinbeerigkeit nach sich zog. Kein schöner Start in das Weinjahr, welches zunächst in den ersten verregneten Sommerwochen keine Besserung im Gepäck hatte. Die Weinbergsmitarbeiter sahen sich in einem täglichen Kampf gegen Echten Mehltau und Grauschimmel. Dank erheblicher Anstrengungen war der Ernteertrag nur um 25 bis 30 % geringer als üblich. Dies nicht zuletzt auch durch das mildere Wetter ab Mitte August. Endlich zeigten sich Sonne und sommerliche Temperaturen und begünstigten die Traubenreife unter hervorragenden Bedingungen! Die anfängliche Heterogenität der Traubenentwicklung teils am gleichen Stock, war Anfang September nicht mehr feststellbar, so dass die Lese offiziell am 10. September begann – bei Deutz am 18. September. Mit einer sehr geringen Lese, aber gesunden und für die Region reifen Trauben im Korb, wies der Most mit einem Durchschnittswert von 10,7° potenziellem Alkohol bei einem Säuregehalt von 8g eine sehr angenehme Ausgewogenheit auf.

VERFÜGBARE 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 2012

WEINWIRTSCHAFT
VINUM

96 | 100
20 | 20