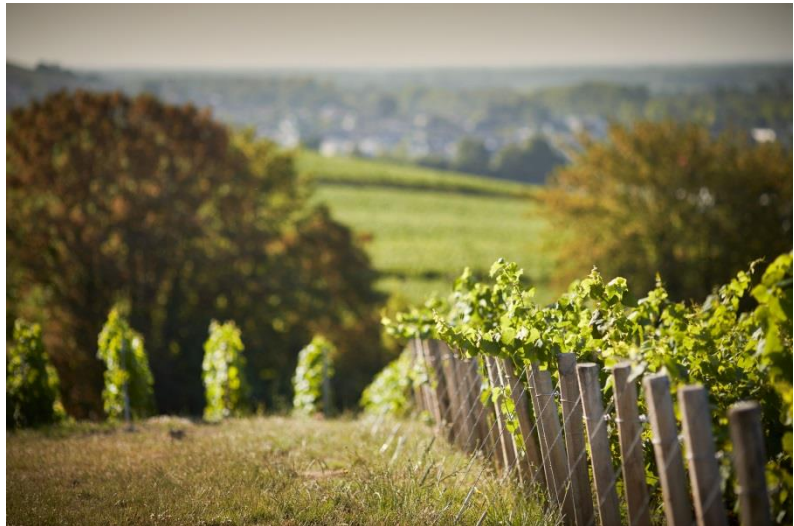




Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

Weinlese 2020



Von Oktober bis Anfang März waren die Mengen an Niederschlägen viel zu hoch: Die Champagne verzeichnete für diesen Zeitraum ungefähr 500 mm an Regen. (Normalerweise sind es in der Region im Schnitt 600 mm pro Jahr!)

Lenkt man seinen Blick auf das Gute daran, ist zu sagen, dass der Grundwasserspiegel im Vergleich zum Vorjahr richtig gut dasteht. Die Temperaturen wiederum waren mild. Zu Morgenfrost kam es nur selten. Beim Winter 2020 handelt es sich im Übrigen um den mildesten, den der französische Wetterdienst Météo France seit mehr als einem Jahrhundert aufgezeichnet hat.

Manuelle Arbeiten und insbesondere der Rebschnitt fanden unter diesen Bedingungen pünktlich statt. Die Traktoren kamen diesen Winter dagegen nur wenig zum Einsatz. Kurz vor Frühjahresbeginn verzeichneten wir daher bei der Bodenarbeit eine sehr große Verzögerung.

Im März dominierte leider Covid-19 die Nachrichten. Zu wettermäßig schönen Tagen kam es wieder ab dem französischen Lockdown. Da man Weinbau nicht in Telearbeit betreiben kann, passte sich Deutz an die Gegebenheiten an, was z. B. weniger Teamarbeit, weniger Aufenthalte in der Halle, kein Teilen von Material sowie die rigorose Einhaltung von Hygienevorschriften bedeutete. Die Arbeit mit den Trauben konnte fast so wie sonst auch durchgeführt werden.

Während die Böden allmählich austrockneten, wurde der Rückstand an mechanischen Arbeiten (Häckseln, Ausbringen von Dünger und vor allem Bodenbearbeitung) recht schnell aufgeholt. Mit dem endgültigen Verzicht auf Pflanzenschutzmittel auf den hauseigenen Parzellen wurde das mechanische Jäten des Bodens zu einer der zeitaufwändigsten Aufgaben.

Da die Temperaturen im März so hoch waren wie in diesem Winter, ist es nicht verwunderlich, dass die Reben gut zehn Tage früher austrieben als im Zehnjahresdurchschnitt. Für die Weinberge des Hauses Deutz handelte es sich beim Chardonnay, beim Pinot Noir und beim Meunier um den 7., den 9. und den 12. April.

Der April gab sich fast sommerlich und stand ganz im Zeichen der Verjüngung der Weingärten. So kam es auf etwa 2 Hektar zu Neubestückungen. Die Neuheit des Jahres: Alle Pflanzungen auf dem Weinberg des Hauses Deutz wurden mit einer zentimetergenauen Navigation durchgeführt. Karrees wurden mit einer Mapping-Software generiert. Bleibt nur noch, die Lage der Wege mit einem GPS abzustecken. Im Gegensatz zu vorhergehenden Jahren wurden alle Pflanzungen von hauseigenem Personal vorgenommen. Dabei kam es zu einer hervorragenden Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Abteilungen: Angestellte aus Verwaltung und Vertrieb unterstützten ihre Kollegen und Freunde im Weinberg.

Die Wachstumsdynamik hielt bis zur Zeit der Eisleiligen (vom 11. bis zum 13. Mai) an, bis es zu einer deutlichen Abkühlung kam. Zu Frost kam es nur fast, manche Blätter erlitten durch die niedrigen Temperaturen leichte Schäden. Innerhalb nur eines Tages sank das Thermometer um 20 °C. Die niedrigen Temperaturen traten jedoch nur vorübergehend auf und hatten auf die Reben nur wenig Einfluss, da die Böden Wärme gespeichert hatten. Festzustellen war lediglich eine leichte Verlangsamung des Wachstums.

Mit der Relevage wurde bei den ersten Parzellen am 14. Mai begonnen, also drei Wochen früher als normal.

Die Blütezeit begann, sobald die Temperaturen wieder so waren, wie es für die Jahreszeit üblich ist. Patrick Boivin, der für den Weinberg verantwortlich ist, und sein Stellvertreter Cédric Georget notierten für die volle Blüte des Chardonnay den 26. Mai sowie für den Pinot Noir den 28. Der Meunier, welcher sich auf späteren Lagen befindet, blühte dagegen erst am 30. Wenn wir von einem durchschnittlichen Zeitraum von 90 Tagen zwischen Blüte und Weinlese ausgehen (ein Zeitraum, der mit der Klimaerwärmung tendenziell abnimmt), deutet eine Blüte Ende Mai auf eine Ernte Ende August hin.

Der gesundheitliche Zustand der hauseigenen Weingärten sowie der unserer Partner blieb die ganze Zeit über gut. Die Gefahr von Falschem Mehltau belief sich aufgrund der Sonneneinstrahlung sowie der niedrigen Niederschlagsmengen auf fast null. Günstig war die Zeit dagegen eher für Echten Mehltau. Dennoch waren unsere Parzellen mit Chardonnay (die empfindlichsten) in einem hervorragenden Zustand.

Die beiden Ende Juli bzw. Anfang August verzeichneten Hitzeperioden verursachten vor allem an roten Rebsorten Hitzeschäden. Betroffen waren etwa 30 % der Trauben mit Verlusten von 10 bis 15 %.

Der Wassermangel in den Monaten Juli und August löste in einigen Teilen des Weinbergs sichtbaren Wasserstress aus. Einzelne Reben, Teile von Parzellen oder sogar ganze Parzellen wiesen charakteristische Symptome auf (Gelbfärbung der Blätter und allmähliches Austrocknen von unten nach oben). Auf Kreideböden ist dies sehr selten und zeigt die sehr trockene Charakteristik des Jahrgangs 2020.

Was den Ertrag betrifft, erlaubte es der Wassermangel den Beeren nicht, so zu wachsen, wie sie es sollten. Die Erträge sind daher niedriger als vorher geschätzt. Ganz wie der Rest des Jahres war die Reifedynamik auch eher einzigartig. Die ersten beiden Augustwochen ging sie mit mehr als 2 % Vol. innerhalb einer Woche rasant voran. In der dritten Woche hielt sie dann inne, um danach umso besser voranzuschreiten. Selten ist außerdem der Unterschied im Hinblick auf den Reifegrad von Chardonnay und Pinot Noir bzw. Meunier. Für die Weinlese ein optimales Datum festzulegen war daher nicht einfach.

Die ersten Lesescheren kamen am 22. August in unseren Weingärten in Aÿ und Pierry zum Einsatz. Einen so frühen Zeitpunkt gab es im Hause Deutz noch nie! Zwischen Blütezeit und Ernte lagen damit 2020 nur 86 Tage, womit ebenfalls ein Rekord gebrochen wird.

Der Gesundheitszustand der Trauben war ausgezeichnet, sie waren – wie in zahlreichen anderen großen Jahren – schön ausgereift.

Nach 10 Weinlesetagen beläuft sich der Ertrag auf 8 800 kg/ha (400 kg mehr als die Entscheidung des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne).

Kellermeister Michel Davesne und sein Stellvertreter Olivier Bernard beobachteten bei der Pressung eine gute Ausgewogenheit der Mostwerte: im Schnitt 10,6 % Vol. potenziellen Alkohol. Besonders freuen sie sich über die hervorragenden Werte der besten Parzellen in Aÿ, wie die der Côte Glacière (11,2 % Vol. potenzieller Alkoholgehalt – 5,6 g/L H₂SO₄) oder von Meurtet (10,8 % Vol. potenzieller Alkoholgehalt – 6,2 g/L H₂SO₄).

Die Grands Crus des Chardonnay in Avize (10,6 % Vol. potenzieller Alkoholgehalt – 5,9 g/L H₂SO₄) oder Oger (10,6 % Vol. potenzieller Alkoholgehalt – 7 g/L H₂SO₄) geben sich ebenfalls vielversprechend.

Den höchsten Alkoholgehalt erreichte mit 12,1 % Vol. ein Trester aus Mareuil.

Für die Weinbereitung steht also eine herrliche Materie zur Verfügung, aus der ganz sicher eine wunderbare Quintessenz gewonnen werden kann.

Die Bedingungen verheißen einen Jahrgang von hervorragender Qualität, welcher Hoffnung auf ziselierte Jahrgangsweine macht und vielleicht sogar ein prestigeträchtiges Trio (William Deutz/Amour de Deutz und Amour de Deutz Rosé) sowie Parzellenweine Hommage à William Deutz in Aussicht stellt.

Mit einem Lächeln erinnert Generaldirektor Fabrice Rosset jedoch daran, dass die Entscheidung hierfür nächstes Frühjahr während Verkostungen bei den guten Tropfen selbst liegt.