CHAMPAGNE DEUTZ

HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ
LA CÔTE GLACIÈRE 2019

CHAMPAGNE DEUTZ
HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ
LA CÔTE GLACIÈRE 2019

SMART WINES®

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

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 »La Côte Glacière«, direkt oberhalb ans Haus angrenzend, die komplett südlich ausgerichtet ist.

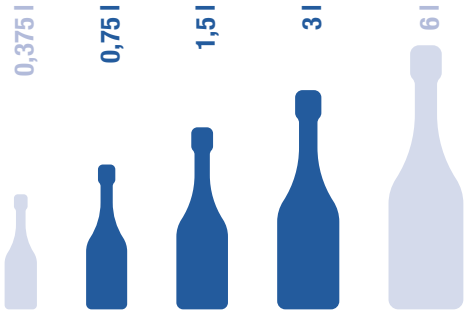
La Côte Glacieres: 100% Pinot Noir | 100% Kreide | 100% Ay | 100% Individualität!

Gelesen zwischen 11. und.15. September 2019, Dosage 6,5 g/L, Abfüllung am 19. Juni 2020

ÜBER'S JAHR 2019

Das Jahr 2019 war ein typischer Sonnenjahrgang und zeichnete sich durch warmes Wetter und eine frühe Reife aus. Die Lese begann bereits im August unter perfekten Bedingungen. Die Trauben, die außergewöhnlich reif waren, zeichnen sich durch hohe Konzentration und eine bemerkenswerte natürliche Ausgewogenheit aus. Diese beispiellosen klimatischen Bedingungen bringen reichhaltige und strahlende Weine hervor. Die frühe Weinlese wurde Ende August abgeschlossen.

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN



IM GLAS

Wunderschöner Goldton mit außergewöhnlich feiner Perlage. Die Nase ist äußerst ausdrucksstark und bemerkenswert präzise: Würzige Noten, saftige Noten von roten und gelben Früchten. Nach etwas Belüftung kommen blumige Anklänge von Glyzinien zum Vorschein, gefolgt von üppigeren Nuancen von Honig und Nougat. Am Gaumen ist der Auftakt breit und umhüllend, getragen von einer unmittelbaren Frische, die schnell einem großzügigen Fruchtcharakter weicht. Die Textur ist wunderschön geschmeidig und offenbart Noten dunkler Früchte, wobei sie eine feine Spannung bewahrt, die an Johannisbeer- und Brombeergelee erinnert. Der Abgang, fast berauschend, zieht sich mit großer Persistenz hin, unterstrichen von einer eleganten Salzigkeit, die für Ausgewogenheit und Schwung sorgt.

ZU TISCH

Der Côte Glacière 2019 verlangt nach kühner und charaktervoller französischer Küche. Eine Entenbrust mit rosa Pfefferkörnern oder Ente à l'orange bringt diesen Wein aus einem einzigen Weinberg wunderbar zur Geltung. Das saftige Fleisch der Ente spiegelt auf natürliche Weise die Tiefe des Weins wider, während die rosa Pfefferkörner dessen aromatische Komplexität unterstreichen. Die zarte Bitterkeit und Frische der Zitrusfrüchte in der Ente à l'orange harmonieren mit der Spannung des Jahrgangs und schaffen so eine fein ausgewogene Kombination. Zudem der perfekte Begleiter zu gegrilltem Hummer, Thunfisch-Carpaccio, Perlhuhn-Pastilla, cremigen Weichkäse oder scharfen Gerichten.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2019

LWC 2026	93	100

MILLÉSIME 2018

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER	93+	100
WINE SPECTATOR	92	100
VINUM	19,5	20
CHAMPAGNE MAGAZIN	97	100
WEINWIRTSCHAFT	95	100
VINOUS – ANTONIO GALLONI	94	100
LIVETS GODA	96	100
CSWWC 2025	GOLD	
V&G MAGAZINE	97	100
CHAMPAGNE MASTERS 2026	GOLD	

MILLÉSIME 2015

WINE SPECTATOR	94	100
WINE ENTHUSIAST	96	100
SOMMELIER MAGAZIN	94	100