CHAMPAGNE DEUTZ
ROSÉ MILLÉSIME 2021

CHAMPAGNE DEUTZ
ROSÉ MILLÉSIME 2021

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

100% Premier & Grands Crus
Pinot Noir: 75% aus Lagen aus Aÿ, Mareuil-sur, Avenay, Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Verzy, Bisseuil

Chardonnay: 23% aus Lagen aus Avize, Oger, Bergères-lès-Vertus, Villers-Marmery, Trépail
Meunier: 2% aus Lagen aus Pierry

Dieser Wein verdankt seinen spezifischen Charakter und seine Farbe dem Zusatz von 5% eines besonderen Pinot Noirs aus Parzellen mit sehr alten Weinreben aus den Hängen von Aÿ & Mareuil-sur-Aÿ.

ÜBER'S JAHR 2021

Der Jahrgang 2021 erzählt die Geschichte eines Weinbergs, der auf eine harte Probe gestellt wurde: Frost, Regen, Stürme und Krankheiten prägten seinen Verlauf. Trotz dieser Widrigkeiten hielten die Reben durch und brachten eine seltene und anspruchsvolle Ernte hervor, die durch Geduld und Mut errungen wurde. Einherausforderndes Jahr, das den Teams im Weinberg großes Geschick abverlangte. Diese beispiellosen klimatischen Bedingungen haben reichhaltige und ausdrucksstarke Weine hervorgebracht.

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN

IM GLAS

Der Wein präsentiert sich in einem Rosé-Farbton mit zarten kupferfarbenen Reflexen. Lebhaft und präzise entfaltet er zunächst ein Spektrum frischer, spritziger roter Früchte. Himbeere steht im Vordergrund, ergänzt durch einen subtilen Hauch von Sternanis. Nach Belüftung entfaltet sich eine größere Komplexität und offenbart Noten von Aprikosentarte, sehr reifen Mirabellen und Fruchtcoulis. Einige zarte reduktive Nuancen verleihen dem Gesamtbild zusätzliche Tiefe. Der Auftakt ist lebhaft und bemerkenswert frisch. Die Struktur, die zugleich präzise und ausgeprägt ist, verleiht der Cuvée eine echte gastronomische Dimension. Aromen von Erdbeere und Rhabarbertorte entfalten sich anmutig in einer straffen und raffinierten Textur, in der die Struktur subtil den Vorrang vor der Frucht hat. Präzise und lebhaft offenbart der Abgang ein zurückhaltenderes Fruchtprofil, getragen von einer wunderschönen Frische. Ein charaktervoller Jahrgangsrosé, dessen Gleichgewicht zwischen Struktur und Frucht ein bemerkenswertes Alterungspotenzial verspricht.

ZU TISCH

Die Präzision und die aromatische Brillanz des Deutz Brut Millésimé Rosé 2021 verlangen nach Speisen von großer Finesse, bei denen rote Früchte im Mittelpunkt stehen. Diese Cuvée passt wunderbar zu frischen, spritzigen und zart jodhaltigen Speisen. Ein Hauch von Ponzu unterstreicht ihre Spannung und Frische, während eine raffinierte Komposition aus Hummer, Erdbeeren und einem Hauch Balsamico ihre Struktur und Ausgewogenheit wunderschön zur Geltung bringt. Er passt auch hervorragend zu zarten Backwaren: Himbeertörtchen, Erdbeer-Shortbread oder einem cremigen Rhabarber-Crémeux.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2021

FALSTAFF ROSÉ SPECIAL 2026	94 | 100

MILLÉSIME 2019

SAKURA AWARDS 2025	GOLD
V&G MAGAZINE	92+ | 100
DWWA 2025	SILVER (91)
LA REVUE DU VIN DE FRANCE	92 | 100

MILLÉSIME 2018

FALSTAFF	93 | 100
DECANTER	91 | 100
JANCIS ROBINSON	16,5 | 20
JAMES SUCKLING	92 | 100
VINOUS	92 | 100
BETTANE+DESSEAUVE	90 | 100