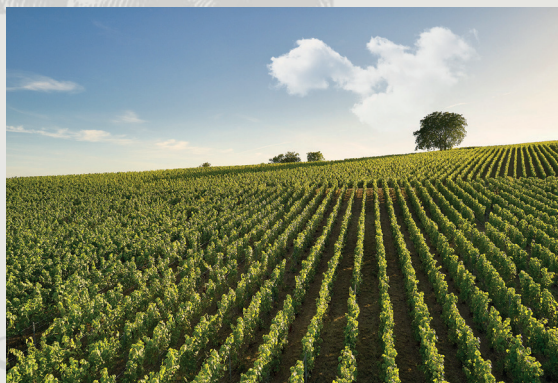


Champagne DEUTZ

AY- FRANCE



Champagne Deutz wurde 1838 von dem aus Aachen stammenden William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann in Ay gegründet. Es ist bekannt für seine eleganten und raffinierten Champagner und spiegelt in der Weinherstellung sowohl französischen Perfektionismus als auch deutsche Gründlichkeit wider.

Die „Tête de Cuvée“ ist eine Hommage an die Assemblage, die nach William Deutz, dem Gründer des Champagnerhauses Deutz, benannt wurde.

Deutz besitzt eigene Weinberge in den besten Lagen der Champagne und versteht es außerdem, die Produzenten hervorragender Trauben an sein Haus zu binden. Heute gehört das Weinhaus zu Louis Roederer.

Die exzellente Rebsorten-Komposition erweckt eine wunderschöne Symphonie der Aromen zum Leben. Die subtile Vermählung von rassigen Pinots und feinsten Chardonnays ist reine Magie und stellt die Kunstfertigkeit des Winzers auf eine harte Probe, lange bevor sie den Genießer verzaubert.

Nach einer zehnjährigen Reifezeit, während der der Champagner in den „Wiegen“ von Deutz, tief in den unterirdischen Kreidetunneln, schlummert, offenbart die Cuvée ihre tiefe Komplexität. Doch ist es der Champagner selbst, der entscheidet, wann er bereit ist, seinem Publikum zu begegnen. Der Jahrgang 2008 ist dieser Tradition treu geblieben – trotz seines verspielten Stils.

Bei den zahlreichen Verkostungen hatte man den Eindruck, dass dieser vielversprechende, aber auch „schelmische“ und etwas „schüchterne“ Jahrgang lieber länger in der inspirierenden Stille seines Geburtsortes verweilen wollte. Ganz im Gegensatz zum Jahrgang 2009, der eine sonnigere Natur besaß, die ihm einen herrlich üppigen Charakter verlieh, eine fast verfrühte Blüte.

Aus diesem Grund wurde die Veröffentlichungsstrategie so festgelegt, dass von diesen beiden Jahrgängen der 2009er den Anfang machen und der 2008er folgen würde. Diese umgekehrte Reihenfolge ist sowohl bei Deutz als auch generell in der Champagne ein äußerst seltenes Ereignis!

Den Erinnerungen des Kellermeisters zufolge, ist dies erst das zweite Mal in der jüngeren Geschichte von Deutz geschehen.



William Deutz Millésime 2008



WILLIAM DEUTZ MILLÉSIME 2008

- Anbaugebiet: Champagne
- Boden: Kalk (Kreide, Mergel)
- Sorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Diese Cuvée ist das Ergebnis einer strengen Auswahl der besten Trauben, die aus den Grand Cru Lagen um Aÿ stammen, und verkörpert Komplexität, Kraft und Finesse. Beim William Deutz Millésime handelt es sich um eine exzellente Rarität, die nur in geringen Mengen hergestellt wurde.

Im Glas sehen wir eine kristallklare Farbe mit zarten goldenen Reflexen. Die Perlage ist fein, zart und nachhaltig. In der Nase frisch, körperreich und komplex mit zarten Noten von gelben Früchten wie Weinbergspfirsichen, Birnen und Mirabellen. Am Gaumen besticht der Champagner durch seine wunderbare Balance zwischen reifen Früchten und Mineralität, ohne übermäßig cremig zu sein. Seine Lebendigkeit sorgt für ein außergewöhnliches Gleichgewicht aller Komponenten. Komplexität und Weinigkeit folgen auf die Frische und bieten ein Gefühl von absoluter Harmonie und Raffinesse. Ein präziser, geradliniger und prägnanter Champagner, der animierende Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Pfirsich offenbart. Der seidige Abgang besticht durch eine feine Zitrusnote, die von einem großartigen Potenzial kündigt.

