



2015 Champagne Hommage à W. Deutz Meurtet - Deutz

WA94

Parzellenchampagner vom Weinberg "Meurtet", in Aÿ liegt - ausschließlich als Grand Cru klassifiziert iAromen von reifen Obstbäumen, frischem Brot, Minze und weißen Blüten. Mittel bis vollmundig, ist er ein eleganter, sogar sinnlicher Champagner

Dies ist ein Parzellenchampagner vom Weinberg "Meurtet", der in Aÿ liegt und ausschließlich als Grand Cru klassifiziert ist. Er wurde im Jahrgang 2015 ausschließlich mit Pinot Noir bepflanzt. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 50 Jahre. Er profitiert von einer Südlage, die ideal für eine optimale Reifung ist. Die Weine werden seit mehr als sechs Jahren vinifiziert, ausgebaut und dann in den Keller gebracht.

Der Deutz Brut Blanc de Noir Parcelle d'Aÿ Meurtet William Deutz 2015 ist sehr gut gelungen. Er verströmt Aromen von reifen Obstbäumen, frischem Brot, Minze und weißen Blüten. Mittel bis vollmundig, nahtlos und umhüllend, ist er ein eleganter, sogar sinnlicher Champagner mit hellen Säuren und schön definierten Aromen, ergänzt durch eine kissenartige Mousse. Dies ist der beste Meurtet, der bisher auf den Markt gekommen ist.



Deutz

Deutz gehört zu den wenigen Häusern mit bedeutendem eigenen Weinbergsbesitz. Dieser Schatz bietet die Voraussetzung, um Champagner auf höchstem Niveau zu erzeugen. „Eleganz, Finesse und Feinwürzigkeit“: Das sind die Begriffe, die den Stil von Champagne Deutz charakterisieren. Mittlerweile zählt das Haus Deutz zu den absoluten Top-Adressen der Champagne, das beständig mit Lobeshymnen in der Fachpresse überhäuft wird.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.