

## „Hommage à William Deutz – Meurtet“ Brut, blanc

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Deutz - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH061015

### Champagne-Wunderwerk aus Einzellage! 95 Punkte - FALSTAFF / 94 Punkte - PARKER

Dieser sortenreine, aus 100% Pinot Noir-Trauben vinifizierte Champagner entspringt einer Parzelle namens „Meurtet“, direkt in Aj gelegen und im Eigenbesitz des Hauses Deutz. Auch im großen Haus Deutz hat man erkannt, welche unglaubliche Ausdruckskraft in guten Jahrgängen einzelne Parzellen ausstrahlen können und so freuen wir uns besonders, dass auf Anhieb eines der spannendsten Projekte der Champagner innerhalb kürzester Zeit bei den Kritikern höchsten Anklang findet. „La Côte Glacière“ und „Meurtet“ sind die beiden exzellenten Einzel-Parzellen, die sich in ihrer Exposition unterscheiden. „Meurtet“ ist dabei die etwas höher gelegene, nach Osten geneigte, kühlere Weinbergslage und ergibt dadurch einen etwas schlankeren Champagner, wohingegen „La Côte Glacière“ als Südlage und nur etwa 200m entfernt in höchsten Tönen dem Hedonismus frönt. Beim frisch dégorgierten „Meurtet“ setzt sich die Schaumkrone wie ein weiches Daunenkissen im Glas ab. Hefige Noten, allen voran frisch getoastetes Brioche, auch Nougat und weißer Pfeffer duften aus dem Glas. Das ist komplex und vielschichtig, wird dann aber am Gaumen direkt wieder auf die Rennpiste gebracht. Denn dieser Lagen-Champagner besticht durch Spannung, Präzision und Druck, den er am Gaumen erzeugt. Das ist sinnlich und herausfordernd zugleich, man spürt die Substanz, die weiße Frucht bleibt schüchtern hinterm k Reidigen Aroma zurück, erst im Ausklang kommen rote Früchte heraus. Und dann wäre da dieses seidige und elegante Perlenspiel, welches den Champagner in seiner Klasse von so vielen anderen abhebt. Châpeau, das hat



das Zeug zur Topcuvée und wir sind gespannt, welche Entwicklung diese beiden Lagen-Champagner noch vollziehen werden.

Trinkempfehlung: Mit Genuss ab sofort zu trinken und bis sicherlich 2033+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333