

## „Hommage à William Deutz – La Côte Glacière“ Brut, blanc

Region	Champagne
Erzeuger	Champagne Deutz - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH061115

### So sanft und gefühlvoll wie ein Trompetensolo von Chet Baker! 96 Punkte - WINE ENTHUSIAST

Es ist erst der zweite Parzellen-Release aus dem Hause Deutz: Die Hommage an William Deutz lancierte das Haus im Jahrgang 2010 noch als Verschnitt der beiden Einzellagen „Meurtet“ und „La Côte Glacière“. Seit dem großen Jahrgang 2012 baut man konsequenterweise beide Lagen getrennt aus und lancierte damit einen der größten Erfolge des Hauses und bewies Weitsicht und Mut zur Avantgarde, zumal der dieser Trend vor allem von unabhängigen Winzern forciert wird, denn die großen Häuser halten sich in Sachen Lagen-Champagnervorangetrieben, anstatt von den etablierten Häusern. „La Côte Glacière“ und „Meurtet“ heißen die beiden exzellenten Parzellen. Beide Parzellen liegen in Aÿ und befinden sich im Eigenbesitz. Die unterschiedlich exponierten Lagen „Meurtet“ ist dabei der etwas kühlere und dadurch schlankere Champagner, wohingegen „La Côte Glacière“ in höchsten Tönen einem gewissen Hedonismus frönt. Uns erinnert der komplexe, verführerisch hedonistische La Côte Glacière“ von 2015 an die gefühlvollen Soli Chet Bakers, des James Dean unter den Jazz-Trompetern. Die Reife des Jahrgangs harmoniert hier vorzüglich mit der Südausrichtung der kreidigen Parzelle – dem . feinen Bouquet mangelt es so nicht an Ausdrucksstärke! Reife gelbe Früchte, allen voran Honigmelone und Winteräpfel steigen auf, auch der Duft von Austernschalen und lemon curd. Das ist ein für den Deutz'schen Hausstil ungewöhnlich schlanker Champagner, der sich jedoch wunderbar an den Gaumen schmiegt, nicht zuletzt dank der gefühlvoll ausbalancierten Brut-Dosage. Eine zarte Säure umspielt hier den



fruchtintensiven Kern, der von Haselnuss und Quitten geprägt wird. Der Nachhall gestaltet sich kalkig, verleiht dem Champagne eine feingeschliffene Textur, die erneut die zarte Mineralität der auf dem Kreidefelsen wachsenden Pinot-Noir-Trauben (Durchschnittsalter der Reben: 50 Jahre!) betont. Das ist Blanc de Noir der Spitzenklasse und ein wunderbarer Champagner, der in seiner Intensivität und noblen Klasse ein idealer Begleiter fürs elegante Festmahl ist. Wir denken da in etwa an Perlhuhn mit Steinpilzen, Hummer Thermidor mit Sauce Diable, ein intensives Thunfischcarpaccio oder cremiger Chaource. Fabrice Rosset, Generaldirektor von Deutz, bringt diese Einzellagen-Champagner heraus, weil er damit unter Beweis stellen möchte, welch großartiges Terroir das Haus in Aÿ besitzt und auch, dass nicht nur die Kunst der perfekten Assemblage beherrscht wird. „Deutz ist eine internationale Marke, ein Handelshaus. Doch Deutz ist auch Weinbergsbesitzer und damit Winzer. An unseren Schuhsohlen klebt Erde.“ Wenige tausend Flaschen gibt es insgesamt von den beiden Top-Lagen pro Jahrgang und wir sagen: Die Aufgabe wurde von Kellermeister Michel Davesne und seinem Assistenten, Olivier Bernard ganz und gar meisterhaft umgesetzt! Ein Meisterwerk und die perfekte Hinführung zur legendären Cuvée „William Deutz“!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2039+.

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)

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

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD55