



DEUTZ BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

Maison DEUTZ

La Maison Deutz a été créée en 1838 à Aÿ, par deux émigrants prussiens William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann. Ils développent le domaine en achetant des vignes de grande qualité. Ils sont originaires de Aix-la-Chapelle où ils exercent le métier de négociant en vin. L'origine franco-allemande de l'association a mis à profit la recherche de l'excellence française et la rigueur technique germanique. Lorsqu'ils décident la création et le développement international de leurs vignes champenoises, ils portent déjà en eux la valeur de la qualité de leur champagne qui est de mêler la technique et l'expertise à la passion de la production de la vigne. Une valeur forte à laquelle même les descendants héritiers de la Maison de champagne Deutz, continuent de croire. Le domaine s'agrandit au cours du XX^e siècle avec les terrains de vigne "Côte des Blancs". Le président actuel Fabrice Rosset, gère le domaine et la maison avec autant de rigueur pour l'excellence que ces prédécesseurs illustres. Il a gardé cette volonté de produire le plus beau des fruits pour le meilleur champagne.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Blanc de Blancs

Cette cuvée est élaborée à partir de Chardonnay venant des beaux terroirs de la Côte des Blancs (Oger, Avize, Le mesnil-sur-Oger...) mais aussi de la Montagne de Reims (Villers-Marmery) et de la Vallée de la Marne (Épernay).

Assemblage : 100% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Dorée, bulles fines.

NEZ } Élégant et délicat.

Arômes de fruits blancs, fleurs blanches.

BOUCHE } Notes de fruits blancs, délicates touches citronnées, écorces d'agrumes confites. Belle persistance.



Champagne
DEUTZ



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal sur du homard grillé et huile d'olive citronnée, des ris de veau aux morilles, des makis au saumon concombre et avocat.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

Famille des Arômes

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Brioche, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Vanille, Fruits confités, Miel, Noix, Sous-bois, Réglisse, Cacao, Fruits secs, Dattes, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Figue, Mangue, Quetsche, Pomme, Orange, Fruits jaunes, Abricot, Mandarine, Fraise des bois, Pêche, Fruits rouges, Violette, Rose, Myrtille, Mûre, Cannelle.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com