



## 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<sup>e</sup> 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 emballage 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, Sous-bois, Fruits exotiques, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confités, Miel, Noix, Régliasse, Cacao, Orange, Fruits jaunes, Pomme, Fruits secs, Dattes, Café, Fruits rouges, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Noisette, Raisins secs, Violette, Rose, Myrtille, Mûre, Baies sauvages, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de [www.champagne.com](http://www.champagne.com)