



DEUTZ BRUT

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 / Brut

Le Brut Classic est l'âme de la maison Deutz. Ce Champagne est le fruit de l'assemblage de plusieurs années de vendanges. Chaque année, une proportion variable de vin de réserve (de 20 à 40%) est incorporée à la cuvée afin d'assurer la constance, la complexité et la typicité du style de la Maison.

Assemblage : 33% Pinot noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier

Élevage du vin : Élevage en cuve

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



Notes de dégustation

ROBE } Or assez soutenue, bulles délicates.

NEZ } Expressif, aubépine, fleurs blanches, pain grillé, pâte d'amande, pomme, poire. **BOUCHE }** Fraîche, onctueuse, vineuse, fruitée, persistante.



Champagne
DEUTZ



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal tout au long d'un repas chic et gastronomique léger et fin !



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

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

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, Fruits rouges, Orange, Fruits jaunes, Pomme, Fruits secs, Datte, Café, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Noisette, Raisins secs, Violette, Rose, Myrtille, Mûre, Baies sauvages, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com