

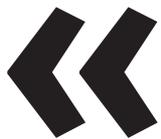
## Champagne Deutz

# Zurück in die Zukunft: Ode an William Deutz



Noch vor zwanzig Jahren eine Insidermarke mit eher bescheidener Produktion und kaum mehr als nationaler Präsenz, hat Deutz in Rekordzeit den Weltmarkt erobert und produziert heute über zwei Millionen Flaschen jährlich. Mit «Hommage à William Deutz» schreibt das Haus ein neues Kapitel seiner Erfolgsgeschichte.

[www.champagne-deutz.com](http://www.champagne-deutz.com)



Man hält sich in Bewegung, damit alles beim Alten bleibt, und muss sich immer wieder neu erfinden, wenn man sich treu bleiben

will!», sagt Fabrice Rosset, langjähriger Deutz-PDG und Schmied des geradezu sagenhaften Erfolgs der Marke. Der Satz sagt alles. Er zeugt vom Respekt für die Geschichte des Hauses, das 1838 von William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann in Aÿ gegründet wurde und dank der Weitsicht und der Qualitätsphilosophie der beiden Gründer rasch zu den «Grossen Marken» der Champagne gehörte. Als Fabrice Rosset Mitte der 1990er Jahre die zur Roederer-Gruppe gehörende Marke übernahm, galt sie als etwas angestaubt. Doch unter seiner Leitung und, ab 2003, unter Mithilfe von Kellerchef Michel Davesne stieg Deutz wie ein Phönix aus der Asche. Die Markenphilosophie halten sie gemeinsam hoch. «Deutz symbolisiert Luxus und gehobene Lebensart zu vernünftigen Preis», sagt der eine, und der andere ergänzt: «Deutz bedeutet Finesse, Eleganz, Ausgewogenheit, stilvolle, erstklassige Champagner ohne Kompromisse.»

14 Cuvées füllt Deutz heute ab, verwendet dafür bis zu 150 verschiedene Grundweine, die auf 250 Hektar erstklassiger Lagen basieren (darunter die eigenen fast 50 Hektar Reben). Der Kellerchef sorgt mit wachem Auge dafür, dass ausschliesslich einwandfreie, perfekt reife Trauben auf die Kelter kommen. Einmal auf der Flasche, reifen die Deutz-Champagner gemächlich in drei Kilometer Kalkstollen im Untergrund von Aÿ, in 30 Metern Tiefe, bei konstanter Temperatur und Feuchtigkeit.

Zum jüngsten Erfolg der Marke hat nicht zuletzt «Amour de Deutz» beigetragen, eine von Fabrice Rosset lancierte, traumhaft gute Cuvée auf Chardonnay-Basis. Sie kommt mittlerweile auch in einer Rosé-Variante auf den



**Champagne DEUTZ**  
Halle 16, Stand J61

Champagne  
**DEUTZ**  
AY - FRANCE

**Verkostung**  
Halle 14, C61

**Montag, 18. März**  
11.10–11.50 Uhr

Markt. Ihr Erfolg übertraf gar den der «traditionellen» Spitzen-Cuvée William Deutz, des charaktervollen Champagners auf Pinot-Noir-Basis. Mit den zwei Lagencuvées Hommage à William Côte Glacière und Meurtet haben die Deutz-Komponisten ein Bindeglied geschaffen, das den Einstieg in die Welt der Pinot-Cuvées erleichtern soll. Mit Erfolg. Vinum bewertete den Jahrgang 2012 mit 20 Punkten.