



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE • NEWS

LA PIACEVOLEZZA DEGLI CHAMPAGNE DEUTZ



AIS MILANO • 18 MAGGIO 2018

♥ 0 👁 291 ➦ 0



La Maison Champagne Deutz [Image: Par-G.Garitan-[CC-BY-SA-3.0],-de-Wikimedia-Commons].

La piacevolezza degli Champagne Deutz



In collaborazione con **AIS Milano**.

Nel panorama globale di circa 300 milioni di bottiglie di champagne prodotte ogni anno, una produzione di poco più di 2 milioni rappresenta solo una quota decimale, ma la Maison Deutz è ritenuta, in Francia, tra i sei produttori di champagne più seri.

Prestigio e riconoscimento conquistati sul campo, a forza di tanto impegno e di una spasmodica ricerca della qualità che fin dall'inizio ha caratterizzato l'operato della Maison.

Creata nel 1838 da due oriundi tedeschi, William Deutz e Peter Geldermann ad Aÿ, villaggio Grand Cru della Vallée de la Marne, è stata tra i fondatori, nel 1882, del Syndicat des Grandes Marques, oggi divenuto Union des Maisons de Champagne che raggruppa i più importanti produttori della Champagne.

A 5 anni dalla nascita, l'azienda raggiunge la ragguardevole cifra di 170.000 bottiglie, volume importante per l'epoca. Con l'avvento della seconda generazione, René Deutz e Alfred Geldermann l'azienda trova nuovo rilancio e le bottiglie prodotte raggiungono le 900.000; inizia l'export, principalmente nel Regno Unito, e nuove gallerie, che costituiscono ancor oggi la cantina, vengono scavate nella pietra, nelle craie, il suolo calcareo tipico della regione.

Purtroppo, oltre ai successi, si presentano anche le crisi, prima la fillossera, poi la Grande Guerra e la drammatica rivolta dei vigneron del 1911 che combatte la pratica delle Maisons di champagne dell'epoca di andare ad acquistare uva al di fuori della regione. E poi ancora la crisi del '29.

La proprietà passa alla famiglia Lallier che, tra le due Guerre Mondiali, inizia ad acquistare vigneti. Vicissitudini interne ed eventi geopolitici, come la guerra del Golfo, portano la Deutz in una crisi profonda; la produzione tocca il limite delle 800.000 bottiglie. Nel 1993 la famiglia Rouzaud, già proprietaria di altre rinomate Maisons di Champagne, acquisisce il marchio e lo affida a Fabrice Rosset che ne diviene il presidente con pieni poteri e la risollewa fino a portarla al prestigio e alla dimensione attuale, oltre 2 milioni di bottiglie le cui uve provengono per un terzo circa dai 42 ettari di vigneti di proprietà.

Una grande attenzione viene posta per il lavoro di cantina che conta ben 350 tini di acciaio per una capacità totale di 25.000 ettolitri, contenitori nei quali sostano, tra l'altro, ben 10.000 ettolitri di "vin de réserve" cioè vini di annate precedenti che vengono aggiunti, nelle annate successive, per la produzione degli champagne non millesimati.

Deutz possiede anche un'importante vinothèque nella quale conserva numerose bottiglie di millesimi molto vecchi che sbocca nel corso degli anni. Ovvero, dopo il remuage, la fase durante la quale i lieviti vengono portati verso il tappo, le bottiglie vengono lasciate capovolte per numerosi anni e solo al momento della commercializzazione viene effettuato il *dégorgement*, la sboccatura. Si parla in questo caso di "*dégorgement tardif*" proprio per distinguerlo da "*dégorgement historique*" che prevede che la bottiglia sia sboccata immediatamente dopo il remuage.

Deutz è una Maison che ha fatto della piacevolezza e della bevibilità la caratteristica principale dei suoi champagne senza rinunciare ad eleganza, persistenza e finezza unite ad una piacevole marcante nota minerale.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Champagne Maison Deutz vino wine

ALTRI ARTICOLI