

Champagne
DEUTZ

MAISON & CUVÉES

FONDÉ



EN 1838



Près de deux siècles d'indépendance et d'exigence ont façonné la singularité de la Maison Deutz. Aujourd'hui, elle revendique fièrement une vision centrée sur l'excellence et l'exclusivité. Fidèle à son esprit d'origine, elle signe des Champagnes précis, équilibrés et lumineux, reflets d'un savoir-faire où tradition et modernité s'unissent avec justesse.

UNE HISTOIRE DE PASSION AU CŒUR DE LA CHAMPAGNE

En 1838, lorsque William Deutz, négociant en vin prussien visionnaire originaire d'Aix-la-Chapelle, accompagné de son associé Pierre-Hubert Geldermann, découvre les coteaux d'Aÿ, il est instantanément saisi par la splendeur de ce site prodigieux. Il s'établit alors avec une ambition claire : révéler au monde la quintessence des terroirs champenois.



LA MAISON DEUTZ

L'histoire et l'âme des Champagnes Deutz sont indissociables d'Aÿ, berceau historique de la Champagne vigneronne, de son origine et de son rayonnement, seul village classé à 100 % Grands Crus pour le Pinot Noir et le Chardonnay. Assemblées majoritairement à partir de Grands Crus et Premiers Crus, les cuvées de la Maison s'épanouissent dans les berceaux historiques creusés dans la craie à trente mètres sous terre, dans des conditions naturelles optimales, pour offrir un subtil équilibre entre puissance et finesse.

Cet ancrage historique s'accompagne depuis toujours d'une certaine liberté de création, d'un amour sincère pour les plus beaux terroirs de la Champagne, et un profond respect du temps vivant. Les hommes et les femmes qui animent la Maison nourrissent une mission commune : révéler les plus grands terroirs par la création de Vins de plaisir, ciselés et élégants.

Deutz s'approvisionne dans un rayon de vingt kilomètres autour d'Aÿ, principalement en Grands et Premiers Crus, sur son vignoble et ceux de ses partenaires historiques.

Engagée dans une viticulture durable et respectueuse du vivant, la Maison œuvre à la préservation des terroirs. Cette démarche se traduit par une double certification Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne, et par une transition progressive vers l'agriculture biologique sur ses parcelles.





Caroline Latrive,
Chef de Caves

Arrivée chez Deutz en 2022, Caroline Latrive insuffle une énergie créative qui révèle toute la modernité de la Maison. Guidée par l'écoute des terroirs et la recherche du plaisir, la Chef de Caves de la Maison conçoit chaque cuvée comme une œuvre à part entière et puise dans une palette de plus de 220 cuves et 90 crus vinifiés séparément. Une œnologie exigeante et profondément respectueuse de la vérité du fruit. L'approche de Caroline Latrive, à la fois intuitive, technique et poétique, est aujourd'hui au service de la signature stylistique de la Maison Deutz.

LA VISION ŒNOLOGIQUE

Trois principes fondateurs guident la Maison :

L'ASSEMBLAGE COMME EXERCICE DE LIBERTÉ

L'assemblage est au cœur de la signature Deutz, un acte de création où la technique se met au service de l'inspiration. Chaque vendange devient une nouvelle page à écrire, où se mêlent intuition et précision pour exprimer la singularité du style Deutz.

LA VALORISATION DES TERROIRS

Deutz cultive un lien intime avec les plus beaux crus de Champagne. La sélection rigoureuse des raisins, issus majoritairement de Grands et Premiers Crus, reflète une exigence constante. Engagée dans une viticulture durable, Deutz œuvre pour préserver la richesse de ces terroirs d'exception.

L'INSPIRATION DU TEMPS VIVANT

Le temps, précieux allié de la Maison, permet à chaque cuvée de révéler sa pleine expression et sa finesse naturelle. À chaque étape, il façonne la personnalité des vins : respect du temps de la vigne, vinifications lentes, vieillissement prolongé dans les caves historiques de la Maison.

Pour Deutz, la vocation ultime du Champagne consiste à magnifier chaque instant par le plaisir de l'esprit et des sens, en créant des vins d'esthètes aériens et cristallins, sculptés avec précision, ciselés dans l'harmonie, tenus jusqu'à la dernière note. Des vins où la fraîcheur du fruit, la finesse des textures et l'harmonie des arômes s'unissent pour offrir une émotion juste, authentique, intemporelle.

LES CUVÉES

MULTIMILLÉSIMÉS



Deutz Brut
Classic



Deutz Brut
Rosé

EXPRESSIONS PARCELLAIRES MILLÉSIMÉES D'AY



Hommage
à William Deutz,
Meurtet



Hommage
à William Deutz,
La Côte Glacière

MILLÉSIMÉS DE GASTRONOMIE



Brut Millésimé



Rosé Millésimé



Blanc de Blancs
Millésimé

CUVÉES DE PRESTIGE



William Deutz



Amour de Deutz



Amour de Deutz Rosé



DEUTZ BRUT CLASSIC

Résolument brut, mais pas si classique !

Deutz Brut Classic est la première cuvée élaborée chaque année par la Maison. Année après année, la finesse de son assemblage se renouvelle dans la recherche d'un équilibre fidèle à l'esprit de la cuvée. Précis, fin, soyeux comme une caresse, le Brut Classic déploie une personnalité singulière, alliant subtilité, pureté et harmonie. Une signature immuable, droite et raffinée, parvenant à marier fraîcheur cristalline, complexité aromatique et intensité délicate dans la plus pure tradition Deutz.

Assemblage :

Majorité Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Vins de réserve issus de millésimes choisis, dont Pinot Noir et Chardonnay Grands Crus

Vieillessement en caves : 3 ans

Notes de dégustation

À l'œil

Robe d'un or assez soutenu, perlage d'une grande finesse.

Au nez

Bouquet très expressif aux notes florales (aubépine, fleurs blanches).

Évolution vers des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pomme et poire).

Au palais

Le vin marie la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité.

Arômes fondus, portés par une texture soyeuse.

Finale harmonieuse sur une note fruitée persistante.



MULTIMILLÉSIMÉS

DEUTZ BRUT ROSÉ

Cette cuvée rosé 100 % Grands et Premiers Crus unit la finesse des plus beaux Pinot Noir d'Aÿ et de Mareuil-sur-Aÿ à l'éclat cristallin des Chardonnay de la Côte des Blancs en un vin frais, fruité et lumineux.

Assemblage :

Majorité Pinot Noir Grands et Premiers Crus, Chardonnay, Pinot Meunier selon les années

Vieillessement en caves : 3 ans

Notes de dégustation

À l'œil

Robe d'un rose pâle lumineux.

Au nez

Bouquet : joli panier de petits fruits rouges croquants (gelée de cassis, fraises du jardin, myrtilles fraîches).

Notes de pommes jaunes juteuses, de rhubarbe et une touche de violette.

Expression vive et séduisante.

Au palais

Trame acidulée et salivante dominée par la groseille.

Une pointe de poivre noir en finale apporte une belle minéralité inspirée par les Pinot Noir d'Aÿ.

Impression de croquant, de pureté et d'intensité.



HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ, LA CÔTE GLACIÈRE

Expression ultime des terres d'Ay, les cuvées parcelles Blanc de Noirs célèbrent la vision du fondateur de la Maison. La Côte Glacière, parcelle juxtaposée à la Maison, est orientée plein Sud avec une pente spectaculaire de 25%. Ses vieilles vignes donnent des vins à la puissance solaire. Une expression en majesté de la complexité des grands Pinot Noir d'Ay dans leur opulence et leur élégance.

Assemblage :

100 % Pinot Noir, Parcelle « La Côte Glacière » (1,9 ha), Ay Grand Cru

Vieillessement en caves : 6 ans

Notes de dégustation La Côte Glacière 2018

À l'œil

Robe d'une belle teinte or pâle, brillante et cristalline.

Au nez

Belle puissance aromatique.
Concentration des fruits noirs (mûre, cassis) et des notes de chocolat amer.

Au palais

Concentration, richesse et fraîcheur.
Fruits rouges et évolution vers des notes plus compotées et confiturées.
Finale longue et persistante, signature iodée.



HOMMAGE À WILLIAM DEUTZ, MEURTET

Exposée à l'Est, « Meurtet » accueille la douceur du soleil matinal. Les jeunes vignes de cette parcelle assurent des rendements généreux et une belle constance d'expression. Cette cuvée monocépage à l'élégance incarnée, se distingue par sa prestance, mariant délicatement fruit et minéralité dans une harmonie d'une remarquable finesse. Un magnifique exemple de la magie du terroir d'Ay, de la salinité surprenante et charmeuse de ses grands Pinot Noir.

Assemblage :

100 % Pinot Noir, Parcelle « Meurtet » (2,4 ha), Ay Grand Cru

Vieillessement en caves : 6 ans

Notes de dégustation Meurtet 2018

À l'œil

Robe or pâle.

Au nez

Sensation éclatante, soulignée par la délicatesse des petites notes de fruits rouges (groseille, fraise des bois).

Au palais

Texture veloutée, élégante fraîcheur.
Saveurs de fruits juteux et charnus (pêches de vignes, mangues).
Salinité des Pinot Noir d'Ay et amers salivants.



BRUT MILLÉSIMÉ

Véritable force tranquille, empreinte de profondeur et de générosité, sa texture fondue exhale un raffinement qui révèle toute la subtilité d'une année remarquable, dans un vin ciselé pour aujourd'hui comme pour demain.

Assemblage :

Majorité Pinot Noir Grands Crus, Chardonnay Grands et Premiers Crus, Pinot Meunier selon les années

Vieillessement en caves : 5 ans

Notes de dégustation Millésime 2019

À l'œil

Robe d'un or lumineux, brillante et limpide, qui annonce d'emblée richesse et maturité.

Au nez

Bouquet généreux de pomme cuisinée, poire pochée, orange confite, rehaussé de notes pâtisseries : amande grillée, croissant chaud, et une touche toastée et épicée.

Au palais

Attaque franche, vive, puis gagne en ampleur. Matière veloutée et pleine, éclat et tension. Trame saline et crayeuse, arômes de fruits rôtis, de fruits secs et de biscuit beurré. Finale, longue et dynamique. Fraîcheur et complexité qui se dévoilent en harmonie.



ROSÉ MILLÉSIMÉ

Rosé de gastronomie aux notes vibrantes et élégantes, le Brut Rosé Millésimé incarne la richesse d'une récolte mémorable et le style précis de la Maison Deutz.

Assemblage :

Majorité Pinot Noir dont vin rouge issu de parcelles historiques d'Aÿ, Chardonnay

Vieillessement en caves : 5 ans

Notes de dégustation Millésime 2019

À l'œil

Belle teinte rose dorée, légèrement cuivrée.

Au nez

Générosité et richesse aromatique : panier de fruits rouges mûrs, notes de groseille et pêche de vigne, parfum de rose délicat. Ensemble charnu, précis, intense et fruité.

Au palais

Attaque ample, soyeuse, gourmande. Trame tendue et salivante. Finale complexe marquée par des nuances florales, chocolat amer et fruits rouges (fraise, framboise, cerise bigarreau).



BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

Expression cristalline des plus grands Chardonnay, ce Blanc de Blancs révèle tout le caractère d'un grand millésime. Tension et finesse s'y conjuguent dans une harmonie éclatante.

Assemblage :

100% Chardonnay Grands et Premiers Crus

Vieillessement en caves : 5 ans

Notes de dégustation Millésime 2020

À l'œil

Robe d'un bel or pâle aux reflets argentés.
Effervescence fine et régulière.

Au nez

Expression florale délicate, mêlant fleurs blanches et nuance subtile de fleur de jasmin.
Arômes d'agrumes (orange, pomelo) qui apportent fraîcheur et éclat.
Subtile note de poivre blanc.

Au palais

Attaque franche et vive, portée par une belle tension.
Concentration aromatique remarquable aux notes d'agrumes.
Matière riche et ample à la texture veloutée qui se déploie progressivement.
Finale énergique, saline et minérale, soulignée par de nobles amers, signature de l'expression crayeuse des grands terroirs de Chardonnay.



WILLIAM DEUTZ

Une cuvée majestueuse, qui honore les grands Pinot Noir de la Montagne de Reims, dont le raffinement est sublimé par la prestance de grands Chardonnay tout aussi racés. Vin d'initiés, dense et distingué, William Deutz offre une expérience profonde et complexe, sculptée par une décennie de maturation. Une expression de grand prestige qui porte la marque de l'élégance et de l'exclusivité.

Assemblage :

Majorité Pinot Noir Grands Crus, Chardonnay, Meunier 3-5 %

Vieillessement en caves : 10 ans

Notes de dégustation William Deutz 2014

À l'œil

Robe d'un or profond et lumineux.

Au nez

Bouquet dense et chaleureux.
Partition aromatique intense : fruits exotiques compotés, noisette torréfiée, frangipane et réglisse.

Au palais

Matière noble, ample, enveloppante, raffinée.
Notes de fruits confits, de réglisse et de grillé.
Finale longue et continue.
Majestueux, généreux, précis.



AMOUR DE DEUTZ

Amour de Deutz est une déclaration d'amour à la Champagne. Chaque millésime est un Blanc de Blancs lumineux, une cuvée de prestige rare, façonnée par l'éclat des plus beaux terroirs de Chardonnay, la justesse du geste et l'œuvre du temps. Inspirée par la quête de pureté et l'expression sincère du fruit, cette prestigieuse cuvée se distingue par son toucher voluptueux. Elle se déploie en trois dimensions : largeur, profondeur et longueur. Un trésor d'élégance aux multiples facettes, pour un plaisir et une émotion qui éveillent chaque sens.

Assemblage :

100 % Chardonnay, majorité de Grands Crus de la Côte des Blancs, une touche des Premiers Crus de la Montagne de Reims

Vieillessement en caves : minimum 9 ans

Notes de dégustation

Amour de Deutz 2015

À l'œil

Robe or pâle et brillant, grande finesse de la bulle.

Au nez

Bouquet délicat, d'une grande élégance : aubépine, acacia et fleur d'oranger.

Nuances solaires : fruits jaunes et agrumes confits, fines touches briochées et miellées. Légère empreinte toastée.

Au palais

Attaque précise, tension lumineuse qui révèle toute la fraîcheur du millésime.

Ampleur fruitée : orange sanguine, mandarine, pêche jaune.

Déroulé aromatique d'une grande complexité, longueur persistante et équilibrée, soulignée par une salinité subtile.



AMOUR DE DEUTZ ROSÉ

Cette cuvée d'exception allie la noblesse de Chardonnay et de Pinot Noir de grandes origines, sublimés par l'empreinte d'un millésime extraordinaire. Marquée par un volume de sensations amples et profondes, elle dessine une bouche onctueuse et sensuelle d'une délicatesse extrême, magnifiée par le temps, pour le plus grand plaisir des sens.

Assemblage :

Pinot Noir, Chardonnay

Vieillessement en caves : 9 ans

Notes de dégustation

Amour de Deutz Rosé 2013

À l'œil

Robe d'un rose pâle, délicat.

Au nez

Premier nez raffiné et frais.

Arômes fraises des bois, groseille acidulée, rose fraîchement cueillie.

Note éclatante d'orange sanguine.

Au palais

Attaque vive et droite, précise.

Petits fruits rouges juteux et croquants, trame vibrante et aérienne.

Texture soyeuse, fluide, délicatesse enveloppante.

Finale iodée et saline d'une grande élégance.



DE L'EXPRESSION LA PLUS PURE
DU STYLE DEUTZ AUX CRÉATIONS
LES PLUS AUDACIEUSES,
CHAQUE CUVÉE RÉVÈLE AINSI
UNE FACETTE UNIQUE
DE CET ART D'ASSEMBLER
ET DE MAGNIFIER
LES TERROIRS CHAMPENOIS.



DEUTZ

MAISON DE CHAMPAGNE
FONDÉE À Aÿ EN 1838

16, rue Jeanson 51160 Aÿ-Champagne

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.