

Huset heter Deutz

“Om de två förstnämnda champagnerna skriver Livets Goda (Per Bill) bland annat: **>2002 Cuvée**

William Deutz Rosé NR. 90389 / 1199 KR / 94 LGP Ung, fräsch bouquet med röda bär, krita och mineraler. Smaken är torr, frisk och fruktig med ren, elegant frukt, bra balans, bra syra och inslag av grapefrukt, vinteräpplen, persikor, hallon, jordgubbar, blommor, ostronskal, krita och mineraler. Torr, frisk champagne med klingande ren frukt, stram elegans och torr, elegant eftersmak. Drick 12-22. **>2000**

Cuvée William Deutz Brut Millésime NR. 90524 / 999 KR / 94 LGP Torr, frisk bouquet med gula stenfrukter, vinteräpplen och mineraler. Smaken är torr, frisk och fruktig med ren, fräsch frukt, bra balans, bra syra och inslag av vinteräpplen, persikor, grapefrukt, ostronskal, krita, sälta, stål och mineraler. En torr, frisk champagne med klingande ren frukt, bra syra och torr, elegant eftersmak. Drick 12-20. Leverantör: Swedish Brand AB Om den sistnämnda skriver Livets Goda (Anders Enquist) bland annat: **2005 Amour de Deutz (ca pris 1 600 kr/94+)** Elegant, mjuk skärpa och finess. Fyllig med bra djup och unga mognadstoner i blommigt färgad citrusfrukt som ger en balanserad sötsyrlig fräschör. En champagne som uppträder vuxet och moget men samtidigt med en finurlig ungdomlig rund spänst.

Snyggt. **Om 2007 Deutz Blanc de Blancs (Nr 995422/599 kr/93)** som lanserades i augusti i år skrev Livets Goda tidigare följande: Elegant och ganska återhållen doft av äpple, limeblad och mariekex. God, rikt fruktig smak med rejäl syra och härlig brödighet. Lång och lovande eftersmak. Sist men inte minst får vi inte glömma den alltid lika stabila **Deutz Brut Classic (Nr 7487/349 kr / 92)**. En champagne som levererar i alla lägen med sin torra, mineraliska fräschör, nästan i inledningen explosiva syra och bubbelattack som direkt sedan planar ut och bjuder på generös, äpple- och röd-gul citrusfrukt. (Anders Enquist) Till sist publicerar vi här delar av en intervju som publicerades i Livets Goda 2009 gjord av Åsa W Karlsson, med exportchefen Jean-Marc Lallier-Deutz, sjätte generationen i nedstigande led från grundaren William Deutz: **CHAMPAGNE DEUTZ - BLANDAR FÖR PERFEKTION** Är ni på besök i Champagne så ta er till byn Aÿ och en liten gata som heter rue Jeanson. Den är hyfsat lång och samtidigt rätt trång vilket kan förklara fäblessen för de små bilarna. Ytterligheterna dundrar dock förbi med jämna mellanrum och hur dessa gigantiska lastbilar, kanske med druvmusten på väg till vineriet, kommer fram utan att fastna någonstans måste betraktas som ett mirakel. Nummer 16 omgärdas av en hög mur vilken döljer en vacker, välskött och prydlig innergård. Huset är byggt på 1800-talet, vitkalkat, stort och majestätiskt med vackert spröjsade fönster. Interiören är fantastisk med sin tidlösa design vilken bitvis inspirerats av Kina och Japan. Förutom denna prakt finns dessutom hemliga tunnlar under huset vilka fungerat som gömställe under krigsår. Allt detta är som upplagt för en roman och att vinerna dessutom håller världsklass gör inte saken sämre. Huset heter Deutz. I mars är exportchefen Jean-Marc Lallier-Deutz, sjätte generationen i nedstigande led från grundaren William Deutz, på besök i Stockholm. **Hur är det med druvtillgången hos Deutz?** - Vi har kontroll över 42 hektar och vi tar våra pinot noir druvor från Pierry och Moussy, chardonnay från Le Mesnil-sur-Oger och Villeneuve samt pinot Meunier från Marieul. Deutz är, likt många andra i regionen, beroende av kontrakt med odlare. Dessa kontrakt är

många gånger s.k. "gentlemans agreement" och har gått från generation till generation. 88 procent av det som odlas i Champagne ägs av odlarna men 70 procent av det som säljs är signerat något av de stora husen. Hos Deutz bjuds några odlare in varje år för att delta med arbete i vineriet. På så sätt vill man skapa en känsla av "oss" och "vårt vin" till alla inblandade. **Har du någon favoritdruva?** - Nej, druvorna ger olika karaktär till vinet där pinot noir står för intensitet, chardonnay för fräschör och pinot meunier är länken dem emellan vilken ger frukt. Otaliga är de gånger jag hört av odlare att riktigt bra champagne endast kan produceras av chardonnay. Lika många gånger har jag hört att riktigt bra champagne endast kan framställas av en mycket stor andel pinot noir. Vad stämmer då? Det är inte svårare än att druvor de har att tillgå även är de som marknadsförs. Konstigt vore det väl annars. I slutändan är dock själva druvhanteringen långt mer viktig än sorten. **Hur ser ni på användningen av ek?** - Aldrig! Jean-Marc ser ut att rysa till samtidigt som han med avsmak yttrar ordet "vanilj". Snabbt för han istället över samtalet på annat och talar sig varm om malolaktisk jäsning. Den uppmuntras och rundar av vinerna som annars blir onödigt hårda är deras filosofi. Degorgeringen då och datum för densamma på etiketten? Jean-Marc ser först frågande ut men säger sedan snabbt "att de inte vill förvirra kunden ytterligare. De håller vinerna i 6-8 månader innan de skickas från vineriet och han menar att det är en kvalitetssäkring så god som någon". **Hur resonerar ni kring ekotänkandet?** - Vi medvetna men avvaktande för vad andra ska göra. Dessutom anser Jean-Marc att det gått inflation i orden eko och bio vilket resulterat i att det finns de i vinbranschen som marknadsför sig genom begreppen utan att för den skull göra bra viner. **Korkar då - går det att hitta annat material?** - Varför ändra? säger han snabbt. Att öppna en flaska är ett viktigt ögonblick, ofta associerat med fest, och då ska det öppnas "på riktigt". Något annat verkar otänkbart och han fnysar lite när han svarar. **Vad har du för tankar kring omklassificeringen i området?** Han kliar sig lite på hakan, är tyst en stund, men sammanfattar det hela med: - Bra för alla stora som behöver mer till sin produktion och en mindre ilsken tävlan om druvorna. **Vad är hemligheten bakom kvalitén hos Deutz?** Jean-Marcs ansikte lyser upp i ett brett leende och händerna börjar gestikulera vilt. Han berättar att de börjar det digra blandarbetet i januari. Sedan mixtrar de med sitt "recept" fram till slutet på april när smaken ska vara klar och blandningen genomgå den andra jäsningen på flaska. Hur sker då processen? Jo, de provar varannan dag och har använt sig av totalt 130 olika viner när de är klara i april. Själva provningsförfarandet sker mellan 11.45 - 12.15 varje dag och då provas ca tio viner. Lite från den byn av den druvan o.s.v. Jean-Marc skrattar lite och säger att i början är de rätt kassa på att prova. Efter någon månad går det snabbare när de lärt känna vinerna. Varje vin får sedan poäng mellan 0-10 och när ett vin får alltför låga poäng säljs det. När så mars kommer skapas en s.k. "pre-blend" vilket är ett steg mot en helt färdig blandning. Detta prov på en blandning, eller "draft" som den kallas, modifieras sedan under en månads tid. Blandningen justeras till den är perfekt. Således får chefsvinmakaren i uppgift att hitta den felande länken till nästa dags provning. "lite mer blommighet" blir dagen efter "lite mer friskhet" tills alla är nöjda. Senast juni måste

arbetet vara klart för andra jäsningen. De brukar klara deadline, berättar Jean-Marc med ett leende. I deras Brut Classic ingår allt mellan 80-120 olika viner från olika byar, växtplatser och druvor. Rätt fascinerande när man tänker på det, eller hur? Deutz chardonnayprestige, Amour de Deutz, har associerats med Madonna i otaliga artiklar runtom i världen. Enligt Jean-Marc började det hela med att hon åt middag på en krog i USA, där hon spontant ska ha utbrustit att hon verkligen gillade vinet som serverades. Ansvarig sommelier ringde snabbt till Deutz och så var snacket igång. När sedan samma berömda person var på besök i Sverige beslutades det att man skulle leverera en Jeroboam av nämnt vin till en fest eftersom det, enligt ryktet från USA, var hennes favoritvin. Sagt och gjort så levererades en butelj men dessvärre hade världsstjärnan andra planer än att befinna sig på partyt och respons uteblev. Frågan kvarstår dock om vem som egentligen drack de dyrbara dropparna den gången. **Vad är då hemligheten med amouren?** - Alltid 100 procent chardonnay men olika jordmåner, säger han med ett stolt leende. Grand cru- druvor kommer från Le Mesnil - sur - Oger och Avize. Däremot ingår det alltid 10-15 procent av premier cru druvor från Villers Marmery i Montagne de Reims vilket, enligt Jean-Marc, ger en krydda och maskulinitet olikt någon annan. Från och med Vinexpo 2009 kommer Amour de Deutz även i Methusalem. "Collection amour" i specialflaska och endast 365 stycken, en för varje dag på året, enligt principen "first in - first serve". Ett I-landsproblem är hur den ska få plats i caven. *Bilden: Exportchefen Jean-Marc Lallier-Deutz*