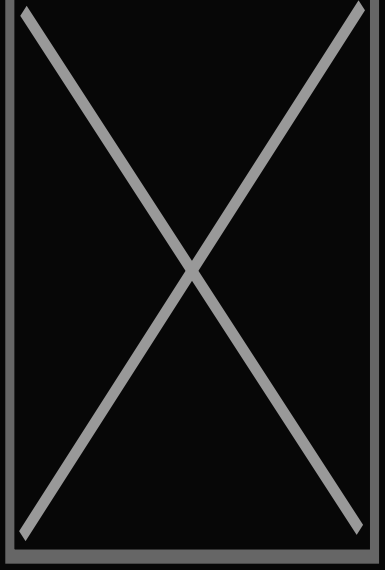
Deutz presenta anche in Italia l'omaggio a William Deutz

cofanetto-hommage-william-deutz-2010-0dd3a27b

Per celebrare i suoi 150 anni, la Maison Deutz è orgogliosa di presentare anche in Italia il suo “omaggio” a William Deutz : un Millesimato 2010, prodotto con 100% Pinot Nero, in edizione limitata di 6.000 bottiglie. Hommage à William Deutz segna così una nuova epoca nella lunga storia della prestigiosa Maison francese nata nel 1838 e distribuita in Italia in esclusiva da D&C.

Hommage è un Blanc de Noirs 100% Pinot Nero, con una peculiarità: è il primo Champagne Deutz “Pure Ay”, poichè le uve provengono esclusivamente dai due storici vigneti del fondatore. Un vino raro e straordinario, ideato e fortemente voluto dal Presidente di Deutz, Fabrice Rosset e dallo Chef de cave Michel Davesne, in una “Limited edition”, di sole 6.000 bottiglie, caratterizzata da una etichetta particolarmente innovativa e d’impatto rispetto ai visual tradizionali degli Champagne.

"La cosa più importante è assaggiare. La cosa più importante è cosa c'è nel tuo bicchiere", ha sottolineato Rosset dando il via alla prima degustazione. La Maison Deutz ha voluto così rendere omaggio al suo Fondatore e lo ha pianificato nel 2010, quando la raccolta ha consegnato i frutti che lo Chef de cave si aspettava per quella prima annata di uve in purezza. Hommage, infatti, è prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero di Aÿ coltivate in due “parcelles” storiche, Meurtet e La Côte Glacière, risalenti al periodo in cui William Deutz, innamoratosi della bellezza dei paesaggi e della reputazione del terroir che si estende dalle rive della Marne alle pendici della Montagna di Reims, decise di avviare la sua attività. Eravamo nel 1838, siamo nel 2018, è il 150° anniversario: non tutti possono vantare una storia così lunga. E quindi va degnamente celebrata.



Note di degustazione

Il colore dorato brillante, chiaro e profondo, presenta sfumature di rame. Al naso si apre con note seducenti di vite, pesca, mela cotogna, albicocca e prugna, poi il bouquet di aromi primari lascia il posto a miele e mandorla. Al palato attrae per la sua purezza rivelando un notevole equilibrio tra freschezza e complessità, armonia e pura eleganza. L'attacco diretto e pulito si evolve verso una intensa mineralità. Presenta note ricche e lisce di frutta a pietra bianca e gialla e un tocco di zenzero. Il finale è ricco e sostenuto da delicate note iodate, caratteristiche delle colline su cui crescono queste uve.

Composizione della Cuvée
Prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero di Aÿ, coltivate nei colli Meurtet (52%) e La Côte Glacière (48%).

Abbinamenti consigliati
Hommage è la scelta ideale per un aperitivo o per accompagnare piatti raffinati come un aragosta alla griglia, un carpaccio di tonno, pernice al forno o formaggi vaccini, a pasta molle e crosta fiorita. Si abbina alla perfezione anche con il Sushi e in generale con tutti i principali piatti della cucina asiatica.

"Abbiamo creato questo omaggio al Fondatore”, spiega ancora Rosset, *“per dimostrare tre cose: che siamo in un terroir serio, che possiamo produrre un vino da due vigneti adiacenti alla Casa stessa in Aÿ, Côte Glacière e Meurtet, e con un’unica varietà di uva; e infine per mettere William Deutz sotto i riflettori. Mi piacerebbe”, conclude il Presidente, “che il nostro Hommage diventi un'introduzione a tutte le altre nostre cuvée".*