



Ayez la pêche!

Les vergers à Beaucaire dans le sud de la France. Page 49

Un petit coin de tradition

Deux soirées avec le cuisinier portugais Luis Suspiro. Page 51



Der Architekt Edmond Lamy zeichnet für den Bau des Hauses verantwortlich, das von der zweiten Generation in Auftrag gegeben wurde.



Ein Teil der Anbauflächen befindet sich im Hang hinter dem Haus und über dem Weinkeller, der eine Länge von insgesamt drei Kilometern aufweist.

Champagner von Deutz exklusiv bei „Pitz-Schweitzer vins et spiritueux“

Vorzügliche Qualität aus der Champagne

Das Luxemburger Unternehmen aus Hosingen als alleiniger Vertreter für Luxemburg

VON JOS. NERANCIC

„Pitz-Schweitzer vins et spiritueux“ hat seit kurzem die alleinige Vertretung für den Champagner der Marke Deutz von „Caves Wengler“ übernommen. Somit bleibt Deutz-Champagner, welcher zu den Topprodukten aus der Champagne gehört, in Luxemburg weiterhin erhältlich.

Der Ursprung des Hauses Deutz geht auf das Jahr 1830 zurück, als der Rittergutsbesitzer Alwin Freiherr von Amelunxen zwei junge Bürgersöhne aus Aachen nach Frankreich entsandte, um dort Wein für ihn einzukaufen: William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann. Fasziniert von der Landschaft und der Lebensart der Franzosen liebten sich die beiden Jungunternehmer in Ay nieder und gründeten 1838 ein Unternehmen, das zum Inbegriff werden sollte: die Kellerei Deutz-Geldermann. Erst 1995 wurde das Haus Deutz-Geldermann rechtlich und wirtschaftlich in die Kellereien Deutz in Ay und Geldermann in Breisach bei Freiburg aufgeteilt.

Von der etwa 33 500 Hektar großen Fläche, auf der Weinreben in der Champagne angebaut werden dürfen, fallen über 190 Hektar auf das Haus Deutz an. Diese befinden sich in den besten Lagen im Herzen der Champagne und in einem Umkreis von 30 Kilometer der



Fabrice B. Rosset, Jacques Pitz und Hervé Amann mit einer Sonderausgabe eines Methusalems, wovon es insgesamt 365 Exemplare gibt.

Stadt Ay, drei Kilometer von Épernay entfernt, zwischen dem Fluss Marne und den Hängen der „Montagne de Reims“. 22 Winzerfamilien arbeiten zum Teil seit mehreren Generationen eng mit der Kellerei Deutz zusammen. Die Flächen liegen in den vier Gebieten „Montagne de Reims“, „Côte des Blancs“, „Région Épernay“ und „Vallée de la Marne“.

Die intensive Zusammenarbeit mit den lokalen Winzern ist für das Unternehmen Deutz von großer Wichtigkeit.

Nur so kann eine hohe Qualität der Trauben und dem anschließenden Wein erreicht werden. Durch die Nähe zur Kellerei und langjährige Kooperation sind ebenfalls die Eigenschaften der einzelnen Terroirs bestens bekannt.

Deutz wird in der fünften Generation geführt, und bereits Ende des 19. Jahrhunderts hat sich Deutz einen respektvollen Namen erarbeitet. So gehört Deutz zu den Gründungsmitgliedern des „Syndicat des Grandes Marques“ (1882), und die zweite Generation gab

dem Architekten Edmond Lamy den Auftrag zum Bau eines Hauses mit Kellerei. Die Kellerei wurde in den Hang gegraben und ist heute auf eine Länge von drei Kilometern gewachsen.

Seit dem 1. Juli 1996 leitet Fabrice B. Rosset das Haus. Unter seiner Führung wurde die Kellerei erweitert, und es erfolgten eine Renovierung und Vergrößerung der Behälter auf 16 500 Hektoliter (davon 12 800 Hektoliter in individuell thermoregulierten Inox-Behältern), eine Modernisierung der einzelnen Produktionsketten, die Einführung einer neuen Versandstätte sowie die Errichtung eines ultramodernen Lagers.

Die Lese erfolgt während zehn Tagen in der Zeit zwischen dem 15. und 30. September. In Mannschaften eingeteilt arbeiten die rund 120 Helfer nach genauen Vorgaben des Hauses. Die Flächen haben eine extreme Einteilung und aus jeder Parzelle wird eine Cuvée hergestellt. Zu den Besonderheiten gehört ebenfalls, dass nur der Ertrag der ersten Pressung benutzt wird.

Hohe Qualität ist einer der Schwerpunkte, die Deutz auszeichnen. Für die Champagner-Herstellung werden im Durchschnitt 50 Prozent „Grand Cru“ und 30 Prozent „Premier Cru“ verwendet. 80 Prozent des Champagners setzen sich also aus einem hochwertigen Wein zusammen.

Der andere Schwerpunkt liegt auf der Assemblage, für welche eine Mann-

schaft um den Kellerchef und Önologen Michel Davesne zuständig ist. Dabei werden die Weine mehrmals verkostet.

Generationsübergreifendes Denken und Handeln gehören zu den Stärken des Hauses. Die jahrelange Erfahrung, das Meistern zahlreicher schlechten Zeiten und Krisen in der Vergangenheit bewahren die Verantwortlichen in der heutigen, etwas schwierigen Zeit vor Überreaktionen im Alltagsgeschäft. Vor 15 Jahren lag der Verkauf bei rund einer Million Deutz-Champagnerflaschen. In der Zwischenzeit konnte diese Zahl verdoppelt werden. Für die Zukunft ist eine weitere Steigerung vorgesehen, und die Vorbereitungen für die Zeit nach der Krise sind angelaufen.

Nur zwei Jahre jünger ist das Unternehmen „Pitz-Schweitzer vins et spiritueux“, das 1840 gegründet wurde und von Jacques Pitz in der vierten Generation geleitet wird. Das Haus ist bekannt für die Herstellung zahlreicher Luxemburger Spezialitäten, Liköre und Brantwein. Aushängeschilder sind der „Maagbitter Buff“ und der älteste Likör Luxemburgs, der „Grande Liqueur Père Blanc“. Des Weiteren werden Weine und Spirituosen aus anderen Ländern importiert sowie regelmäßig „Soirées dégustation“ und „Soirées privées à thème“ organisiert. Zum Unternehmen gehört auch Hervé Amann, der mit dem Weinklub „Oenomed“ amtierender Europameister im Weinverkosten ist.



Die gefüllten Champagner-Flaschen in den würfelförmigen Drahtkäfigen (gyropalettes) werden im Keller von Robotern maschinengesteuert gedreht (remuage mécanique).



Die Flaschen (insgesamt acht Millionen) werden in einem „Berceau“ zwischengelagert, wovon bei Deutz zehn Stück mit einer maximalen Länge von 120 Metern vorhanden sind.