Champagne Deutz, vendemmia 2018 da record

deutz-804fbfca

“La natura ha voluto farsi perdonare dopo la pessima annata del 2017”. Così si è espresso **Fabrice Rosset**, Presidente di **Champagne Deutz**, la celebre Maison di Ay che può festeggiare quest’anno **la più straordinaria vendemmia che si ricordi a memoria d’uomo**, definita da qualcuno addirittura come “la vendemmia del secolo”.

Qualità, quantità, maturità si sono ritrovati in un’unica annata come non succedeva da decenni. **Merito di un autunno e di un inverno molto, molto bagnati**. In particolare, nei mesi di novembre, dicembre e gennaio sono state rilevate giornate con temperature miti ma decisamente piovose: in questi tre mesi nella regione della Champagne è caduto l’equivalente di pioggia di almeno sei mesi. Nonostante le condizioni climatiche poco favorevoli, i vignaioli della Maison Deutz non hanno mai interrotto il loro lavoro. Non è stato possibile unicamente utilizzare i trattori a causa della massiccia umidità del terreno, fattore che ha rallentato la macinazione dei rami di vite e lo spargimento dei fertilizzanti.

Quando si era certi che l’inverno stesse per terminare, una abbondante nevicata a febbraio - circa 20cm di manto bianco in pochi giorni - ha nuovamente fermato l’attività della vigna. Settimane veramente difficili rese ancora più complicate dall’arrivo di una perturbazione artica che prima ha portato sole ma temperature gelide e quindi una nuova nevicata ai primi di marzo. Tutti fattori negativi che hanno determinato una **gemmazione ritardata** rispetto alle medie degli ultimi dieci anni: solo il 15 aprile per lo **Chardonnay**, il 17 per il **Pinot Noir** e il 18 per il **Meunier**.

Con il pieno risveglio della natura, le viti hanno cominciato una crescita costante, nonostante ancora qualche giornata con temperature altalenanti, ma il caldo e il secco di maggio hanno permesso una fioritura decisamente precoce, anticipata di circa dodici giorni rispetto alla media delle annate precedenti. Il sole e il caldo dell’estate sono stati fondamentali per preannunciare una vendemmia già pronta negli ultimi dieci giorni di agosto. Dal 25 infatti nei vigneti della Maison Deutz è iniziata la meravigliosa avventura della vendemmia sotto uno splendido sole che ha accompagnato i vignaioli per tutti i 19 giorni di lavoro. **Un vero miracolo della natura**: un’uva a perfetta maturazione che ha permesso di reintegrare lo stock dei vini di qualità, fattore che valorizza fortemente lo stile e la qualità

di Deutz Brut Classic.

Senza dubbio il Mastro Cantiniere **Michel Davesne** e il suo assistente **Olivier Bernard** possono contare su una straordinaria base su cui lavorare per creare i superbi capolavori che la Maison Deutz dal 1838 propone ai suoi estimatori in tutto il mondo diventando così in breve tempo una “delle sei più eccellenti Maison di Champagne di Francia”.

In Italia gli Champagne Deutz sono importati e distribuiti da **D&C** storico distributore nel settore del Beverage impegnato a promuovere un consumo responsabile degli alcolici.