

# Bernard-Massard et Europe Vins reprennent la distribution du Champagne Deutz au Luxembourg



Bernard-Massard, à travers sa société de négoce Europe Vins, a l'immense plaisir d'annoncer la reprise de la distribution du Champagne Deutz au Luxembourg. Cette nouvelle collaboration marque le rapprochement de deux maisons animées par des valeurs partagées, le respect du temps, l'exigence de qualité, la fidélité à un savoir-faire historique et la volonté de construire des relations durables avec leurs partenaires.

## Champagne Deutz

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. Membre fondateur du Syndicat des Grandes Marques depuis 1882, elle appartient à un cercle restreint de Maisons historiques et contribue à promouvoir l'excellence de la région à travers le monde. Représentant moins d'1 % de la production totale de champagne, Deutz est une Maison dont la taille est idéale, suffisamment grande pour étendre sa portée à l'international, mais assez petite pour maintenir une vision distinctive. Reconnue pour

l'élégance, la précision et la régularité de ses cuvées, elle occupe depuis longtemps une place de choix auprès des amateurs, des restaurateurs et des cavistes. Son style, à la fois raffiné, droit et gastronomique, en fait une maison particulièrement appréciée sur les grandes tables comme dans les moments de partage.

## Philosophie et vinification

Chez Deutz, le savoir-faire et l'excellence sont au cœur de chaque geste. La Maison est animée par un objectif: le désir de créer des champagnes procurant de l'émotion et un plaisir partagé. Chaque cuvée naît d'une passion collective et d'un profond désir de créer l'exceptionnel. Pour la Maison, c'est le vignoble qui rythme tout. Tout au long des saisons, dans le vignoble Deutz et ceux de ses vignerons partenaires, les équipes surveillent attentivement les vignes et soutiennent patiemment leur croissance jusqu'à la récolte.

Grâce à une organisation planifiée dans les moindres détails et à l'agilité de ses équipes, les vendanges s'adaptent à la maturité de chaque parcelle. La même philosophie guide le travail dans les caves, où la quête de perfection se poursuit. La fermentation progresse lentement à 15°C, une température idéale pour préserver l'éclat du vin et affiner sa précision aromatique. Laisser le temps suivre son cours permet aussi aux vins de se révéler pleinement avant la phase cruciale de l'assemblage.

Dès sa création, chaque cuvée porte la promesse d'une complexité aromatique et d'une harmonie qu'elle révélera un jour. Encore une fois, la patience est nécessaire pour atteindre l'équilibre parfait. À trente mètres sous terre, dans les caves historiques de la Maison où le temps règne en maître, chaque étape du développement est soigneusement contrôlée. L'identité de Deutz se forge grâce à une attention méticuleuse aux détails. Cela se reflète dans l'utilisation de la vinification intégrée dans les cuves en acier inoxydable à température contrôlée, dont le caractère neutre préserve l'expression la plus pure du fruit. Chacun de ces choix contribue au caractère unique du style Deutz.

Mettre en valeur son terroir se trouve au tout début de l'histoire de la Maison, né de cet emplacement exceptionnel qui place Aÿ au cœur même du monde du Champagne. Là, sur ces terroirs remarquables, la Maison préserve, comme un précieux patrimoine, douze hectares appartenant à un vignoble en propriété s'étendant sur 42,5 hectares. Une mosaïque de parcelles aux expositions et sols variés, offrant une incroyable diversité d'expressions et une source de création. Fidèle à ses origines, la Maison limite son approvisionnement à un rayon de 20 kilomètres autour d'Aÿ, travaillant avec des partenaires vignerons de longue date, dont plusieurs fournissent Deutz depuis des générations, unis par la même dévotion à ces terroirs d'exception.

Parce qu'il ne peut y avoir de grand Champagne sans raisin exceptionnel, la Maison Deutz consacre le plus grand soin à ses vignes. Cet engagement se reflète dans l'obtention des certifications VDC et HVE niveau 3 dès 2015, ainsi que dans la décision d'entamer une conversion vers la certification biologique de l'ensemble de son vignoble en propriété en 2023.

## **Marc Hoellinger, Président Directeur Général de Maison Deutz**

*« Notre ambition est de révéler la grandeur des terroirs champenois par la création de vins de plaisir, ciselés et élégants. Notre vision a donc trouvé une résonance naturelle avec Bernard-Massard et Europe Vins, qui se sont imposés comme des acteurs incontournables du vin au Luxembourg, et avec qui nous partageons une philosophie de Maison familiale, de quête d'excellence et de qualité. Je tiens à remercier notre importateur historique, Pitz Schweitzer, qui a grandement contribué à la distribution de la Maison sur le marché avec beaucoup de passion et d'engagement pendant 19 ans. »*

## **Bernard-Massard**

Maison familiale luxembourgeoise fondée en 1921, elle est la principale productrice de vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle au Luxembourg. À travers Europe Vins, elle développe depuis de nombreuses années une activité de négoce et d'importation de vins de qualité, avec une sélection de domaines et de maisons partageant la même vision, celle d'un vin authentique, exigeant et porteur d'émotion.

Cette reprise de distribution s'inscrit dans une volonté commune de poursuivre le développement de la marque Deutz au Luxembourg dans la continuité du travail accompli, avec respect, ambition et proximité avec

les acteurs du marché. Les deux maisons se réjouissent vivement de cette nouvelle aventure et de pouvoir écrire ensemble une nouvelle étape de l'histoire de Champagne Deutz au Luxembourg.

## **Antoine Clasen, Directeur Général de Bernard-Massard et Europe Vins**

*« Nous sommes très fiers de pouvoir représenter la Maison Deutz au Luxembourg. C'est une marque déjà très bien distribuée, très respectée, et qui correspond parfaitement à l'univers de qualité que nous souhaitons défendre auprès de nos clients. »*