CHAMPAGNE DEUTZ
AMOUR DE DEUTZ 2014

CHAMPAGNE DEUTZ
AMOUR DE DEUTZ 2014

SMART WINES®

DER STIL DEUTZ

Als der aus Aachen stammende Wilhelm Deutz 1838 mit seinem Partner Peter Geldermann Champagner Deutz in Ay gründete, legte er größten Wert darauf, Trauben aus vielen verschiedenen sowie den besten, dem Weingut nahen Lagen, für seinen Champagner zu verwenden. Zielstrebig ging Deutz daran, die idealsten Weinberge zu erwerben und die Produzenten hervorragender Trauben langfristig an Deutz zu binden – eine Politik, die seine Erben kontinuierlich fortsetzten. Heute kommen über dreiviertel der von Champagne Deutz verarbeiteten Trauben aus Grand Cru- und Premier Cru-Gemeinden. 48 ha sind in Eigenbesitz; neben den weingutsnahen Grand Cru-Lagen von Ay, dem Herzen der Champagne, gelegen im Vallée de la Marne, entstammt der Großteil aus der Pinot Noir-dominierten Region Montagne de Reims sowie der weiter südlich liegenden Côte des Blancs, bekannt für die besten Chardonnays. Die typischen Kreide- und Kalkböden der »historischen« Champagne, von nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen mit bis zu 70 Jahre alten Reben sowie eine strenge Auswahl der Trauben nach ihrer Herkunft, ermöglichen es Deutz, ein Naturprodukt von höchster Qualität zu erzeugen. Champagner von einer besonderen Stilistik, die Finesse, Weinigkeit und Komplexität in sich vereinen.

1882 gehörte Champagne Deutz zu den Gründungsmitgliedern des »Syndicat des Grandes Marques«. Um 1900 belieferte es europäische Königs- und Kaiserhäuser ebenso wie südamerikanische Staatskanzleien. Heute ist Deutz groß genug, um weltweit Marktpräsenz zu zeigen, dem Handel und der Gastronomie ausreichend Menge bieten zu können; jedoch klein genug, um überschaubar zu bleiben, »menschliche« Dimensionen zu bewahren, keine Kompromisse bei der Qualität einzugehen, »als bodenständig und authentisch empfunden zu werden und mit beiden Beinen im Weinberg stehen zu können«, wie es Marc Hoellinger formuliert, der 2023 die Nachfolge von Fabrice Rosset angetreten hat, welcher in drei Dekaden Champagne Deutz reformierte und zu neuen Höhen brachte.

Der Deutz-Stil den Kellermeisterin Caroline Latrive verfolgt ist frisch, klar, elegant, mit einer prägnanten Weinigkeit, komplex, aber nicht kompliziert, angenehm, aber nicht beliebig. Einfach zu trinken, aber nicht simpel. Daher erfreut sich Champagne Deutz einer großen Fangemeinde weltweit. Gleich welcher Kategorie, jede der Cuvées spiegelt die Einzigartigkeit und den Stil von Champagne Deutz stets zuverlässig wieder und wird international mit höchsten Bewertungen bedacht. 2024 war der erste Jahrgang zur Umstellung auf biologische Landwirtschaft.

Link zur Cuvée: smart-wines.de/deutz

TECHNISCHE DETAILS

Die Cuvée Amour de Deutz wurde benannt nach der bronzenen Engelsstaue im Ehrenhof des Hauses Champagne Deutz, die seit ihrer Ankunft zu Ende des 19 Jahrhunderts die Gäste begrüßt. Die somit zweite Préstigecuvée des Hauses wurde mit dem Jahrgang 1993 erstmalig erzeugt und seither nur in den besten Jahren der Dekade vinifiziert. Eine weitere Besonderheit stellt die hier auf 365 Flaschen limitierte Methusalem »M365« dar, welche insbesondere für Spezialisten und Sammler eine begehrte Trophäe ist.

Assemblage Chardonnay aus:
Avize (39%), Oger (24%), Mesnil (22%), Vertus (10%), Villers-Marmery /Trépail (5%).

ÜBER'S JAHR 2014

»Spannung ... und ein Happy End!«
Nach einem ruhigen Winter begann die Blüte Anfang Juni unter idealen Bedingungen. Bis Ende Juli lag die Vegetation fast zehn Tage voraus, ein Vorsprung, der durch einen kühlen und regnerischen August ausgeglichen wurde. Die Traubenfärbung setzte ungewöhnlich früh ein. Dank der moderaten Temperaturen verlief diese Phase ruhig und kontrolliert. Der September zeigte sich von seiner besten Seite und sorgte mit sonnigem Wetter sowie ausgeprägten Tag-Nacht-Unterschieden für eine gleichmäßige und optimale Reifung der Trauben. Die Weinlese begann am 12. September bei strahlendem Sonnenschein. Vor allem Pinot Noir und Chardonnay präsentierten sich in ausgezeichnetem Zustand. Kellermeister Michel Davesne zeigte sich nach der Pressung hochzufrieden. Die Voraussetzungen waren ideal, um einige fabelhafte Spitzencuvées zu erzeugen.

Erzeugte Jahrgänge: 1993, 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2002, 2003, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2013, 2014

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN

IM GLAS

Zarte Perlage, kristallklare Farbe mit goldenen Reflexen. Ausdrucksstark und komplex in der Nase. Aromen reifer gelber Früchte wie Weinbergpfirsich, Mirabelle und Mango werden von floralen und honigartigen Noten untermalt. Mit der Zeit gewinnt die Aromatik an Tiefe und Komplexität: feine Gebäcknoten, Röstaromen und würzige Nuancen, die an karamellisierte Butter, Zitronentarte und Muskatnuss erinnern. Samtweicher, geschmeidiger Auftakt. Rund und harmonisch, getragen von puristischer Weinigkeit. Die elegante Perlage und salzige Anklänge sorgen für eine wundervolle Balance. Dank seiner cremigen Noten zeigt sich der Amour de Deutz besonders charmant und verführerisch. Ein großer Blanc de Blancs, der von weiterer Reife profitiert.

ZU TISCH

»Amour de Deutz« ist der Préstige-Aperitif schlechthin! Darüber hinaus ist er der perfekte Begleiter zu Vorspeisen wie Kaviar, Sushi, Sashimi, Carpaccio von Thunfisch oder Kobe-Rind, zu Hauptgerichten wie beispielsweise Hummer, Seebarsch oder Heilbutt in einer leichten Soße. Mit zunehmendem Alter des Weins dürfen die Speisen dann auch etwas würziger sein. Servieren Sie Amour de Deutz in einem etwas breiteren Weißweinglas.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2014

THE DRINKS BUSINESS – CHAMPAGNE MASTERS 2025		GOLD
TERRE DE VINS	95	100
DWWA 2025 PLATINUM	97	100

MILLÉSIME 2013

JAMES SUCKLING	94	100
LA RENUE DU VIN	93	100
VINUM	17	20
TASTED	95	100
WINE SPECTATOR	93+	100
WEINWIRTSCHAFT	96	100
FALSTAFF	96	100
DECANTER	94	100
WINE ENTHUSIAST	94	100
VINOUS	95	100
SOMMELIER MAGAZIN	95	100
JANCIS ROBINSON	17,5	20
GAULT & MILLAU	97	100

MILLÉSIME 2011

WINE SPECTATOR	93	100
WINE ENTHUSIAST	96	100
TASTED	94	100
FALSTAFF	96	100
JANCIS ROBINSON	17	20