CHAMPAGNE DEUTZ
AMOUR DE DEUTZ 2015

CHAMPAGNE DEUTZ
AMOUR DE DEUTZ 2015

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 Prestigecuvée 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:
Chardonnay 100% - Premiers & Grand Crus Lagen Avize (46%), Oger (15%), Le Mesnil-sur-Oger (8%), Chouilly (6%), Vertus (7%), Villeneuve-Renneville (13%) and Villers-Marmery (5%)

ÜBER'S JAHR 2015

Balance und Konzentration
Nach einem niederschlagsreichen Winter startete die Vegetationsperiode unter günstigen Bedingungen. Ein heller Frühling und ein außergewöhnlich warmer April sorgten für einen gleichmäßigen Austrieb. Der intensive Sommer förderte die Konzentration der Beeren und verlieh dem Lesegut Struktur. Die Niederschläge im August begleiteten eine ruhige und ausgewogene Reifung. Die Lese erfolgte unter ausgezeichneten gesundheitlichen Bedingungen. Präzision war insbesondere beim Chardonnay gefragt, der später gelesen wurde, um seine optimale Reife zu erreichen. Die Grundweine präsentieren sich klar, strukturiert und ausgewogen. Eine solide Basis für charaktervolle Cuvées.

Erzeugte Jahrgänge: 1993, 1995, 1997, 1998, 1999, 2000, 2002, 2003, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2013, 2014, 2015

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN

IM GLAS

Zarte Perlage, kristallklare Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase zunächst floral geprägt: Weißdorn, Akazie und Orangenblüte verleihen dem Bouquet Eleganz und Finesse. Mit etwas Luft entfalten sich reife gelbe Früchte und kandierte Zitrusnoten, begleitet von dezenten Brioche- und Honiganklängen. Feine Röstaromen runden das harmonische Gesamtbild ab. Am Gaumen überzeugt ein präziser, klar definierter Auftakt. Eine lebendige Frische sorgt für Spannung und Struktur. Blutorange und Mandarine verbinden sich mit gelbem Pfirsich. Mit zunehmender Länge gewinnt dieser Champagner an Tiefe und Komplexität. Die Aromatik entwickelt sich vielschichtig und mündet in ein langes, ausgewogenes Finale, getragen von einer feinen salzigen Note, die seine Eleganz unterstreicht. Ein präziser und zugleich großzügiger Champagner mit strahlender Klarheit und großem Entwicklungspotenzial.

ZU TISCH

»Amour de Deutz« ist der Prestige-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