

CHAMPAGNE DEUTZ

AMOUR DE DEUTZ 2013



CHAMPAGNE DEUTZ

AMOUR DE DEUTZ 2013

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 Engelsstaupe 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 2013

»Geduld ist eine Tugend ...«

Ein langer kalter Winter mit häufigen Schneefällen machte den Trauben in der Champagne zu schaffen. Nach später Blüte boten das warme Wetter und die intensive Sonneneinstrahlung den Trauben perfekte Bedingungen für ihre Entwicklung und Reifung. Ausgiebiger Regen zu Mitte Juli half den Trauben, sich zu erholen. Im September, am Ende des Reifeprozesses, herrschten raue Witterungsbedingungen, die Temperaturen fielen drastisch und banden insbesondere die Säure während die Reife verlangsamt wurde. Die Behörden legten den 24. September als Beginn der Weinlese fest, wobei die Ernte bei Deutz erst im Oktober begann. Die Trauben waren sehr gesund und voll ausgereift, mit einem durchschnittlichen Zuckergehalt von 8,5 Gramm pro Liter und einem potenziellen Alkoholgehalt von 10 Litern. Die Trauben aus bestimmten Gebieten, wie Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ und Bisseuil, wiesen einen hohen Alkoholgehalt zwischen 11,3 und 11,6 % auf.

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

PRODUZIERTE FLASCHENGRÖSSEN



IM GLAS

Zarte Perlage, kristallklare Farbe mit goldenen Reflexen. Ausdrucksstark und komplex in der Nase. Aromen von Apfelgebäck, Bratapfel sowie von sonnengereiften gelben Früchten mit subtilen weißen Blüten. Samtweicher, geschmeidiger Auftakt. Rund und harmonisch mit puristischen Weinigkeit unterlegt. Die elegante Perlage sowie die salzigen Noten sorgen für eine wundervolle Balance. Dank seiner cremigen Note ein besonders charmanter und verführerischer Amour de Deutz. Ein großer Blanc de Blancs, der von weiteren Jahren 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 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

MILLÉSIME 2010

JAMES SUCKLING	94		100
FALSTAFF	96		100
GAULT & MILLAU	18		20