

CHAMPAGNE DEUTZ

AMOUR DE DEUTZ ROSÉ

2013



CHAMPAGNE DEUTZ

AMOUR DE DEUTZ ROSÉ

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 jüngste Préstige-Cuvée des Hauses Deutz, erstmalig mit dem Jahrgang 2006 veröffentlicht, komplettiert den Reigen der Drei, das Deutz »Trio de Prestige«!

Hauptsächlich Pinot Noir (58 %) aus Ay, Verzenay, Ambonnay und Bouzy sowie Chardonnay (42 %) aus Lagen in Villers-Marmery, Avize und Vertus.

Dieser Wein verdankt seinen spezifischen Charakter und Farbe dem Zusatz von 6 % Rotwein aus Parzellen mit sehr alten Weinreben an den Hängen von Ay »La Pelle« und Mareuil-sur-Ay »Cumaine« und »Charmont«.

ÜBER^{ES} 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 Reifezyklus, 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 Ay, Mareuil-sur-Ay und Bisseuil, wiesen einen hohen Alkoholgehalt zwischen 11,3 und 11,6 % auf.

Erzeugte Jahrgänge: 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2013



IM GLAS

Herrliche rosagoldene Farbe mit kupfernen Reflexen. Die elegante Perlage scheint im Glas zu tanzen. In der Nase zarte Noten von roten Früchten sowie subtile Gewürzaromen.

Ein komplexer Wein, der den Gaumen mit Noten von rote Johannisbeeren und Erdbeeren verführt. Elegantes, samtweiches Finale mit einer perfekten, ausdrucksstarken Frische.

Eine vielversprechende Cuvée ganz im Stil des Hauses Deutz, die völlig zurecht ihren Platz im »Trio de Prestige« hat und ein Reifepotenzial vieler weiterer Jahre aufweist.

ZU TISCH

Der »Amour de Deutz Rosé« ist der ideale Begleiter für die besonderen Momente im Leben. Als Aperitif, Solitär über den Tag, oder zu einer ganzen Reihe von Speisen. Leicht oder fein aromatisch gewürzt; zu gegrilltem Hummer, Rotbarbe oder St. Pierre, Carpaccio oder auch zu einem in Kirschen gegarten Täubchen. Genießen Sie Amour de Deutz Rosé aus einem breiteren Weißweinglas.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2013

WINE ENTHUSIAST 95 | 100

MILLÉSIME 2009

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER 93 | 100
WINE SPECTATOR 93 | 100
WINE ENTHUSIAST 95 | 100
JAMES SUCKLING 94 | 100
VINUM 19 | 20
WEINWIRTSCHAFT 95 | 100
BETTANE+DESSEAUVE 19,5 | 20
VINOUS – Antonio Galloni 95 | 100

MILLÉSIME 2008

THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER 94 | 100
JAMES SUCKLING 93 | 100
FALSTAFF 100 | 100
CHAMPAGNE MAGAZIN 95 | 100
VINOUS – Antonio Galloni 94 | 100

MILLÉSIME 2007

WINE ENTHUSIAST 95 | 100
MEININGER 95 | 100
»The Champagne Guide« – Tyson Stelzer 96 | 100
DRINK BUSINESS Gold Winner
BETTANE+DESSEAUVE 17,5 | 20
GRANDI CHAMPAGNE 94 | 100
LA REVUE DU VIN DE FRANCE 18 | 20