

CHAMPAGNE DEUTZ
AMOUR DE DEUTZ ROSÉ
2009



CHAMPAGNE DEUTZ

AMOUR DE DEUTZ ROSÉ

2009

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, noch dazu den besten und 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. 46 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 Jean-Marc Lallier-Deutz formuliert, der heute in sechster Generation der Familie Deutz im Weingut die Gäste begrüßt.

Der Deutz-Stil 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.

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 (57 %) aus Ay, Verzenay, Ambonnay und Bouzy sowie Chardonnay (43 %) aus Avize, Mesnil sur Oger, Chouilly und Villers-Marmery.

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'S JAHR 2009

Die Neuauflage eines klassischen Jahrgangs

Einem kalten und langen, von schönen Schneephasen durchzogenem, Winter folgte ein dringend benötigtes niederschlagsreiches Frühjahr mit nicht zu harten Spätfrösten.

Die Sonnenscheindauer im Sommer war perfekt und etwas länger als in den Jahren zuvor, so dass die Trauben profitieren konnten. Ein milder und ruhiger Herbst folgte, so dass die Lese am 13. September mit den ersten Parzellen Meunier bei Deutz begann. Sie endete bereits am 26. September. Der Jahrgang brachte eine sehr gute Ernte von hoher Qualität hervor, mit besonders gutem Pinot Noir aus der Montagne de Reims. Die Weine sind kraftvoll, aromatisch und zugänglich.

Erzeugte Jahrgänge: 2006, 2007, 2008, 2009

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN



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. Entweder als Aperitif, Solitär über den Tag, oder zu einer ganzen Reihe von Speisen, egal ob leicht oder fein aromatisch gewürzt; zu gegrilltem Hummer, Rotbarbe oder St. Pierre, Carpaccio oder gern auch zu einem in Kirschen gegarten Täubchen. Genießen Sie Amour de Deutz Rosé aus einem breiteren Weißweinglas.

BEWERTUNGEN

MILLÉSIME 2009

VINUM	18,5		20
R. PARKER	93		100
WINE SPECTATOR	93		100
WINE ENTHUSIAST	94		100
GAULT & MILLAU	18,5		20
WEINWIRTSCHAFT	95		100
VINOUS – Antonio Galloni	95		100

MILLÉSIME 2008

JAMES SUCKLING	93		100
R. PARKER-WINE ADVOC.	94		100
VINOUS – Antonio Galloni	94		100

MILLÉSIME 2007

BETTANE+DESSEAUVE	17,5		20
WINE ENTHUSIAST	95		100
GAULT&MILLAU	17		20
MEININGER	95		100
»The Champagne Guide«			
Australia – Tyson Stelzer	96		100
DRINK BUSINESS	Gold Winner		
GRANDI CHAMPAGNE	94		100
La Revue du Vin de France	18		20
Getränkzeitung	97		100