

AMOUR DE DEUTZ 2010



Notes de dégustation :

A l'œil, le vin séduit par sa robe d'un bel or blanc cristallin et pur aux reflets dorés, délicatement soutenus par un subtil cordon de mousse et une effervescence onctueuse.

Au nez, Amour de Deutz exprime déjà une belle complexité. Les arômes sont à la fois profonds et distincts. Ils éveillent les sens par des notes fruitées : abricot, pêche, kumquat, mirabelle ... accompagnées de très subtiles notes de fleurs et d'amande fraîche.

En bouche, l'attaque riche et ample enveloppe le palais d'une dentelle soyeuse et veloutée. Le vin évolue tout en distinction et donne l'étendue de son élégance. Les arômes ressentis à l'examen olfactif se confirment.

Le vin illustre parfaitement le millésime 2010, dont les vins bien nés avaient, dès les premiers lendemains de la vendange et de la vinification, cette trame d'honnêteté, de belle éducation et de droiture.

Aujourd'hui, malgré la prime jeunesse du sujet, la dégustation met en évidence le potentiel d'évolution et de garde de ce Grand « Blanc de Blancs ».

Composition de la cuvée :

Elaborée exclusivement à partir du cépage Chardonnay issu des terroirs d'Avize (41 %), du Mesnil-sur-Oger (38 %), Oger (9%), Cramant (5%) et Villers-Marmery (7 % environ).

Harmonie des vins et des mets :

La cuvée « Amour de Deutz » est toujours un apéritif d'exception. En préliminaire de repas, elle sera ravie d'être escortée de caviar, de sushi, de sashimi, de carpaccios de thon ou de boeuf de Kobé.

La délicatesse du millésime 2010 permettra avec bonheur l'association de ce magnifique vin de gastronomie à des mets purs, délicats, harmonieux, voire plus riches avec l'âge.... Ce sera par exemple du homard, du bar de ligne, du flétan en sauce légère ou plus corsée ...

