

PRESSEMITTEILUNG 2005

136 Jahre Geschichte und eine neue Ära, die für das Haus in Ludes beginnt...

Seit der Übernahme im Oktober 2003 durch die unabhängige Champagnerfirma Alain Thiénot und dem Eintritt von Jean-Louis Malard, als Generaldirektor, hat für das Haus Canard-Duchêne eine neue Ära begonnen!

136 Jahre nach seiner Gründung befindet sich das Haus Canard-Duchêne noch immer in dem kleinen Dorf Ludes – im Herzen der Weinberge, in der Nähe von Reims. Canard-Duchêne, ist das einzige große Champagnerhaus, das noch mitten in den Weinbergen der Montagne de Reims liegt, eine berühmte Marke, die erschwänglich bleibt, um große Anlässe wie kleine Freuden des Lebens mit einem köstlichen Champagner gebührend zu feiern.

Die Geschichte ...

Das Haus Canard-Duchêne wurde 1868 in Ludes gegründet und noch immer wird von dort gearbeitet. Alles beginnt mit der Vermählung 1860 von Victor Canard (Fassbinder) mit Léonie Duchêne (Tochter einer in Ludes ansässigen Winzerfamilie). 1868 ist das Haus Canard-Duchêne gegründet, das traditionsgemäß nach beiden Familien benannt wird. 1890 begründet Sohn Edmond den internationalen Ruf der Marke und verschafft sich sogar Zutritt zum sehr exklusiven Kreis der Lieferanten des Hofes von Tsar Nicolas II. Aus dieser Zeit stammt der doppelköpfige Adler, das Emblem der russischen Kaiserfamilie, das bis heute die Etiketten schmückt. Bald darauf wird dieser durch einen Säbel ergänzt, in Erinnerung an eine tief mit dem Champagner verbundene Tradition: das Fest und die Auszeichnung.

Die dritte Generation stellt sich der Herausforderung. Ab 1930 bringt Victor Canard dem Haus einen neuen Aufschwung und führt z.B. die Marke in das moderne Vertriebsnetz ein bzw. kreiert 1968, anlässlich der Hundertjahrfeier des Hauses, die Spezialcuvée Charles VII.

1978 schließt sich das Haus Canard-Duchêne der Gruppe Veuve Clicquot/LVMH an und macht sich mit den modernen Kommunikationstechniken vertraut, verstärkt seine Position in den Handelsketten, ohne jedoch seinen herkömmlichen Kundenstock der "Brasseries" (Gastronomie), Spitzenrestaurants und des Weinhandels zu vernachlässigen. Im Oktober 2003 übernimmt die im Familienbesitz befindliche Gruppe Alain Thiénot Canard-Duchêne. Canard-Duchêne kommt zurück an den Geburtsort – im Herzen der Champagne.

2004, das Jahr der Wiedergeburt

Die Übernahme von Canard-Duchêne durch die Gruppe Alain Thiénot hat der Marke einen neuen Aufschwung verschafft. Schon vom ersten Jahr an hat sich der Absatz von 2.5 Millionen auf 2.9 Millionen Flaschen erhöht, was einem Wachstum von 16% im Vergleich zu 2003 entspricht. Canard-Duchêne setzt weiterhin auf Wachstum und hofft, 2005 einen Umsatz von 3.3 Millionen Flaschen zu erzielen.

Dank der guten Beziehungen von Alain Thiénot mit den Winzern und dem Charisma seines in der Region gebürtigen und ansässigen Generaldirektors Jean-Louis Malard, konnte das Haus seine Traubenversorgung absichern – die Hauptsorge aller Champagnerhäuser.

Im Laufe des Jahres 2004 hat die Marke die Organisation ihrer Distributionspolitik wieder selbst übernommen, sowohl in Frankreich wie auch im Ausland.

In Frankreich hat Canard-Duchêne zwei Außendienststellen geschaffen, eine für den Großhandel und die andere für den traditionellen Gastronomiesektor. Die Marke Canard-Duchêne will ihre Position im Großhandel und im Wein- und Spirituosenhandel, der ihr als Aushängeschild dienen soll, verstärken und weiter ausbauen, um so ihre Jahrgangschampagner, ihren Blanc de Noirs oder ihren Brut Rosé bekannt zu machen.

2004 war ein erfolgreiches Jahr für den Export, der inzwischen fast 40% des Gesamtumsatzes beträgt. Der englische Markt hat die magische Schwelle von 500 000 Flaschen überschritten, mit einem verstärkten nationalen Distributionsnetz und bemerkenswerten qualitativen Ergebnissen. Auf dem zweiten Exportmarkt, den Antillen, konnte die Marke ihre Position mit neuen Marketinginitiativen und einer Werbeplakatcampagne am Jahresende weiterhin behaupten. Durch den Einsatz neuer, fortschrittlicher Distributionsformen konnte sich die Marke auf mehreren internationalen Märkten weiter durchsetzen. Dies ist zum Beispiel der Fall in Deutschland, in der Schweiz und in den Beneluxstaaten. In diesem Jahr konnte die Marke auch ihre Verbindung mit Partnern in Übersee verstärken (Französisch-Polynesien, Reunion, Zypern) und neue Handelsvertreter für den finnischen und schwedischen Markt werben. Und seit 2004 wird Canard-Duchêne auch auf neuen Märkten wie Russland, Südafrika und Dubai vertrieben. Ziel ist es, im Jahre 2005 weitere neue Märkte zu erobern.

Der Standort in Ludes, Hauptsitz des Hauses in der Nähe von Reims, im Herzen der Champagne, wurde ebenfalls renoviert. Ausbau der Büroräumlichkeiten und ein neuer Besucherbereich. Im nächsten Schritt soll ein neuer Produktionsstandort eröffnet werden, mit dem eine sehr hohe Produktionskapazität erreicht werden soll. Dank zweier Etikettierlinien (eine für die großen Serien und die andere für kleine Serien und Spezialgrößen).

Das Haus Canard-Duchêne sieht dem Jahre 2005 mit Begeisterung und Vertrauen entgegen.

DIE QUALITÄTSGARANTIE EINES GROSSEN HAUSES

Der Generaldirektor Jean-Louis Malard, in der Champagne geboren und groß geworden, liebt Champagner über alles. Er hatte zunächst sein eigenes Haus gegründet, bevor er seine guten Kenntnisse aus der Region, sein Fachwissen und seine unternehmerische Dynamik in den Dienst des Hauses Canard-Duchêne stellte.

Für die Versorgung mit Trauben stützt sich das Haus einerseits auf die Weinberge der Gruppe Alain Thiénot und andererseits auf seit langem bestehende Partnerschaften mit Winzern. Insgesamt werden damit 400 ha in 60 verschiedenen Lagen (Dörfern) aus der ganzen Region abgedeckt. Die Alain Thiénot Gruppe hat ebenfalls in einen ultra-modernen Gärkeller investiert und damit ihre Lagerkapazität stiller Weine verdoppelt.

Der Stil des Hauses wird durch die Assemblage der Rebsorten "Pinots Noirs" (Montagne de Reims, Département Aube), "Pinots Meuniers" (Montagne de Reims) und "Chardonnay" gewährleistet: der "Pinot Noir" verleiht dem Champagner Struktur und Alterungspotenzial, der "Pinot Meunier" wird besonders geschätzt wegen seiner Geschmeidigkeit und Fruchtigkeit, und der "Chardonnay" verleiht den Assemblagen Finesse und Eleganz.

Über 10 Millionen Champagnerflaschen altern in den aus dem 19. Jhdt. stammenden Kreidekellern des Hauses Canard-Duchêne. Sie erstrecken sich über 6 km und 4 Geschoße in einer Tiefe von 12 bis 38 m. Anlässlich der 125-Jahrfeier des Bestehens des Hauses wurde ein Teil der Kellergänge vom bildenden Künstler Michel Le Brun dekoriert, der die Geschichte des Champagners und des Hauses aus seiner Sicht durch allegorische Werke inszenierte.

WEINE ZUM GENIESSEN

Die Cuvées von Canard-Duchêne sollen vor allem für alle erschwinglich bleiben, um Momenten gemütlichen und glücklichen Beisammenseins einen Hauch informeller Eleganz zu verleihen. Das Haus hat zwei Produktsortimente geschaffen, für alle Anlässe und Erwartungen.

Die fruchtigen, ausgewogenen und vollmundigen Weine des Hauses sind gefällig und verschaffen unmittelbaren Genuss.

Das Haus Canard-Duchêne verfügt über zwei Produktpaletten:

- die klassische Palette
- die "Grandes Cuvées"

1) DIE KLASSISCHE PALETTE VON CANARD-DUCHÊNE



a. Canard-Duchêne Brut

Es handelt sich um einen ausgewogenen, gut strukturierten Champagner der sich aus 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier und 20% Chardonnay zusammensetzt. Mit einem Zuckergehalt von 12 Gramm pro Liter unterstreicht er die Fruchtnote. Dieser genussvolle Wein, frisch und vollmundig, entwickelt besonders Weißfruchtnoten. Ein genüsslicher Champagner, ideal als Aperitif.



b. Canard-Duchêne Rosé

Nach der großen Tradition der Champagnerweine wird dieser Rosé aus einer Assemblage von Brut und Rotwein aus den Pinots Noirs hergestellt. Dieser blass-lachsfarbene Champagner mit den Geschmacksaromen reifer roter Früchte ist einfach exquisit. Für Laurent Fédou erinnert er an "Erdbeerkonfitüre, die noch im Kochtopf sprudelt". Diese Cuvée eignet sich hervorragend als Aperitif, und passt gut zu rotem Fleisch oder leicht gesüßten Desserts.



c. Canard-Duchêne Millésime 1999

Nach einer außergewöhnlichen Ernte, ein Ausnahmewein. Dieser Jahrgangschampagner, der über 10 Jahre im Keller auf der Hefe gereift ist, kommt dem Stil Canard-Duchêne am nächsten. Er besteht aus den Weinen eines einzigen Jahres: 2000. Er ist blumig und fein in der Nase, mit lebhaftem Anrieb und leichten Briochenoten. Rund, langer Abgang, wird am besten zu Beginn des Mahls zu leichten Speisen serviert.



d. Le Demi-Sec Canard-Duchêne

Aus derselben Assemblage wie der Brut, nur höherer Zuckergehalt (42 Gramm pro Liter). Dieser fruchtige und geschmeidige Wein kann gut zu Desserts getrunken werden, ist aber auch "pur" köstlich zu jeder Tageszeit, mit Kleingebäck, nur so zum Vergnügen. Strohgelbe Robe, intensive Aromen von frischen Früchten und Milde am Gaumen zeichnen diesen Wein aus.

2) DIE "GRANDES CUVÉES"

Die Grande Cuvée von Canard-Duchêne wurde 1968 zur Hundertjahrfeier des Hauses geschaffen. 1998 wird die "Grande Cuvée Rosé" und 1999 der "Blanc de Noirs" eingeführt. Diese Weine sind eine Assemblage der besten "Crus" (Lagen) und der besten Jahre. Sie stellen die Quintessenz des Stils Canard-Duchêne dar und zeichnen sich durch höchste Finesse und Eleganz aus.



a. Die Grande Cuvée Brut

Die "Grande Cuvée Canard-Duchêne Brut", hellgoldene Farbe mit leichtgrünem Schimmer, geprägt durch Reife und Frische, mit erstaunlichem Kontrast: in der Nase hauchzart, am Gaumen blumig und fruchtbetont, erinnert an den Chardonnay. Der lange Abgang unterstreicht die aromatische Komplexität des Weins. Dieser sehr strukturierte Wein begleitet harmonisch Fischgerichte und Krustentiere.



b. Die " Grande Cuvée Rosé"

Die "Grande Cuvée Canard-Duchêne Rosé" zeichnet sich durch die schöne, tiefe Kupferfarbe aus. Dieser Wein, blumig und fruchtig zugleich, vereint Vinosität und Feinheit durch Rotfruchtnoten mit Sauerkirschominanz. Ein ausgezeichnete Rosé für festliche Anlässe, Feiern oder Feste im trauten Kreis.



c. La Grande Cuvée Blanc de Noirs

Die "Grande Cuvée Canard-Duchêne Blanc de Noirs", ausschließlich aus roten Trauben (70% Pinots Noirs und 30% Pinots Meuniers), ist ein Wein für Kenner, der sehr gut zum Essen getrunken werden kann. Seine sekundären Aromen von Champignons und Unterholz verbunden mit Noten von kandierten Früchten, sind typisch für die Pinot-Rebsorten: der Pinot entfaltet sich mit der Zeit.

DIE PRÄMIERTEN WEINE VON CANARD-DUCHENE

Der Hachette-Weinführer

2002 : "Coup de Cœur" des Hachette Weinführers für die "Grande Cuvée Brut"

2004 : Ein Stern im Hachette Weinführer 2005 für den Jahrgangschampagner 1993
und die "Grande Cuvée Blanc de Noirs"

Die Vinalies

2004 : - "Prix d'excellence" bei den 22. Vinalies Internationales für die Grande Cuvée Brut. Offizielle Verleihung von den französischen Önologen.
- Preis der Vinalies, für den Millésime 1993
- Preis der Vinalies, für den Canard-Duchêne Brut Rosé

International Wine Challenge

2001 : Bronzemedaille für die Grande Cuvée Brut
2001 : Bronzemedaille Grande Cuvée Blanc de Noirs
2001 : Bronzemedaille Brut
2003 : Silbermedaille für den Brut
2003 : Silbermedaille für den Jahrgangschampagner 1993
2004 : Silbermedaille für den Brut

SIE VERTRAUEN CANARD DUCHENE

Seit über 15 Jahren beteiligt sich das Haus Canard-Duchêne an zahlreichen Prestigeevents der französischen Elitehochschulen ("Grandes Ecoles") und Universitäten.

Der Champagner Canard-Duchêne ist treuer Begleiter der Höhepunkte des studentischen Lebens: Galaveranstaltungen, Diplomvergaben, Cocktails zum Jahresschluss der angesehensten Hochschulen und Universitäten Frankreichs (ca. 80 Galaveranstaltungen über das ganze Jahr).

Saint-Cyr und Polytechnique, für die die Symbolik des Champagner-Säbelns noch lebendig ist, gehören zu den treuesten Schulen, nicht zu vergessen aber auch: die ESSEC, Ecole des Mines, Ecole de la Marine Marchande, EDHEC und zahlreiche Universitäten wie z.B. Pharma Lyon, Kiné Lyon, Paris-Dauphine, die medizinischen Fakultäten oder auch die sehr angesehene ENA.

Der Champagner findet seine wahren Freunde in vornehmer Gesellschaft und Freundschaft. Durch die Partnerschaft mit etwa fünfzig « Belles Brasseries », begleitet Canard-Duchêne das ganze Jahr über mit entsprechendem Service- und Dekorationsmaterial Restaurantbetriebe mit einer ähnlichen Atmosphäre: schöne französische Brasserien, einladend und gemütlich, mit gutem Preis-Leistungsverhältnis und wo man, ganz unkompliziert, ein Glas Champagner von Canard-Duchêne genießen kann.

Im Jahre 2004 hat Canard-Duchêne seine Partnerschaften mit den Brasserien in ganz Frankreich ausgebaut und intensiviert.

ANPRECHPARTNER

Ansprechpartner Canard-Duchêne

- Alain Thiénot : Generaldirektor-Präsident
- Jean-Louis Malard : Generaldirektor
- Laurent Fédou : Önologe und Kellermeister
- Aude Ceccarelli : Produktleiterin Marketing Frankreich und Ausland
- Alexis Petit-Gats : International Sales Director
- Stéphanie Federhpil : International Sales Director
- Karine Belotti : Besichtigungen und Kellerführung

Bestellungen :

Verkaufsabteilung: Christine Bantignies.

Tel : +33 (0)3.26.61.09.96 • Fax : +33 (0)3.26.61.13.90

Boutique

Das ganz Jahr über von 10h00 bis 18h00 geöffnet.

Verkauf und Verkostung.

Kellerbesichtigungen :

Von 10h00 bis 18h00 in Französisch, Englisch und Deutsch.

Für Besichtigungen (inkl. Verkostung) ist es ratsam, vorher zu reservieren.

Für Reservierungen wenden Sie sich bitte per Mail (kbelotti@canard-duchene.fr),

Fax (+33 (0)3.26.61.13.90) oder Telefon(+33 (0)3.26.61.11.60) an Karine Belotti.

Sitz

Canard-Duchêne, 1 rue Edmond Canard, 51500 Ludes

Tel : +33 (0)3.26.61.10.96 Fax : +33 (0)3.26.61.13.90

Internet : www.canard-duchene.fr, info@canard-duchene.fr