

*136 ans d'histoire et une nouvelle ère  
qui commence  
pour la Maison de Ludes...*

Depuis la reprise en octobre 2003 par le groupe indépendant champenois Alain Thiénot et l'arrivée à la direction générale de Jean-Louis Malard, la Maison Canard-Duchêne renaît !

136 ans après sa création, la Maison Canard-Duchêne est restée fidèle à Ludes, petit village situé à 17 km de Reims. Seule grande maison de champagne à vivre au milieu des vignes de la Montagne de Reims, Canard-Duchêne est une marque à la fois célèbre et accessible, pour fêter les grandes et les petites occasions de la vie, avec toute la noblesse d'un grand champagne.

## *Un peu d'histoire...*

La Maison Canard-Duchêne a été fondée en 1868 à Ludes et y est toujours restée.

Tout a commencé par le mariage de Victor Canard (tonnelier) et Léonie Duchêne (issue d'une famille de vigneron de Ludes) en 1860. Ils unirent leurs noms en 1868 pour fonder la Maison Canard-Duchêne.

En 1890, leur fils Edmond assure la renommée internationale de la marque et pénètre même dans le cercle très fermé des fournisseurs de la cour du Tsar Nicolas II. D'où l'aigle à deux têtes, emblème de la famille impériale russe, qui orne les étiquettes depuis cette époque. Il sera bientôt rejoint par le sabre, souvenir d'une tradition intimement liée au champagne : célébration et récompense.

La troisième génération relève le défi. A partir de 1930, Victor Canard donne une nouvelle impulsion à la Maison en introduisant par exemple la marque dans la distribution moderne et lançant en 1968 la cuvée spéciale Charles VII pour fêter le centenaire de la Maison.

En 1978, la Maison Canard-Duchêne s'associe à Veuve Clicquot / LVMH et fait l'apprentissage des techniques modernes de communication, renforce sa présence dans la grande distribution sans délaisser pour autant sa clientèle traditionnelle de brasseries, de restaurants de qualité et de cavistes. En entrant en Octobre 2003, dans le groupe familial et champenois Alain Thiénot, Canard-Duchêne renoue avec et réaffirme son appartenance à la région champenoise.

## *2004, l'année de la renaissance*

La reprise de Canard-Duchêne par le groupe Alain Thiénot a dopé la marque. Dès la première année, les ventes sont passées de 2.5 millions à 2.9 millions de bouteilles, soit une croissance de 16% par rapport à 2003. Canard-Duchêne compte bien tenir le cap de la croissance et atteindre 3.3 millions de bouteilles en 2005.

La Maison a aussi sécurisé ses approvisionnements de raisin, principale préoccupation de tous les champenois, grâce aux bonnes relations qu'entretient Alain Thiénot (ancien courtier) avec le vignoble et à la personnalité charismatique de son Directeur Général, Jean-Louis Malard, lui aussi enfant du pays.

Au cours de l'année 2004 la marque a repris sa distribution en main, aussi bien en France qu'à l'export.

En France, Canard-Duchêne a recruté deux forces de vente, l'une dédiée à la grande distribution et l'autre spécialisée sur le secteur de la restauration traditionnelle. En effet, encore très peu présente chez les cavistes et les grossistes, la marque revendique ses ambitions dans ce circuit qui servira de vitrine à la marque, une autre façon de faire découvrir ses millésimes, son Blanc de Noirs ou son Brut Rosé.

2004 a été aussi une belle année pour les expéditions à l'export, qui représentent maintenant presque 40% de l'activité globale. Le marché Anglais a accompli le dépassement du seuil symbolique des 500,000 cols avec une distribution nationale renforcée et des résultats qualitatifs significatifs. Sur le second marché export, les Antilles, la marque a continué à défendre ses positions avec des initiatives marketing renouvelées et une campagne d'affichage en fin d'année. La Marque continue également son développement sur plusieurs grands marchés internationaux avec l'arrivée de nouveaux distributeurs très performants. C'est le cas en Allemagne, en Suisse et au Bénélux. Cette nouvelle année a aussi permis à la marque de renforcer des liens avec les partenaires du Grand Export (Polynésie Française, Réunion, Chypre) et de recruter de nouveaux agents sur les marchés finlandais et suédois. Enfin, Canard-Duchêne est distribué depuis 2004 sur de nouvelles zones, la Russie, l'Afrique du Sud et à Dubai. L'objectif est de poursuivre le recrutement de nouveaux marchés en 2005.

Le site de Ludes, siège social de la Maison situé à 17km de Reims, a également été rénové : agrandissement des bureaux, nouveau service des visites au grand public. La seconde phase de travaux prévoit très prochainement l'ouverture du nouveau site de production (chaînes de dégorgeement et d'habillage) qui offrira une très grande capacité de production grâce à ses deux lignes d'habillage (l'une pour les gros volumes et l'autre spécialisée dans les petites séries et les formats spéciaux).

La Maison Canard-Duchêne aborde donc l'année 2005 avec enthousiasme et confiance.

## LES GARANTIES D'UNE GRANDE MAISON

Le directeur général, Jean-Louis Malard, un enfant du pays, a la passion du Champagne. Il a créé sa propre Maison, avant de rejoindre Canard-Duchêne à qui il apporte sa connaissance de la région, du métier ainsi que son dynamisme conquérant d'entrepreneur.

Pour ses approvisionnements en raisins, la Maison s'appuie sur le vignoble du groupe Alain Thiénot ainsi que sur des partenariats développés de longue date avec des viticulteurs, représentant 400 hectares dans une soixantaine de crus, répartis sur l'ensemble de la Champagne. Le groupe Alain Thiénot s'est également doté d'une nouvelle cuverie ultra-moderne, permettant de doubler sa capacité de stockage de vins clairs.

Le style Maison est garanti par l'assemblage de Pinots Noirs de la Montagne de Reims et de l'Aube qui apportent structure et potentiel de garde, de Pinots Meuniers de la Montagne de Reims, réputés pour leur souplesse et leur fruité et de Chardonnays qui donnent finesse et élégance aux assemblages.

Plus de dix millions de bouteilles de champagne vieillissent dans des caves crayeuses de la Maison Canard-Duchêne, taillées à la pioche au XIXème siècle. Elles s'étendent sur 6 kilomètres et 4 niveaux, entre 12 et 38 mètres de profondeur. Une partie de ces galeries a été décorée, pour le 125ème anniversaire de la Maison par le plasticien Michel Le Brun qui a donné sa vision de Canard-Duchêne au travers d'œuvres allégoriques autour de l'histoire du Champagne et de la Maison.

## DES VINS DE PLAISIR

Les champagnes Canard-Duchêne tiennent avant tout à rester accessibles pour donner une touche d'élégance informelle à des moments de convivialité et d'authenticité. La Maison a créé une gamme de champagnes pouvant s'associer à plusieurs occasions et répondant à toutes les attentes.

Tous les vins de la Maison sont fruités, équilibrés et ronds. Séduisants, ils procurent un plaisir immédiat.

La Maison Canard-Duchêne élabore deux gammes de champagnes :

- la gamme classique
- les Grandes Cuvées

### 1) LA GAMME CLASSIQUE CANARD-DUCHÊNE



#### a. Canard-Duchêne Brut

C'est un champagne équilibré et bien construit, composé de 40% de Pinots Noirs, 40% de Pinots Meuniers et 20% de Chardonnays. Le dosage de sucre à 12 grammes par litre est respectueux du fruit. Ce vin plaisir, frais au nez et rond en bouche exprime en particulier les fruits blancs compotés. Un champagne plaisir, idéal à l'apéritif.



#### b. Canard-Duchêne Rosé

Ce rosé d'assemblage, dans la grande tradition de la Champagne, est un assemblage de Brut et de Pinots Noirs vinifiés en rouge. De couleur saumonée claire, c'est un rosé dans l'âme, dominé par les fruits rouges évolués, qui évoquent, pour Laurent Fédou, « la confiture de fraise qui bouillonne dans la marmite ». Cette cuvée se déguste à l'apéritif, sur une viande rouge ou des desserts peu sucrés.



#### c. Canard-Duchêne Millésime 2000

A vendange d'exception, vin d'exception. Ce Champagne millésimé, vieilli plus de quatre ans en cave, exprime la personnalité Canard-Duchêne. Il est constitué de vins d'une seule année : 2000. Ce champagne offre un nez floral et fin, une attaque franche et légèrement briochée. Rond et long en bouche, il s'apprécie en début de repas, sur un plat léger.



#### d. Le Demi-Sec Canard-Duchêne

Issu du même assemblage que le brut, il est plus dosé (42 grammes de sucre par litre). Ce vin fruité et moelleux accompagne les desserts mais peut également se déguster « en solo » à tout moment de la journée, en grignotant quelques petites pâtisseries, pour le plaisir. Il se distingue par une robe jaune paille, par des arômes intenses de fruits frais et par sa douceur en bouche.

## 2) LES GRANDES CUVÉES

La Grande Cuvée de Canard-Duchêne, qui a été élaborée pour la première fois en 1968 pour célébrer le centenaire de la Maison. En 1998, la Maison lance sa Grande Cuvée Rosé et en 1999, le Blanc de Noirs. Ces vins sont issus des meilleurs crus de la Champagne et sont élaborés à partir des vins des meilleures années. D'une grande finesse et d'une subtile élégance, ils sont la quintessence du style Canard-Duchêne.



### a. La Grande Cuvée Brut

La Grande Cuvée Canard-Duchêne Brut, parée d'une robe or pâle à reflets verts, exprime un bel équilibre entre maturité et fraîcheur avec un contraste saisissant : son nez tout en finesse, fruité et floral, rappelle le Chardonnay. Il exprime une belle longueur en bouche, apportant sa complexité aromatique. Ce vin déjà structuré s'associe harmonieusement avec des poissons et des crustacés.



### b. La Grande Cuvée Rosé

La Grande Cuvée Canard-Duchêne Rosé se distingue par une robe soutenue, à la belle teinte cuivrée. Ce vin, qui allie vinosité et finesse et exprime les fruits rouges avec une dominante de griottes. C'est le rosé des fêtes, des célébrations ou des moments intimes.



### c. La Grande Cuvée Blanc de Noirs

La Grande Cuvée Canard-Duchêne Blanc de Noirs, composée exclusivement à partir de cépages noirs (70% de Pinots Noirs et 30% de Pinots Meuniers), est un vin d'amateur éclairé qui peut accompagner un repas structuré. Ses arômes secondaires, de champignons et de sous-bois, alliés à des évocations de fruits confits, rappellent qu'il est composé de pinots évolués : la race du pinot noir s'exprime en effet avec le temps.

# LES VINS DE CANARD-DUCHENE PRIMES

---

## Le Guide Hachette des Vins

2002 : Coup de Coeur du Guide Hachette des Vins pour la Grande Cuvée Brut

2005 : Une étoile au Guide Hachette des Vins pour le Millésime 1993  
et la Grande Cuvée Blanc de Noirs

---

## Les Vinalies

- 2004 : - Prix d'excellence aux 22èmes Vinalies Internationales pour la Grande Cuvée Brut  
Sélection officielle des œnologues de France
  - Prix des Vinalies, pour le Millésime 1993
  - Prix des Vinalies, pour le Canard-Duchêne Brut Rosé
- 

## International Wine Challenge

- 2001 : Médaille de Bronze pour la Grande Cuvée Brut
  - 2001 : Médaille de Bronze pour la Grande Cuvée Blanc de Noirs
  - 2001 : Médaille de Bronze pour le Brut
  - 2003 : Médaille d'argent pour le Brut
  - 2003 : Médaille d'argent pour le Millésime 1993
  - 2004 : Médaille d'argent pour le Brut
-

## ILS ONT FAIT CONFIANCE A CANARD-DUCHENE

Depuis plus de quinze ans, la Maison Canard-Duchêne est associée aux nombreuses manifestations de prestige des Grandes Ecoles et Universités de France.

Le champagne Canard-Duchêne accompagne les évènements marquants de la vie estudiantine : galas, remises de diplômes, cocktails de fin d'année des Ecoles et Universités les plus prestigieuses de France (environ 80 galas tout au long de l'année).

Saint-Cyr et Polytechnique, sensibles à la symbolique du « sabrage Canard-Duchêne » restent les écoles les plus fidèles, sans oublier : l'ESSEC, l'Ecole des Mines, l'Ecole de la Marine Marchande, l'EDHEC, de nombreuses universités telles que Pharma Lyon, Kiné Lyon, Paris-Dauphine, les facultés de médecine ou encore la très respectueuse ENA.

C'est également le champagne de l'élégance et de l'amitié. Partenaire d'une cinquantaine de « Belles Brasseries », Canard-Duchêne accompagne tout au long de l'année, avec du matériel de service et de décoration adaptés, des établissements qui lui ressemblent : des brasseries françaises, conviviales et chaleureuses offrant un bon rapport qualité-prix où il fait bon déguster, sans formalité, une flûte de Canard-Duchêne.

En 2004, Canard-Duchêne a prolongé et intensifié ses partenariats avec les Brasseries dans toute la France.

# INFORMATIONS PRATIQUES

## La gamme classique

Canard-Duchêne Brut 750 ml : 18.90 € : vendu en grande distribution, chez les cavistes, à la boutique de Ludes et à l'export. Disponible en format demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam.

Canard-Duchêne Demi-Sec 750 ml: 18.90 € : vendu en grande distribution, chez les cavistes, à la boutique de Ludes et à l'export. Disponible en format bouteille.

Canard-Duchêne Millésime 2000 750 ml : 21.95 € : vendu chez les cavistes, à la boutique de Ludes et à l'export. Disponible en format bouteille.

Canard-Duchêne Rosé 750 ml : 19.80 € : vendu chez les cavistes et à la boutique de Ludes. Disponible en format bouteille.

## Les Grandes Cuvées

Grande Cuvée Brut de Canard-Duchêne 750 ml : 23.50 € : vendu en grande distribution, chez les cavistes, à l'export et à la boutique de Ludes. Disponible en format bouteille.

Grande Cuvée Rosé de Canard-Duchêne 750 ml : 29.50 € : vendu chez les cavistes, en grande distribution, à l'export et à la boutique de Ludes. Disponible en format bouteille.

Grande Cuvée Blanc de Noirs de Canard-Duchêne 750 ml : 29.50 € : vendu chez les cavistes, à la boutique de Ludes, à l'Export. Disponible en format bouteille.

# CONTACTS

## Contacts Canard-Duchêne

- Alain Thiénot : Président Directeur Général
- Jean-Louis Malard : Directeur Général
- Laurent Fédou : Œnologue et Chef de Caves
- Aude Ceccarelli : Chef de Produit Marketing France et International
- Alexis Petit-Gats : Directeur de Zone Export
- Stéphanie Federhpil : Directrice de Zone Export
- Karine Belotti : Service visites et caves

## Pour toute commande

Service Administration des Ventes : Christine Bantignies.

Tel : 03.26.61.09.96 • Fax : 03.26.61.13.90

## Boutique

Ouverte toute l'année, de 10h00 à 18h00.

Achats et dégustation.

## Visites des caves

De 10h00 à 18h00, en français, anglais et allemand.

Visites payantes (comprenant une dégustation). Réservation conseillée.

Réservation auprès de Karine Belotti par mail ([kbelotti@canard-duchene.fr](mailto:kbelotti@canard-duchene.fr))

Fax (03.26.61.13.90) ou téléphone (03.26.61.11.60).

## Siège social

Canard-Duchêne, 1 rue Edmond Canard, 51500 Ludes

Tel : 03.26.61.10.96 • Fax : 03.26.61.13.90

Internet : [www.canard-duchene.fr](http://www.canard-duchene.fr), [info@canard-duchene.fr](mailto:info@canard-duchene.fr)

## Contacts presse :

Agence Pain Vin & Company • Contact : Christelle Alamichel  
8, rue Royale, 75008 Paris • Tel : 01.55.35.08.16 • Fax : 01.55.35.08.09  
[calamichel@capetcime.fr](mailto:calamichel@capetcime.fr)