

Champagne Charlie er på banen igjen!



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

Et champagnemerke er aldri mer verdt enn sitt renommé i det lange løp. En vanlig feil importører gjør i Norge er at man tar for mye vin inn på lager, basert på falske forhåpninger om stort salg. Virkeligheten er at vinmarkedet har mange flere variabler enn bare god smak. Design, stil, pris og segmentforståelse spiller også inn. Når vinsalget svikter står ofte vinen i årevis på lager og samler støv. Kvaliteten foringes og en ond nedadgående sirkel starter for vinprodusenten og importøren. Til glede for forbrukeren skjer da skiftene mellom importørene, noen ganger til det bedre – den gamle vinen skrotes og nye partier ankommer Norge. Nylig skiftet Charles Heidsieck importør i Norge, en ny start kan man kalle det selv om originalhistorien er mye bedre.



Charles Heidsieck, grunnleggeren av firmaet, er mest kjent som Champagne Charlie og han som bragte Champagne til sositetsmiljøene i New York. Tilnavnet kom da den amerikanske borgerkrigen brøt ut i 1861. Halvparten av hans verdier i firmaet var låst opp i ubetalte regninger og hans hovedgrossist hadde ikke penger å betale med. 300.000 flasker var solgt. Charles Heidsieck var desperat og oppsøkte dem som hadde kjøpt champagnen av grossisten i et forsøk for å hente ut midler. Han fikk oppgjør, men i bomull. Problemet var at det var en blokkade som hindret han til å sende og selge det i Europa. I Europa var prisene høye og fortjenesten kunne pløyes inn i hans vaklende økonomiske virksomhet i Frankrike. Et mislykket smuglingsforsøk endte i at skipene ble senket og alle verdier ble borte. Charles Heidsieck prøvde deretter å komme seg til Frankrike via Cuba med diplomatpapirer som ikke ble godkjent av general Butler, han sendte Champagne Charlie i fengsel i 7 måneder til han ble løslatt en novemberdag i 1862. Blakk som en kirkerotte! Tilbake i Frankrike hadde konen måttet selge unna både gård og grunn. Situasjonen så mørk ut, Champagne Charlie var en kandidat til å bli historie i Champagne.

På vårparten i 1863 og ut av det blå kom det et brev fra USA, fra broren til grossisten som ikke kunne betale. Han var så skamfull over tragedien den manglende betalingen hadde forårsaket at han tilbydde et oppgjør i landområder i en liten by i Colorado ved navn Devner. Lykken smilte igjen til Charles Heidsieck, Devner opplevde en byggeboom å årene etter og eiendomsprisenene gikk i været. Charles Heidsiecks økonomiske status endret seg til velstående over noen få år. Pengene fra eiendomssalget i Denver ble pløyet inn firmaet igjen og Champagne Charles Heidsieck var på banen igjen!



Charles

Heidsieck har aldri vært en stor produsent av Champagne, og har dessverre blitt et haleheng i store oppkjøp og sammenslåinger i vinbransjen etter 1970. Den røde tråden hos Charles Heidsieck er dyktige vinmakere som har tatt vare på hustilen og sørget for en slik kvalitet at kunder over hele verden vender tilbake når noe skal feires i livet. Familien Descours overtok eierskapet i 2011 med det ene formål å lage det beste Champagne kan by på. Store investeringer ble gjort, både i vinmarker og produksjonsfasiliteter. Rett og slett en ryddesjau i et Champagnehus med aner tilbake til 1851. Nå er det også ryddet på lageret i Norge og Charles Heidsieck er verdt å ta en titt på og ikke minst en smak av.

FAKTA: I 2014 er det 3 979 av 14 954 aktive varelinjer i utvalgene basis-, parti-, test-, bestillings- og tilleggsutvalgene som solgte mindre enn 24 flasker i Norge. Vinmonopolet er absolutt ingen garanti på at vinen du kjøper er i god stand eller av god kvalitet, polet svarer derimot med verdens beste returordning på feil i vin. 5 års returrett er det få land som kan skilte med!

FAKTA: Spesialbestilles til deg

Til tross for at vinene er på lager i Norge, er de først tilgjengelig som spesialbestilling på Vinmonopolet. En enkel løsning som lar deg som kunde få tak i viner i mindre kvantum eller raskere enn å vente til disse blir lansert i bestillingsutvalget på vårparten i 2015.



Champagne korker Foto: Svein Lindin

Kilde: Publisert i Finansavisen 13 desember 2014

Vinanbefalinger



Charles Heidsieck Blanc des Millenaires 1995

kr 1.299,00

Middels gyllen farge. Toast, sitrus og floral blomst på duft. Mandel, marsipan. lime og hvit pepper i anslaget. Elegant moussetekstur og lang lengde. En Champagne for de store anledningene i livet. Meditasjonsvin.

Varenr: 20325
 Importør: Chaeos
 Import

93
 poeng



Charles Heidsieck Vintage 2005

kr 595,00

Middels gulgrønn farge. Ristet nøtt, toast og rødt eple på duft. Sitrustoner og mineraler i anslaget. Kremet og elegant Champagnestil. Server i hvitvinsglass. Absolutt en favoritt til prisen

Varenr: 20326
 Importør: Chaeos
 Import

89
 poeng



Charles Heidsieck Brut Réserve NV

kr 399,90

Lys gulgrønn farge. Grønt eple, gjær og sitrus på duft. Fruktig og klokkeklar syrlighet underbygger mineralkarakter og eple, sitrustoner i avslutning. Prisgunstig og matvennlig

Varenr: 37618
 Importør: Chaeos
 Import

88
 poeng