

«AUTHENTIC» - LA NOUVELLE GÉNÉRATION CANARD-DUCHÊNE

Il aura fallu près de 8 années d'un travail d'orfèvre à Laurent Fédou, Chef de Caves de Canard-Duchêne, pour obtenir les bel les évolutions qu'il a souhaité apporter à la nouvelle génération des champagnes Canard-Duchêne. Toujours élaborée majoritairement avec les Pinots noirs de la Montagne de Reims, Authentic incarne aujourd'hui davantage encore le style naturellement noble de la Maison avec des champagnes marqués par le fruit et la fraîcheur et qui gagnent en intensité.

Déclinée en Brut et Rosé, Authentic est une gamme qui porte avec distinction une personnalité affirmée. Laurent Fédou se plaît à évoquer «l'Authentic» émotion de champagnes élégants qui ne demandent qu'à être dégustés et appréciés.

Evolution des cuvées mais aussi évolution des flacons, la gamme Authentic opte pour une esthétique plus contemporaine, dans un choix de matières nobles et de couleurs dynamiques pour un effet coup d'éclat. Une collection d'étuis totalement retravaillée, dans un style très épuré, contribue à mettre en valeur la personnalité et l'origine géographique de la Maison.

La nouvelle gamme Authentic vient renforcer les ambitions de Canard-Duchêne à l'aube de son cent-cinquantième anniversaire, en 2018, et également conforter son rang et son image au sein du club fermé des Grandes Maisons de Champagne.

L'HISTOIRE

1860 à Ludes, petit village de la Montagne de Reims, Victor Canard, tonnelier, et Léonie Duchêne, issue d'une famille de vigneron, se rencontrent. Ils se marient et commencent à vinifier et à champagner eux-mêmes leur production en 1868: la Maison de Champagne Canard-Duchêne est née.

Leur fils Edmond Canard prend la relève en 1890 et avec lui, Canard-Duchêne devient un champagne de renommée internationale, entrant même dans le cercle très fermé de la cour du tsar Nicolas II. C'est en souvenir de cette glorieuse relation que la marque arbore l'aigle à deux têtes, emblème de la famille impériale russe. Un autre emblème s'y ajoutera plus tard: le sabre, symbole de célébration et de récompense.

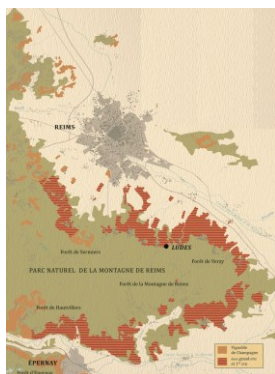
Après son intégration en 2003 au groupe Thiénot, la marque Canard-Duchêne occupe aujourd'hui une place de choix sur le marché français, qui représente près des deux tiers de la consommation mondiale. Parallèlement, la Maison relève les défis des marchés internationaux sur lesquels elle développe une stratégie de croissance volontaire.

LA CULTURE

Le Philosophie de Canard-Duchêne tient en 3 valeurs: l'authenticité de 140 ans d'histoire au coeur du vignoble, dans la réserve naturelle "Parc Naturel de la Montagne de Reims, près de Reims, la convivialité d'une Maison chaleureuse, l'élégance des vins qu'elle élabore.

La région viticole, «la Montagne de Reims» est connu pour son Pinot Noir, ce qui donne à la marque Canard-Duchêne le style original, fruité, intense et complexe. Le Pinot Noir est considéré comme le plus noble raisin dans la région de Champagne et représente 50% de la production totale de Canard-Duchêne. La récolte de Pinot Noir, Canard-Duchêne provient exclusivement de la «Montagne de Reims».

La Maison Canard-Duchêne élabore année après année un champagne au style séduisant. Elle a créé 2 gammes de vins pour s'associer à chaque occasion et répondre à tous les amateurs. En 2010, la marque Canard-Duchêne a livré plus de 3,5 millions de bouteilles et apprécié le 4ème place dans le commerce de détail français.



Ludes. Parc Naturel de la Montagne de Reims

CANARD-DUCHÊNE AUTHENTIC BRUT

Dominé par le Pinot noir, élaboré à partir de 60 crus, Authentic Brut incarne le style Canard-Duchêne par excellence: des arômes intenses de fruits frais, des saveurs briochées signes d'une belle maturité. Un Champagne plaisir, par fait en toute occasion.

Agréable à tout moment de la journée, et plus particulièrement à l'apéritif.



Couleur	Teinte jaune paille, mousse fine.
Nez	Arômes intense de fruits frais, caractéristique des Pinots.
Bouche	Notes de fruits mêlées à des saveurs briochées, signe d'une bonne maturité.
Origine	Champagne, Montagne de Reims
Assemblage	45 % Pinot Noir, 35 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay Constitué à partir de 60 crus
Vins de réserve	20 %
Dosage	10 g / l
Contenu	37.5 cl / 75 cl / Magnum 150 cl
Vol.	12 %

CANARD-DUCHÊNE AUTHENTIC ROSÉ

D'une teinte légèrement rosée, avec un beau cordon nacré, Authentic Rosé se distingue par ses arômes à dominante de fraises ponctués d'une touche subtile de grenadine et d'un fond de notes minérales qui lui apporte une belle fraîcheur. Un plaisir estival et très féminin.

C'est un champagne rosé raffiné et élégant pour l'apéritif. Il peut aussi accompagner des desserts à base de fruits. C'est typiquement un champagne féminin et estival.



Couleur	Teinte légèrement rosée, beau cordon nacré, mousse fine.
Nez	Arômes intenses de fruits frais à dominante fraise et framboise.
Bouche	Notes de fruits rouges, arômes délicatement épicés.
Origine	Champagne, Montagne de Reims
Assemblage	45 % Pinot Noir (10 % vinifié), 30 % Chardonnay, 25 % Pinot Meunier
Vins de réserve	20 %
Contenu	75 cl
Vol.	12 %

CANARD-DUCHÊNE CUVÉE LÉONIE

La Cuvée Léonie rend hommage à la fondatrice de la Maison, Léonie Duchêne, et au style de vins qui lui était cher: fruité et accessible, pour des moments de convivialité et de plaisir partagés. Élégante et racée, cette cuvée à l'assemblage identique à celui du brut a bénéficié d'une maturation prolongée en cave. Elle se déguste à l'apéritif ou sur des plats légers.

Parfait pour l'apéritif et les plaisirs de la table. La Cuvée Léonie mélange des arômes de fruits avec des saveurs toastés, grillées, épicées et vanillées qui en font un grand champagne de connaisseur.



Couleur	Or pâle.
Nez	Fruits jaunes compotés, fruits exotiques, fleurs sèches et pain d'épice.
Bouche	Frais, ananas confit, légèrement épicé, ample et gras.
Origine	Champagne, Montagne de Reims
Assemblage	50 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier, 25 % Chardonnay
Vins de réserve	25 %
Maturation	3 ans
Crus	Ludes, Chigny, Verzy, Vertus, Tauxières, Cumières
Contenu	37.5 cl / 75 cl
Vol.	12 %

Best Taste Trading

Hertistrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituosen: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.



CANARD-DUCHÊNE AUTHENTIC GREEN

Issu de raisins provenant de l'agriculture biologique, Authentic Green est un champagne responsable mais pour autant original et gourmand. Le développement Authentic Green s'inscrit dans une démarche globale de la Maison Canard-Duchêne en tant que grande marque authentique, respectueuse de son environnement et de l'environnement.

Authentic Green est élaboré à partir d'un assemblage de 50 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Meunier et 10 % de Pinot noir (raisins issus de l'agriculture biologique). Le dosage se situe autour de 9 g/litre.

Authentic Green est un champagne rebondissant, soutenu dans sa longueur par des notes boisées qui restent discrètes. Il offre une belle impression de fraîcheur contrastée par de la rondeur du fruité et des arômes compotés. Authentic Green est dédié à l'apéritif.

Depuis 2003, la maison Canard-Duchêne a entrepris une démarche éco-consciente afin de faire évoluer son activité. Elle est le fruit du travail et de l'impulsion, de Laurent Fédou, Chef de Caves et Directeur de Production de la Maison Canard-Duchêne. Cette démarche se concrétise au travers du lancement d'«Authentic Green par Canard-Duchêne» champagne issu de raisins provenant de l'agriculture biologique.

Authentic Green s'inscrit ainsi parfaitement dans la stratégie de Canard-Duchêne. Cette qualité vient renforcer l'identité de Canard-Duchêne comme «Grande Marque authentique, établie à Ludes depuis 1868, au cœur du vignoble et du Parc Naturel de la Montagne de Reims».

Le vignoble certifié BIO en champagne est aujourd'hui évalué à 270 hectares: 10 hectares sont aujourd'hui dédiés à la production d'Authentic Green par Canard-Duchêne.

- 5 hectares certifiés - volume estimé à 50,000 cols dès 2012

- 5 hectares complémentaires en cours de reconversion BIO (100,000 cols à terme)

Canard-Duchêne est une Marque innovante et pionnière dans cette démarche en proposant un champagne Brut issu de l'agriculture biologique. La Maison Canard-Duchêne s'inscrit parmi les leaders de la démarche BIO en Champagne, qualité aujourd'hui très faiblement élaborée par les autres Grandes Maisons de Champagne. La mobilisation est sincère, profonde et s'inscrit donc sur le long terme, élément essentiel pour avoir de réels effets positifs sur l'environnement.

Authentic Green par Canard-Duchêne est un champagne original au style léger et gourmand. C'est un champagne rebondissant, soutenu dans sa longueur par des notes boisées qui restent discrètes. Il offre une belle impression de fraîcheur contrastée par de la rondeur, du fruité et des arômes compotés.

Instants de consommation: Apéritif.



Couleur	En or jaune avec un fine perlage.
Nez	Un bouquet de fruits frais avec des notes subtiles de bois.
Bouche	Discrète, des notes de chêne bien intégré et une dose légère.
Origine	Champagne, Montagne de Reims
Assemblage	50 % Chardonnay, 40 % Pinot Meunier, 10 % Pinot Noir
Maturation	3 ans
Dosage	9 g
Contenu	75 cl
Vol.	12 %

Best Taste Trading

Hertistrasse 29 8304 Wallisellen-Zürich Switzerland Tel. +41 43 443 30 50 Fax +41 43 443 30 59 info@besttaste.ch www.besttaste.ch
Generalimporteur exklusiver Premium-Spirituosens: Whisky, Rum, Grappa, Cognac, Armagnac, Porto, Sake und Fine Spirits aus der ganzen Welt.

