



HØYRE Melanie Tarlant sammen med broren Benoit har innført nye ideer og produkter i familiebedriften.

CHAMPAGNE

Kvinnenettverk med ambisjoner om endring

La Transmission — Femmes en Champagne er en gruppe kvinnelige ledere, vinmakere eller eiere av vinhus av forskjellig størrelse og struktur. Målet deres er å inspirere flere kvinner til å innta lederposisjoner i styrerom og vinkjeller ved å dele felles erfaring, kunnskap, kultur og verdier. Effekten på strategi, kommunikasjon og kvalitet har ikke latt vente på seg.

TEKST Ann J. Samuelsen **FOTO** Produsentene

Anne Malassagne, fjerde generasjons eier i champagnehuset AR Lenoble, tok i 2016 initiativ til å samle en gruppe kvinner med ulik bakgrunn fra flere regioner i Champagne. Sammen med Margareth Henriquez, toppsjef i Krug, og en av de mest innflytelsesrike i området, samlet de åtte likesinnede damer: Evelyne Boizel fra Boizel, Chantal Gonet fra Philippe Gonet, Alice Paillard fra Bruno Paillard, Melanie Tarlant fra Tarlant, Charline Drappier fra Drappier, Vitalie Taittinger fra Taittinger, Delphine Cazals fra Claude Cazals og Floriane Eznack fra Jacquart.

HØYRE

Melanie Tarlant.



Tradisjonelt har champagneindustrien vært dominert av menn, med noen få unntak. De to første kvinnene som gjorde seg bemerket, var Barbe-Nicole Cliquot-Ponsardin og Jeanne Alexandrine Louise Pommery. Begge var tidlig i tjuårene da deres ektemenn døde, og de overtok henholdsvis Veuve Cliquot og Pommery. Begge disse sterke damene høstet ære og suksess og førte sine familiehus til nye høyder.

Fyller flere roller enn tradisjonelt

Flere av kvinnene i La Transmission — Femmes en Champagne har lignende erfaring da de overtok ledelsen av familiefirmaet mens de var i tjuårene, på grunn av fedre som gikk bort, ble syke eller av økonomiske kriser. Anne Malassagne var 28 år da faren i 1993 fortalte at han vurderte å selge familiehuset AR Lenoble på grunn av økonomiske problemer. Hun jobbet på den tiden med finans hos L'Oréal i Paris og hadde ingen planer om å gå inn i firmaet. Men for å redde champagnehuset og beholde det innen familien, bestemte Anne seg for å dra hjem å hjelpe sin far. Allerede et par måneder senere ble faren alvorlig syk og Anne sto helt alene med ansvaret, helt uten vinmakererfaringen som faren hadde. Tre år senere bød broren Antoine på en hjelpende hånd og tok ansvar for vinmarkene og vinkjeller, slik at Anne kunne konsentrere seg om businessen med salg og markedsføring.

Som ung kvinne var det en tøff start for Anne i det maskuline champagnemiljøet. Hun følte ikke hun hadde nok legitimitet på den tiden og at det tok mange års hardt arbeid før hun opplevde større troverdighet. Dette var bakgrunnen for Annes ønske om å samle en gruppe kvinner fra Champagne-regionen med lignende bakgrunn som henne selv, for at de skulle få bedre støtte.

På spørsmål om hva Anne ønsker å oppnå med gruppen, svarer hun at «målet med La Transmission — Femmes en Champagne er å fremheve rollen til kvinner som driver champagnehus og dele sin erfaring med andre. Kvinner i vår verden bør ikke bare være involvert

«De overtok ledelsen av familiefirmaet mens de var i tjuårene, på grunn av fedre som gikk bort, ble syke eller av økonomiske kriser.»

i kommunikasjon, markedsføring og HR. Kvinner er like kvalifiserte til å snakke om vin som om vinmarkene. De kan meget godt bli ledere for produksjonen og helt klart overta toppledelsen også».

Videre forteller Anne at medlemmene i gruppen ble valgt ut slik at de skulle representere mangfoldet i Champagne-regionen. De er sammensatt av store champagnehus og mindre produsenter. Gruppen reflekterer også Champagnes mange terroir-er med medlemmer fra Aube, Vallée de la Marne, Montagne de Reims og Côte des Blancs. I tillegg representerer de flere generasjoner.

Medlemmene i La Transmission — Femmes en Champagne har stor glede av å jobbe sammen og støtte hverandre. Hver og en deltar i gruppens utvikling og organisering av arrangementer etter erfaring og interesser. Noen er spesialister innen digital kommunikasjon, andre har god skriveferdighet og skriver preselanseringene mens andre koordinerer gruppen. Anne sier hun trives veldig godt i denne gruppen med begavede, men beskjedne personligheter.

Solid snuoperasjon

Margareth Henriquez er en sterk og karakterfull kvinne fra Venezuela som har vært toppsjef i Krug siden 2009, i tillegg til å inneha posisjonen som som øverste leder for LVMH's Estate & Wines afdeling fra 2018. Maggie, som hun liker å kalles, fikk sin første bransjefaring igjennom sin fars vin- og spritfirma. Etter endt studietid ved det prestisjetunge Harvard-universitetet, jobbet hun seg opp til topposisjoner hos både Seagram's i Venezuela og Moët-Hennessy i Argentina før hun ble hentet til Krug for å gjennomføre en tiltrengt snuoperasjon.

På spørsmål om det var vanskelig som kvinne og den første latinamerikaner til å inneha toppjobben i et så kjent Champagne-hus som Krug, svarer Maggie at det var aldri noe problem med hvor hun kom fra. Hun hadde på den tiden lang erfaring innen internasjonal vin- og spritbransje. Utfordringene var mer knyttet til hva som trengtes å gjøres i firmaet, som jo var nytt for henne. Men som Maggie liker å si, så ankom hun dette huset på et helt riktig tidspunkt da hun var 53 år, med den rette ekspertise til å kunne forstå hva som trengtes å gjøre, selv om det tok litt tid.

Nå et tiår etter sin ankomst hos Krug, mener Maggie at den viktigste endringen hun gjorde fra starten, var å ta seg tid til å finne ut hvorfor de eksisterte. Alle visste hva de gjorde, men ikke hvorfor, og det er nettopp dette hvorfor, som ikke endrer seg og som ville kunne være til stor hjelp i fremtidig utvikling.



OVER Claude Cazals' vinmarker ligger i Côte des Blancs.

Det ble derfor den første avgjørende faktor: å forstå hvorfor de eksisterte. Deretter oppgaven å bygge en fullstendig kommunikasjonsstrategi som henger sammen med firmaets opphav. En annen endring var Krug iD. Fra 2011 fikk hver flaske et nummer på baketiketten som gir forbrukere tilgang, gjennom Krug.com, til alle historier og detaljer om hver enkelt flaske. Nå også via Twitter, Google, Messenger og Krug App i Apple. Samtidig fikk Krug Grande Cuvée utgavenummer på frontetiketten, et viktig steg i husets historie. Da med den 153. utgaven som har 2002 som base. Nå er det den 167. utgaven som gjelder med 2011 som base.

Noe av det Maggie er mest stolt av gjennom sin tid hos Krug, er å ha alliert seg med alle ansatte for en fullstendig ny strategi basert på hva de lærte om huset og dets opphav. Og at alle i bedriften tok godt imot den nye holdningen basert på åpenhet og sjenerøsitet, samt at alle vet hvorfor hver handling i huset blir gjort. Til slutt forteller Maggie at hun er stolt av å være en del av La Transmission — Femmes en Champagne fordi dette er en måte å gi og kollektivt dele en visjon om Champagne basert på sammenfallende verdier og mål.

Gunstig for ledere av små bedrifter

Den tredje som ble med i La Transmission — Femmes en Champagne var Evelyne Boizel. Hun er femte generasjon i familien og har vært president i familiehuset Boizel i nesten fem tiår. Evelyne tok over allerede som 23 åring da hennes far gikk bort og hennes eneste bror lå i koma på tredje året. Dette var aldri Evelyne plan siden hun hadde utdannet seg innen historie, arkeologi og museumsvitenskap.

Hun hadde forlatt Frankrike med sin ingeniørmann og drømte om å studere videre. For alt var nøye planlagt og tilrettelagt for at broren med businessutdannelse skulle overta. Men tanken på at familiens champagnehus skulle avsluttes etter 138 år og fire generasjoner som hadde dedikert sitt liv og energi til firmaet, endret alt. Helt plutselig og til Evelyne overraskelse, fikk hun et inderlig ønske om å prøve. At hennes ektemann støttet henne og ble med til Epemay for å starte et nytt liv, gjorde også avgjørelsen lettere. Etter noen intense år med læring, innså Evelyne at hun var på rett hylle og hadde en ekte pasjon for champagne.

Grunnen til at Evelyne involverte seg i La Transmission-Femmes en Champagne, var at hun som leder av en liten virksomhet savnet teamarbeid og hadde et ønske om å utveksle erfaringer med likesinnede.

– Det er veldig inspirerende, forteller Evelyne. – Vi er forskjellige, men er godt forent med et felles ønske om å bringe våre erfaringer og historier videre. Evelyne har nå pensjonert seg og sønnene Lionel og Florent er blitt en del av firmaet. Evelyne ønsker likevel å være en del av La Transmission-Femmes en Champagne et par år til siden hun med Anne og Maggie var med fra starten.

HØYRE Evelyne Boizel.



VENSTRE Fremste rekke

fra venstre: Melanie Tarrant og Alice Paillard.

Bakre rekke fra venstre: Chantal Gonet, Evelyne Boizel, Delphine Cazals, Anne Malassagne, Vitalic Taittinger, Margareth Henriquez og Charline Drappier.

Tydeligere kommunikasjon

Chantal Gonet var kun 22 år da faren døde og hun plutselig måtte ta over familiens firma Champagne Philippe Gonet sammen med sin bror Pierre, som sjuende generasjon. Dette var en vanskelig periode, forteller Chantal: de hadde ikke selvtilitt og manglet erfaring. Det var mye ansvar og mange avgjørelser som måtte tas. Heldigvis fikk de litt hjelp fra moren som hadde hjulpet faren med enkelte oppgaver, selv om hun ikke hadde noen ledererfaring.

Det første de valgte å gjøre var å ansette Dominique Demarville, Veuve Clicquot tidligere kjellermeister, for å produsere champagnen fordi broren på det tidspunkt kun hadde ett års vinmakererfaring fra Burgund. Senere overtok Pierre produksjonen mens Chantal var ansvarlig for den kommersielle delen. Eksportmarkedet til Champagne Philippe Gonet har hatt en fantastisk utvikling under Chantals ledelse.

Chantal har ingeniørutdannelse og hennes plan var derfor aldri overtakelse av familiehuset. Men heldigvis tok hun businessfag i tillegg, noe som var til stor hjelp i startfasen. Chantal har i ettertid innsett at det å jobbe for deres familievirksomhet i Champagne er en stor lykke for henne. Hun sier hun føler seg heldig som får være en del av noe som er relatert til jorden, mennesker, fransk kultur og den franske gastronomi. – Vi planter en vinplante, får den til å vokse, høster frukten, skaper en vin og selger et ferdig produkt til våre kunder. De får glede og nytelse — champagne har en magisk effekt som berører oss alle, mener hun.

For Chantal er La Transmission-Femmes en Champagne en mulighet til å dele sine idéer med åtte nye venner, som alle er ulike kvinner med egne erfaringer og forpliktelser. Gruppens ide, ifølge Chantal, er å formidle en ny selvtilitt i hvordan man snakker om champagne. Hun sier at hennes egen kommunikasjon er blitt mer fokusert og tydeligere. Nå forteller hun om pasjonen til dem som lager champagnen, måten å drikke den på — og ikke kun ved feiring samt hva slags mat man kan servere den til.



DE LUZE.
— 1822 —

Maison Boinaud – 380 år i hjertet av Cognac

Cognac De Luze har vært en del av nordmenns høytid i årtier, og har vært i vinmonopolets lister siden 08. august 1927. Eiet og produsert av Maison Boinaud i Grand Champagne Cognac, ble det i 2017 lansert en egen variant som en hyllest til den norske Cognacdrinker: De Luze VSOP Special Tribute to Norway.

Familien har også et eget bokser på eiendommen, hvor boken Pascal står for byggingen av eikefatene som lages av fransk eik fra Limousin skogen. 24 generasjoner med lidenskap og ekte håndverk. Eller craftsmanship som det betegnes på godt norsk i 2020.

Boinaud familien eier hele 420 hektar vinmark i det gjevste området i Cognac: Grand Champagne, og hele tilvirkningen av Cognac De Luze gjøres på deres eiendom: pressing og fermentering, destillering og lagring på eikefat.



Artikkelnr. 8142501
De Luze VSOP
To Norway V.S.O.P.
Fine Champagne Cognac
Kr 624,90 / 100 cl



Artikkelnr. 7101
De Luze V.S.
Fine Cognac
Kr 424,90 / 70 cl



Artikkelnr. 791601
De Luze V.S.O.P. Fine
Champagne Cognac
Kr 449,00 / 70 cl



Artikkelnr. 791501
De Luze X.O. Trés Vieille
Réserve Supérieur
Kr 699,90 / 70 cl



Artikkelnr. 3403908
De Luze 5 x 20 cl
Multipack VS-Extra
Kr 949,90 / 100 cl



Artikkelnr. 7949201
De Luze Extra
Fine Champagne
Kr 3.500,- / 70 cl

"We are very lucky in that we know where we have come from, and the direction in which we must continue. This is something that my brother Charles and I have come to appreciate since we took over the running of the family estate, with its 420 hectares (just over 1,000 acres) in the Angoulême-Champagne region, in the heart of Grand Champagne, Cognac's 'Premier Cru' where the finest cognacs are produced. Our forefathers have been working on this estate since 1640, but we owe a special debt to our grandfather, Michel Boinaud, a man very much in the pioneer mould, whose boldness, conviction and perseverance enabled him to gain further hectares and to establish the Boinaud distillery."

And also our fathers, who acquired the historic brands of De Luze Cognac and J. Dupont Cognac. In our turn, as the 24th generation, we have worked to internationalize these brands, further enrich our portfolio of ultra-premium brands and to secure the quality and quantity of our production."

Rémi Boinaud, representing the 24th generation



ENGELSTAD
SPIRITS

Deler farens smak

Alice Paillard har siden 2007 gått gradene i familiefirmaet Bruno Paillard. Første året ute i vinmarker og vinkjeller, de neste fire år med utvikling av eksport, og nå som leder av firmaet sammen med sin far Bruno. Alice forteller at det ikke var planlagt at hun skulle begynne i familiehuset. Det var en mer gradvis tilnærming. Hun forsto tidlig at det var vin hun ville jobbe med, men Alice hadde behov for å dra ut i verden først og utforske andre regioner og land for å finne ut hvor knyttet hun egentlig var til Champagne. Videre var det forskjellige steg og elementer i avgjørelsen — å bli med i familiefirmaet var ett, men å velge å ta over firmaet var noe annet.

På spørsmål om hun som kvinne har påvirket firmaet eller noen av Bruno Paillards nye cuvéeer, svarer Alice at det har hun nok. Men også at det er vanskelig å forstå hva som er et resultat av at hun representerer en annen generasjon, av at hun har ulike karakterer eller av å være kvinne. Hun sier videre at hun er en annen leder enn faren som er logisk da han var Champagne-husets grunnlegger. Når det kommer til vinen, mener Alice at smak skapes gjennom mange års erfaring fra barndommen, matlaging, dufter og ikke minst hva man har smakt gjennom livet. — Så min smak er helt klart i tråd med min fars, sier hun.



Alice hevder at det å være en del av La Transmission — Femmes en Champagne gir en fantastisk mulighet til å bli bedre kjent med hele Champagne-området, både på grunn av måten gruppen er sammensatt på og spesielt det interessante mangfoldet blant medlemmene.

— Det er utviklende å dele synspunkt fra mennesker som har en annen tilnærming. Man elsker Champagne enda mer når man ser den fra så mange vinkler. Dette er den viktigste fordelene, men det også mange andre som er vanskeligere å angi: diskusjoner som ikke er planlagte, men som åpner en ny horisont på et problem, deling av kontakter og endring av perspektiv er overveldende praktfullt, slår hun fast.

VENSTRE Alice Paillard.

«Det er vanskelig å forstå hva som er et resultat av at hun representerer en annen generasjon, av at hun har ulike karakterer eller av å være kvinne. Hun sier videre at hun er en annen leder enn faren.»



UNDER
12 av Bruno
Paillards 32
hektar er grand
cru-vinmarker.

Naturlig tørrhet og økologisk dyrking

Champagne Tarlant er en av Vallée de la Marnes pionerfamilier og drives nå av 12. generasjon gjennom Melanie og Benoit Tarlant. Melanie er familiens første datter som har en hovedrolle i firmaet. Sammen med Benoit har hun ansvar for vinmarker og viner, men broren har mer fokus på vinkjelleren under de viktigste tidspunktene i løpet av året. Melanie forteller at ingen Tarlant-cuvée forlater vinkjelleren deres uten at de to er enige. Melanie legger til at hun foretrekker autentisk champagne med en sterk identitet og naturlig tørrhet noe som gjenspeiles i flere av cuvéeene Benoit og Melanie har kreert sammen som Rose Zero Brut Nature, Argilité og BAM.

Melanie tenker ikke så mye på hvilken påvirkning hun har på Tarlant-firmaet i kraft av å være kvinne, men mer som person og medlem av familien. Hennes første bidrag var å lage en kommunikasjonsplan inkludert presselanseringer. Melanie startet også i 2004 en blogg med presentasjoner laget av Benoit, noe som var ganske revolusjonerende på den tiden. I tillegg har Melanie ansvar for forskning og da spesielt alt som har med global oppvarming å gjøre.

Charline Drappier er med sine 30 år, yngste medlem i La Transmission — Femmes en Champagne. Hun har jobbet sju år i familiens champagnehus Drappier og er åttende generasjon. Charline er leder for salg og markedsføring og forteller at hun alltid har hatt en tanke om at hun en dag ville bli involvert i familiens foretak. Det eneste spørsmålet var når og hvordan. Hun staket derfor ut en annen kurs for seg selv først med studier i de frie kunstene og litteratur som hun visste ville bringe henne tilbake til Champagne. Charline får god bruk for denne utdannelsen når hun sammen med sine to yngre brødre tar avgjørelser som er sammenfallende med en moderne visjon av Champagne: eksperimentell, økologisk og forskjellig.



«Avgjørelser som er sammenfallende med en moderne visjon av Champagne: eksperimentell, økologisk og forskjellig.»

Det å være medlem av La Transmission — Femmes en Champagne er spesielt for Charline da hun har beundret sine nåværende kvinnelige kolleger siden hun var liten. Nå får hun mulighet til å lære og samarbeide om et større prosjekt for å inspirere andre kvinner og alliere seg med dem om fremtidens satsing på Champagne. På spørsmål om hva hun erfarer gjennom å være medlem av gruppen, sier Charline at hun personlig lærer mye i flere perspektiver: erfaringer fra de andre medlemmers firmaer, om balansen mellom jobb og fritid og lærdom fra andre kvinner som har vært igjennom ulike kriser. Og ikke minst så hun får dele meninger om Champagnes fremtid.

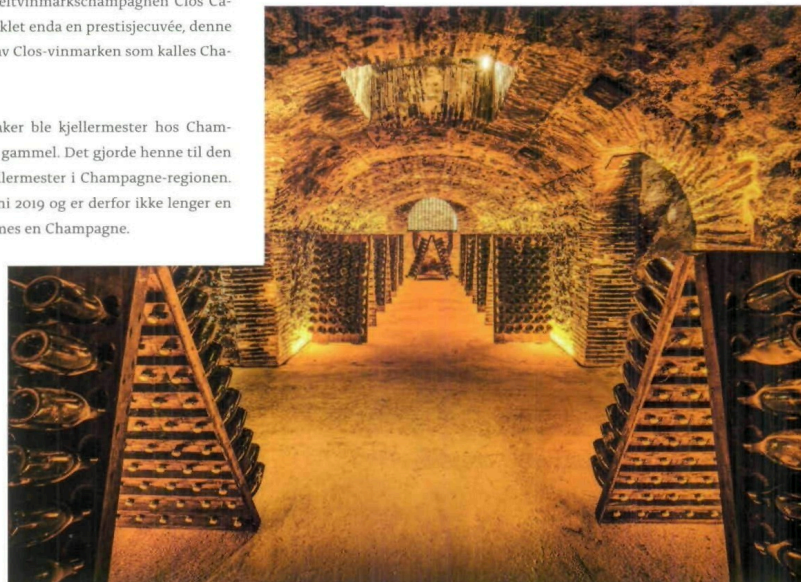
Champagnehuset Taittinger hadde i januar 2020 et generasjonskifte hvor Vitalie Taittinger tok over rollen som toppsjef etter sin far Pierre Emmanuel. Hun skal jobbe sammen med sin bror Clovis som er daglig leder. Vitalie har jobbet 12 år i familiefirmaet og måtte stå på for å få en jobb der. Hun startet 28 år gammel som konsulent innen markedsføring og ble senere ansatt som markedsførings- og kommunikasjonssjef.

Delphine Cazals som er tredje generasjon, begynte i familiefirmaet Cazals i 1990 og har siden 1996 drevet champagnehuset alene da faren gikk bort. Noen år før dette fikk hun overbevist faren om å produsere en prestisjecuvée fra en liten inngjerdet vinmark (clos) med chardonnay rett bak hus deres i grand cru-landsbyen Oger. Første årgang av den lekre enkeltvinmarkschampagnen Clos Cazals var 1995. De har senere utviklet enda en prestisjecuvée, denne gang fra en liten avgrenset del av Clos-vinmarken som kalles Chapelle du Clos.

Floriane Ezack som er vinmaker ble kjellermester hos Champagne Jacquart i 2011, kun 30 år gammel. Det gjorde henne til den første og yngste kvinnelige kjellermester i Champagne-regionen. Floriane sluttet i sin stilling juni 2019 og er derfor ikke lenger en del av La Transmission — Femmes en Champagne.



OVER Bruno Paillard har vinmarker i alle underområdene.



HØYRE Fra Boizels kjeller.