

TISKIHARJA VAIHTUI konjakkiin ja samppanjaan

Vantaalaisen omakotitaloalueen eksoottisin lenkkeilijä tämän kevättalven jäätiköillä on taatusti ollut DENIS CHARPENTIER, ranskalainen laatukonjakkien valmistaja.

Vauhdivas konjakkikuningas asuu mielummin suomalaisen agenttinsa kotona kuin hotellissa, suihkii lenkkeilemässä tuulipuvussa ja tupruttaa tupakkaansa antaumuksella pitkin taloa.

Charpentier'n tie laatukonjakkien ja viinien valmistajaksi ei sekään ole tavanomainen. Hän korostaa rakentaneensa yrityksensä yksin, ilman isän tai suvun rahoja.

Ura alkoi ahtaajana bordeauxlaisessa satamassa. Sieltä ruotsalaisen laivayhtiön agentti houkutteli töihin Tukholmaan. Junamatkalla Charpentier kuitenkin ehti jo rakastua ruotsalaistyttöön ja jäikin puoleksi vuodeksi göteborgilaiseen ravintolaan tiskaamaan ja kuorimaan perunoita.

Ranskaan palattuun hän ajoi neljä vuotta trukkia Ranskan suurimmassa tuoretukussa Rungis'ssa. Sitten hänet ylennettiin myyjäksi, vuoden kuluttua johtajaksi ja neljän vuoden kuluttua pääjohtajaksi.

Isän kuolema 1981 sai kolmekymppisen Charpentier'n kuitenkin puntaroi-maan elämänsä. Hän päätti aloittaa ihan alusta.

Ajatus viinibisneksestä oli alkanut itää jo Ruotsissa perunoita kuoriessa. Niinpä hän päätti tutkia, millaisia vientimahdollisuuksia olisi länteen tai itään. Hän vietti kaksi viikkoa sekä New Yorkissa että Tokiossa. New Yorkia hän inhosi ja Tokiota piti, joten hän myi autonsa ja metsästyski-väärinsä ja perusti rahoilla toimiston Japaniin. Aluksi hän toimi pelkästään

agenttina, mutta aloitti pian oman viennin.

1990 sekoitettiin ensimmäiset omat viinit. Nykyään Denis Charpentier Groupilla on omat samppanjat, kuohuviinit ja viinejä Bordeaux'sta, Loiresta ja Burgundista. Rypäleiden viljelystä on sopimukset eri alueiden tuottajien kanssa, ja sekoitukset tehdään kullakin alueella. Omat edustajat vastaavat laadun tarkkailusta.

Ajatus omasta konjakkista syntyi pian ensimmäisten viinien jälkeen. Eikä tietysti mistä tahansa konjakkista, vaan Charpentier'n tyyliin "konjakkien Rolls Roycesta", elegantista XO:sta, johon käytetään vain hienointa samppanjaa ja vanhaa eau de viniä.

Lopputuloksella ei olekaan hullumpi, sillä paitsi viineistä ja samppanjoista Denis Charpentier'illä on lukuisia palkintoja ja kunniakirjoja myös konjakkien laadusta ja pakkauksista, mm. International Wine and Spirit Competitionista kaikkina viime vuosina.

Saman periaatteen mukaisesti hän kehitti myös kaksi brandya, *Robert Loston Extra Excellence*n ja *Robert Loston XO:n*. Tänä keväänä tulee markkinoille skottilainen blendviski, Rolls Royce -versiona tietysti.

Vahvin markkina-alue on edelleen Aasia, mutta nykyisin toiminta on laajentunut myös Eurooppaan. Tämän kuun alus-



Konjakkikuningas Denis Charpentier luontoretellä.

ta on Finnairin verovapaassa myymälässä ollut myynnissä *Denis Charpentier XO*-konjakkia (0,7 litran pullo maksaa 410 mk).

Charpentier puhuu paljon yritysfilosofiastaan, joka perustuu "tuotettavuuteen ja aitouteen". Yhtä paljon kuin huippulaadusta hän puhuu rakkaudesta ja ystävyydestä, anteliaisuudesta, rohkeudesta ja herkkyydestä.

Hän pitää iskulauseista:

- Menestys on valintakysymys.
- Yksinkertaisuus on tärkeää, minä olen yksinkertainen mies.

Yksinkertainen mies asuu suuressa talossa Pariisin 16. kaupunginosassa japanilaissyntyisen vaimonsa ja kolmen koiran kanssa. Noin puolet vuodesta kuluu matkoilla.

Pariisissa ollessaan hän aloittaa päivänsä puoli seitsemältä lenkkeilemällä tai pelaamalla tennistä, kahdeksalta hän on jo toimistossaan. Hän nauttii metsästämisestä ja innostuu siitä kertoessaan hiipimään ja tähtäämään kuvitellulla pyssyllä sohvien välissä. Nyt hän halua ehdottomasti tulla takaisin Suomeen, sillä iljanteiset kadut ja hyinen tuuli ovat hänestä kerrassaan ihastuttavia. Millaista täällä sitten olisikaan, jos pääsisi metsälle oikein villiin luontoon...