

Champagnesnack med Antoine Billecart

Man kan ana att det fanns några kul och hyfsat vilda år innan familjeföretaget kopplade grepp om Antoine och han fick fokus på jobbet. Överhuvudtaget verkar han vara en social, sportig man. Och som han själv säger: lever man ett liv med mycket mat och vin, måste man, för att må bra, röra på sig. Så han cyklar, spelar golf, seglar och åker skidor. I Stockholmsjuni fascinerar han av ljuset.

- Jag var ute och promenerade sent igår kväll och kunde inte förstå att klockan var så mycket. Billecart-Salmon grundades 1818 och det börjar så smått närma sig företagets 200:e födelsedag.

Den naturliga första frågan blir därför om det redan nu finns planer på hur detta ska firas.

- Tro mig, det blir något stort. Vi har sparat många intressanta reserveviner och lyckligtvis var förra årgången, 2008, helt fantastisk. Det är ovanligt att jag säger det redan vid skörden, jag brukar vänta tills vinifieringen är klar. Men förra året var något speciellt, den liknar den senaste stora årgången, 1996.

Så när 2008:an legat på jästfällningen i 10 år kan den lanseras som ett jubileumsvin?

- Ja, den måste ligga minst 8-10 år före degorgering. Faktum är att vin till de stora prestigechampagnerna har Billecart-Salmon inga problem med. Just nu ligger fokus istället på Brut Reserve och Blanc de Blancs som trots allt står för 70 procent av produktionen och försäljningen. Och rosé - vi har alltid trott på rosé, även då trenden inte sa samma sak, när många andra champagneproducenter svor att de aldrig skulle producera rosé. Han nämner inga vid namn, men hintar om ett mycket känt märke som först de senaste åren har börjat sälja rosé. -Du vet förmodligen vilket hus jag talar om, det är väldigt känt.

Ja, det har väl samma begynnelsebokstav, B, som ni?

- Ja, precis, hahaha ...

Vi lämnar James Bonds favoritmärke och går tillbaka i tiden. Närmare bestämt då Antoine var 6 år gammal.

- Då började jag i vineriet som låg på andra sidan gatan. Så fort jag hade någon ledig dag från skolan var jag inne och lärde mig hjälpa till med lagringen och buteljeringen.

Vid 16 års ålder lämnade han Frankrike och bodde två år i USA. Sedan blev det ett och ett halvt år i Spanien.

- Jag jagades av franska militären, haha. Min mamma försökte gömma mig, men de fann mig till slut och jag hamnade i flottan ett par år. Sedan gick flyttlasset till Paris för studier inom ekonomi och marknadsföring. Det är i Paris man har roligt, kanske alltför roligt ... Jag startade en pr-byrå ihop med två vänner, men efter ett tag blev det svårt med våra tre starka viljor. Jag lämnade företaget och flyttade tillbaka till Champagne för att arbeta med marknadsföring av familjens viner. Vi exporterade inte mycket vid den tiden. Det här var för 25 år sedan och min far bad mig att organisera företaget. Så jag började med att själv lära mig hantverket. Åkte till olika vinområden för att lära mig skörd, vinifikation etc.

Har du studerat vinodling eller liknande?

- Det enda om vinmakning jag studerade, studerade jag på vinerier. Jag tycker det är det bästa man kan

göra, oftast är det mer effektivt än att lära sig med hjälp av böcker. Tillbaka i familjeföretaget 1985 var det alltså dags att styra upp exportverksamheten.

Var det alltid förutbestämt att du skulle in i familjeföretaget?

- Nej, jag hade en seriös diskussion med min far om det. Jag minns det ... Vi var ute och seglade på vår båt och han frågade vad jag hade för planer för hösten. Han tyckte det var dags för mig att bli seriös. Men att arbeta för familjen är klurigt. Ibland vill man inte arbeta med sin far. Det kan uppstå familjekonflikter som man inte vill blandas in i. Men när jag väl hittat min roll trivdes jag. Jag reste så mycket, månader i sträck, så jag blev en "flying guy" och försökte skapa något nytt, nya kontakter, en ny marknad.

Hur gjorde du?

- Personliga kontakter, relationer. En kontakt ledde till en annan och en viktig del var golfen. Jag gick till närmaste golfbana, träffade folk som kände någon, och så vidare ... När Antoine Billecart började fanns en exportmarknad till USA, England, Belgien och Italien. - Till Tyskland sålde vi inte en enda flaska av den enkla anledning att min far inte kunde tåla vad som hänt under andra världskriget. Jag sa: kom igen, Tyskland är ett helt annat land nu, vi måste vara öppna för fler marknader. Nu exporterar vi vin till mer än 70 länder, till och med Tyskland!

Hur ser ditt arbete ut idag?

- Jag reser 4 månader om året, resten av tiden är jag på vineriet. Jag är involverad i både vinmakandet och blandningen. Vi har mellan 45 och 50 dagars provsmakning om året inför blandningar, eller för att veta vad vi ska spara som reserveviner till framtiden.

Vilken del av jobbet är enklast?

- Resandet.

Och svårast? - Provandet är mer krävande och komplicerat.

Känner att du har lyckats med ditt uppdrag att få igång exporten?

- Ja, vi har en årsproduktion på drygt 2 miljoner flaskor och där ska vi stanna. Vi vill inte bli större, däremot måste vi alltid fortsätta utveckla vår stil och vår vinifikationsteknik. Om du möter importörer i andra länder som ifrågasätter er vinstil, varför ni inte gör en demi-sec, eller en non-dosage.

Lyssnar du då?

- Nej, haha. Det är som att komma in på en restaurang, läsa menyn och gå till köksmästaren och be honom laga något på ditt sätt istället. Nej, folk gillar Billecart-Salmon på grund av vår stil, därför är det dumt att ändra den. Men vissa justeringar sker. Sockerhalten i dosagen minskas från år till år. - Vi är nere på 6 gram socker per liter. Jag tycker att dosage är som makeup. Behöver du använda mycket så betyder det att du har något att dölja. Nej, låt oss vara naturliga istället. - Vi har den stil vi har. Vi fokuserar på frukten och vill påminna om att champagne är ett vin. När man provar artificiella chardonnayviner är det svårt att känna att det kommer av vindruvor. Så för mig ska champagne inte vara

en komplicerad dryck, det ska vara ren njutning. Nyligen beslutades att rosévin generellt inte får tillverkas genom blandning av rött och vitt vin – med ett undantag, Champagne. – Det bevisar att vi inte låter oss styras av några teknokrater från Bryssel. Hallå, vi har tillverkat vårt vin så här under hundratals år! Vi visar att vi i Champagne gör som vi vill.

Men lämnar den inställningen plats för innovation?

- Ja, när det gäller kvalitet och att utveckla teknik står vi långt fram. Särskilt om vi ser till Billecart-Salmon där vi exempelvis arbetar med en speciell vinifikation, med svala temperaturer och små jäskar, för att vi vill behålla frukten i vinet.

Finns det några risker med att er försäljning har ökat så markant de senaste åren?

- Ja, därför satsar vi enormt mycket, framförallt på vår Brut Reserve. Redan från odlingsstadiet ser vi till att odlarna verkligen ser det som en ynnest att få arbeta med oss, och därför gör sitt allra yttersta. Vi har haft odlare som inte bryr sig ett skit om vad de levererar, då var det "bye bye" ganska snabbt. Är de inte intresserade kan vi hitta nya odlare.

Har ni något intresse av att utöka den egna vingårdsarealen?

- Idag har vi 20 hektar och det vore trevligt att ha 60. Men problemet är att en hektar kostar typ en miljon euro ... Men ibland är ekonomiska kriser bra, för just nu sjunker priserna drastiskt.

Vad tror du om expansionen av området?

- Jag tror att det kan vara bra, men just nu gör den ekonomiska situationen att allt står på stand-by. Odlingsstarten kommer att förskjutas flera år.

Hur kan Champagne som distrikt förbättras ytterligare?

- Genom en sänkning av skördeuttaget. Jag tycker att uttaget är på tok för stort med runt 75 hektoliter per hektar nu. Den siffran borde ner till 60 för att kvaliteten ska förbättras. Men i Champagne finns så många odlare, producenter och viljor så vi kommer aldrig att komma till en riktigt bra överenskommelse. Billecart-Salmon är i Sverige en typisk restaurangchampagne.

Har du själv någon favoritkombination mellan champagne och mat?

- Det är olika i olika länder. I exempelvis Italien hittar du massor av goda kombinationer. Som parmigiano med Brut Reserve och skinka med rosé. I USA finns däremot ingen lyckad kombination, haha. Men champagne borde rent allmänt komma tillbaka till vinlistorna på restauranger. Med flera märken, flera årgångar.

Vem är en typisk Billecart-Salmonkonsument?

- Glada typer! Vår målgrupp är 30-40-åringar, vi tappade några äldre konsumenter när vi förnyade utseendet på etikett och logga för några år sedan. Det är riskfyllt med förändringar, men nu vet vi att förändringarna gav positivt resultat.

Du får välja tre champagner att ta med dig till en öde ö som inte är från er produktion, vilka skulle det vara?

- Jag skulle välja Jacquesson blanc de blancs. Som non vintage skulle det förmodligen bli Deutz, och rosé väljer jag från Ruinart. Var jag tvungen att välja en enda av mina egna skulle det bli Brut Reserve. Det är vårt viktigaste vin, det som druvorna i första hand går till.

Vad händer med Billecart-Salmon framöver?

- Vi ska utöka mängden reservevin, öka lagringen för Brut Reserve. Likt Martin Luther King har vi en dröm. Vi har en dröm att bli de bästa vinmakarna i Champagne, det är det vi strävar efter.