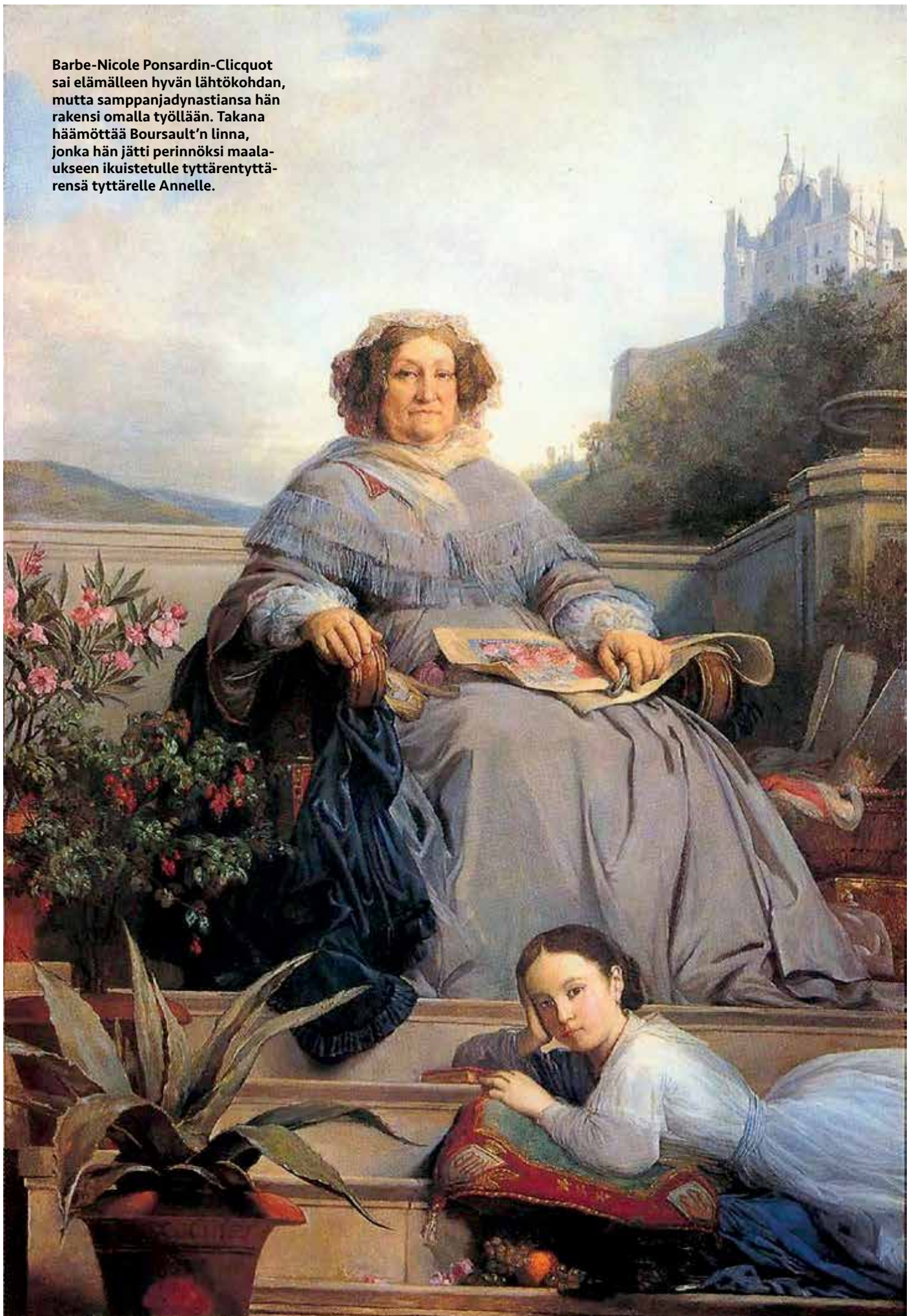


Barbe-Nicole Ponsardin-Clicquot sai elämälleen hyvän lähtökohdan, mutta sampanjadynastiensa hän rakensi omalla työllään. Takana hämmöttää Boursault'n linna, jonka hän jätti perinnöksi maalaukseen ikuistetulle tyttärentyttärensä tyttärelle Annelle.



Keltainen leski loi samppanjadynastian

■ **Samppanjan valmistus on aina yhdistänyt kemian ja runouden, mutta vasta 1800-luvulla elänyt leskirouva teki kuohujuomasta koko maailman tunteman ilon ja hyvän elämän symbolin.**

RIIKKA FORSSTRÖM

Yksinkertaiseen lesken pukuun verhoutunut, kypsään ikään ehtinyt rouva istuu tukevasti valtaistuinta muistuttavalla tuolillaan. Korkkiruuvikiharat kehystävät vakavia kasvoja, päätä somistaa valkoinen pitsimyssy.

Etualalla lepäilee matroonan tyttärentyttärentyttä, ja taustalla siintää sadunhohtoisen utuisena Boursault'n linna, vallastaan tietoisena samppanjaimperiumin valtiattaren menestyksen symboli.

Taiteilija **Léon Cogniet'n** 1850-luvulla maalaama muotokuva esittää **Barbe-Nicole Ponsardin-Clicquot'ta**, joka tunnetaan paremmin nimellä *La Veuve Clicquot*, leski Clicquot. Hän menetti puolisonsa jo 27-vuotiaana ja eli sen jälkeen leskenä 61 vuotta.

Ranskatar oli poikkeuksellinen nainen, joka raivasi tiensä miesten hallitsemman liike-elämän huipulle aikana, jolloin naispuolisiin yrittäjiin suhtauduttiin hyvin ennakkoluuloisesti.

Naimisissa olleilla ranskalaisnaisilla ei ollut oikeutta edes oman pankkitilin avaamiseen, puhumattakaan siitä, että he olisivat johtaneet kansainvälistä bisnesdynastiaa.

Vastoin kaikkia odotuksia nuori leskirouva teki pienestä viiniyrityksestä kymmenessä vuodessa 1800-luvun mahtavimman samppanjatalon, jonka ikoninen *Veuve Clicquot* oli aikansa hienostunein ja laadukkain juhla juoma.

Pullojen selvästi erottuvan tunnuksen,

loistavankeltaisen etiketin, madame Ponsardin-Clicquot suunnitteli itse.

Mutta vaikka samppanjamerkistä sittemmin tuli ”keltaiseksi leskeksi” kututtu maailmankuulu luksusbrändi, sen takana ollut nainen jäi tuotteensa varjoon. Vain harva tiesi, kuka leski Clicquot oikeastaan oli.

Kaksoiselämä kyynisti

Tuleva samppanjakuningatar syntyi Reimsin katedraalikaupungissa Champagnen maakunnan sydämessä 16. joulukuuta vuonna 1777. Tytön isä, tekstiilitehtailija ja poliitikko **Nicolas Ponsardin**, ja äiti **Marie-Clémentine**, omaa sukua **Letertre-Huart**, kuuluivat kaupungin silmäätekeviin.

Barbe-Nicole oli kaupankäynnillä vaurastuneen kolmelapsisen perheen esikoinen, joka saattoi viettää ylemmän keskiluokan huuletonta, turvattua elämää. Tyttö varttui palatsimaisessa kodissa ja sai varhaiskasvatuksensa luostarikoulussa, jota kävivät myös vanhojen aatelissukujen tyttäret.

Barbe-Nicole oli yksitoistavuotias, kun Ranskan suuri vallankumous vuonna 1789 puhkesi.

Köyhän kansan ja talonpoikien jo pitkään pinnan alla kytenyt katkeruus rikkauksista ja etuoikeuksista nauttanutta aatelistoa ja kruunupäitä kohtaan

purkautui brutaaliksi verilöylyksi, joka levisi myös Reimsiin.

Kun kaupungin kadut yhtäkkiä tulvahtivat täyteen kiihkomielisiä mella-koitsijoita, Barbe-Nicole oli koulussa. Raivostuneet kapinalliset paukuttelivat jo sen ovia, kun luostariin onnistui pujahtamaan Ponsardinin perheen luotettu ompelijatar vaatemytty mukanaan.

Ompelija puki hienostoperheen primadonnan kerjäläistyön ryysyihin ja onnistui kiidättämään lapsen kotiin pitkin vallankumouskiihkon riepottelemia katuja ilman, että kukaan kiinnitti kaksikkoon huomiota.

Aristokraattien päitä vaadittiin kuitenkin yhä vadille, ja tuhansien uhrien jälkeen giljotiinin terä katkaisi myös kuninkaan ja kuningattaren kaulan.

Ylellisyyksien keskellä eläneen, monarkiaa kannattaneen Ponsardinin perheen asema ei enää ollut turvallinen. Nicolas-isä keksi nerokkaan konstin perheensä suojelemiseksi tulevalta vaaratilanteilta: hän liittyi itse radikaaleimpien vallankumouksellisten, jakobiinien, riveihin.

Se oli toki pelkkää näytelmää, sillä poliittisen takinkäännön ja opportunismien mestarina Nicolas Ponsardin pysyi valheellisen kulissin takana yhtä kuningasmielisenä kuin ennenkin.

Barbe-Nicolelle kokemus oli avartava. Perheen aloittama kaksoiselämä

► ► ►

Keltaisen lesken samppanja tunnetaan syväkeltaisesta tunnusväristään. Madame Clicquot suunnitteli pullojen ensimmäiset etiketit itse.



Adobe Stock



Adobe Stock

Leski Clicquot'n 1840-luvulla rakennuttama Boursault'n linna, jossa samppanja-kuningatar asui viimeiset vuosikymmenensä. Linna ei enää ole suvun omistuksessa mutta toimii viinilana, joka tuottaa omaa kuohujuomaansa.

» » »

sai tytön ymmärtämään, että julkisivu voi pettää, eikä kehenkään ollut luotamista. Havainto teki hänestä kyynisen mutta opetti samalla liike-elämässä hyödyllistä varovaisuutta ja pelisilmää.

Yhteinen intohimo

Kesällä 1798 Barbe-Nicole oli 20-vuotias ja valmis astumaan avioliittoon. Sulhaseksi löytyi vanhan perheystävän poika **François Clicquot**. Vaikka kyse oli järjestetystä, sukujen kesken sovitusta liitosta, se osoittautui onnistuneeksi.

Nicolas Ponsardinin tavoin myös François'n isä **Philippe Clicquot** oli varakas tekstiilitehtailija, joka harjoitti sivulinkeinonaan pienimuotoista viininmyyntiä.

Vastanaineet saivat molempien suvuilta häälahjaksi sievoisen pesämunan, johon kuului myös laajoja maa-alueita. Avioliittonsa alkuvuosina Barbe-Nicole ja François tapasivat ajella kärryillään ihastelemassa Champagnen henkeäsalpaavan kauniita maiseimia ja rinteillä levittäytyviä viljelyksiä.

Joskus he pysähtyivät seuraamaan sadonkorjuuta ja rupattelemaan paikallisten viininkasvattajien kanssa. Näin viinintuotannosta kehittyi parin yhteinen intohimo.

Nuori vaimo oli siinä mielessä on-

nekas, että mies oli halukas jakamaan mielenkiinnon kohteensa puolisonsa kanssa, päinvastoin kuin useimmat aikalaisensa.

Luonteeltaan he olivat kuitenkin toistensa vastakohtat. Siinä missä mies oli idealistinen haaveilija ja sielultaan runoilija, vaimo oli käytännöllinen realisti.

Kuuplien arvoitus

Samppanjapullojen korkit voivat taitamattomissa käsissä saada aikaan pahaa jälkeä. Kovassa paineessa avatun pullon korkki voi lentää jopa 80 kilometrin tuntivauhtia.

Merkittävin syy varhaisiin samppanjaonnettomuuksiin oli tietämättömyys kuohuviinin valmistukseen liittyvistä kemiallisista ja fysikaalisista prosesseista.

Samppanjan kuuplien ymmärrettiin jo vuonna 1776 olevan hiilidioksidia, mutta vasta nykytutkimus on tuottanut täsmällistä tietoa juoman salaperäisestä poreilusta.

Kuohuvan viinin valmistajat tajusivat varhain senkin, että sokerin lisääminen viiniin lisäsi sen poreilua. Pullossa tapahtuva toinen käymisprosessi oli sen sijaan pitkälti mys-

François Clicquot'lla oli suurisuuntaisia suunnitelmia perheen viinibisneksen laajentamista jopa Ranskan ulkopuolelle, vaikka tiedettiin, ettei pullojen rahtaaminen ympäri sotien repimää Eurooppaa olisi riskitöntä.

Uudelle samppanjayrittäjälle ei ollut helppoa lunastaa paikkaansa edes kotimaan vakiintuneilla markkinoilla. Sitä paitsi vain harvalla oli varaa kalliiseen juomaan taloudellisesti epävakaina aikoina, joina kaikilla ei ollut rahaa edes jokapäiväiseen leipään.

Epäonnistuneet liiketoimet saivat François'n vaipumaan masennukseen. Se päättyi alle kolmekymmppisen miehen yllättävään kuolemaan vuonna 1805. Huhuttiin, että tämä oli itse ottanut hengen itseltään, mutta viralliseksi kuolinsyyksi kirjattiin lavantauti.

Ironista kyllä, ajan reimsiläislääkärit uskoivat samppanjan toimivan parannuskeinona pelättyyn infektio-tautiin. Ei kuitenkaan ole tiedossa, nauttiko potilas oman viinikellarinsa tuotteita viimeisinä elinpäivinä.

Aistien alkemisti

Barbe-Nicole Ponsardin-Clicquot'sta oli joka tapauksessa tullut yhdessä yössä leski ja piskuisen viinirytyksen uusi, kokematon omistaja.

Keskelle miesten hallitsemaa maailmaa kylmiltään joutuneelta nuorelta naiselta vaadittiin hyvää itsetuntoa

teeri. Sokeria lisättiin huolettomasti, eikä hiivan merkityksestä käymisprosessissa ollut juuri tietoa.

Samppanjanvalmistus siirtyi teieteellisemmälle pohjalle, kun ranskalainen apteekkari **André François** vuonna 1836 keksi laitteen, joka mahdollisti viinin melko luotettavan sokeripitoisuuden mittaamisen.

Laitteen ansiosta pullojen rikkoutuminen vähentyi, ja sokerimittausten tarkentuessa samppanjapulloissa olevaa painetta voitiin nostaa kontrolloiduissa olosuhteissa ilman vaaraa pullojen hajoamisesta.

Seuraavien vuosikymmenten aikana kemistit jatkoivat François'n aloittamaa tutkimustyötä, ja särkyneiden pullojen määrä saatiin vähentymään yhteen, kahteen prosenttiin.

ja rautaisia hermoja, ja niitä tuoreella samppanjayrittäjällä onneksi oli.

Lisäksi markkinoille oli jo 1700-luvulla tullut erilaisia viini- ja samppanjatietoutta jakavia käytännön opaskirjoja, joihin Ponsardin-Clicquot varmasti tutustui.

Rautaisen ammattitaitonsa sisukas leskirouva hankki kuitenkin yrityksen ja erehdyksen kautta ja maalaisjärkeä käyttämällä. Konkreettista tietämystä esimerkiksi samppanjanvalmistuksen kemiallisista prosesseista hänellä ei ollut sen paremmin kuin muillakaan aikalaisilla.

Napoleon Bonaparten nousu Ranskan keisariksi vuonna 1804 oli merkinnyt naisryttäjille taantumuksellista takapakkia. Uusi lakikokoelma *Code Napoléon* rajoitti entisestään naisten vapauksia, sillä korskea korsikalainen näki ”heikomman sukupuolen” ainoana tehtävänä lasten synnyttämisen.

Oljenkorsi löytyi kuitenkin leskeydestä. Leskinaisilla oli lain mukaan oikeus hallita omaa omaisuuttaan ja tehdä itsenäisiä taloudellisia päätöksiä.

Näin myös Barbe-Nicole Ponsardin-Clicquot oli vapaa toteuttamaan omia visioitaan.

Vaikka hän oli arvomaailmaltaan muutoin varsin konservatiivinen, hän ei epäröinyt uhmata stereotyyppisiä käsityksiä siitä, mikä olisi naiselle sopivaa.

Ponsardin-Clicquot oli löytänyt samppanjasta – tai ”vaahtoavasta viinistä” (*vin mousseaux*), kuten kuplivaa juomaa vielä tuohon aikaan kutsuttiin – kutsumuksensa.

Lisäksi hän halusi jatkaa työtä, jonka oli aloittanut yhdessä puolisonsa kanssa. Samalla hän tuli raivanneeksi tietä muille eteenpäin pyrkiville uranaisille.

Liikekumppaneikseen, työntekijöikseen ja neuvonantajikseen energinen leski valitsi kuitenkin miehiä. Ainoan lapsensa, tyttärensä **Clémentinen**, hän tahtoi pitää kaukana liike-elämästä ja järjesti tälle naimakaupan soveliaan aatelismiehen kanssa.

Näin tehdessään hän, ristiriitaisista kyllä, tuomitsi tyttärensä ylelliseen mutta toimeentuloon elämään kultaisessa häkissä, jollaisesta oli halunnut itse paeta.

Leskirouva itse osoittautui perfektionistiksi ja työnarkomaaniksi, joka teki pitkä päivää aamuvarhaisesta iltamyöhään. Hän ei tyytynyt johtamaan yhtiötään pelkästään tutkimalla tilikirjoja

toimistossa, vaan osallistui samppanjan valmistusprosessin kaikkiin vaiheisiin ruohonjuuritasolta saakka.

Ponsardin-Clicquot nähtiin usein jo auringonnousun aikaan seuraamassa sadonkorjuun etenemistä ja rypälekorien tyhjentämistä puristamon lattialle. Itsekin hän saattoi joskus tarttua viinipusertimeen.

Koska hänellä sattui olemaan herkkä makuaste, hänestä kehkeytyi myös taitava viinien sekoittelija, todellinen ”aistien alkemisti”, jolla oli kyky vangita pulloihinsa toinen toistaan herkullisempia aromeja.

Suuren osan viineistään itse pullottanut nainen viihtyi myös pitkiä aikoja katselemassa kuplivien juomiensa kypsymistä viinikellareiden viileässä hämärässä.

Taloudellista pakkoa työhön hänellä ei ollut, elanto oli turvattu ilman sitäkin. Sen sijaan vaatimattomasti puukeutunutta pienikokoista naista ajoivat eteenpäin isältä peritty bisnesvaisto, rajaton kunnianhimo ja kiihkeä halu menestyä.

Keisarin pidot

Champagnen maakunnassa oli harjoitettu viininviljelyä jo vuosisatoja ennen leski Clicquot’n aikoja, sillä seudun kalkkipitoinen maaperä tarjoaa sille ihanteelliset olosuhteet.

Samppanjantuotanto on kuitenkin pitkä ja kärsivällisyyttä vaativa prosessi, jossa moni asia voi mennä vikaan.

Kuivien ja kuumien kesien pitkät hellejaksot ovat satojen onnistumisen kannalta yhtä tuhoisia kuin liiallinen kosteus sadekesinä, jolloin mädäntyneet rypäleet riippuvat käyttökelvottomina märissä viiniköynnöksissä.

Oikukkaiden sääolojen lisäksi Ponsardin-Clicquot sai hänkin karvaasti kokea, että samppanjalastien merikuletukset sotilaallisten konfliktien ja poliittisten selkkausten varjostamana aikana olivat varsin riskialttiita.

Myös Napoleonin asettamat kauppasaarrot jarruttivat samppanjan vientiä ulkomaille ja aiheuttivat yritykselle taloudellisia tappioita.

Leski Clicquot suorastaan vihasi ”paholaiseksi” nimittämänsä diktaattoria mutta salasi vastenmielisyytensä, kun Napoleon vietti muutaman päivän Ponsardinin perheen luona Champagnen vierailullaan.

Keisari rakasti kiihkeästi samppan-

jaa ja kenties maistoi visiitin aikana ensimmäisen kerran myös Barbe-Nicolen vaahtoavia viinejä.

Veuve Clicquot ei tuossa vaiheessa tosin vielä ollut kovin nimekäs brändi, ja Napoleon suosi kilpailevan samppanjantuottajan **Jean-Rémy Moët’n** tunnetumpia juomia – ja Barbe-Nicolen harmiksi suosi niitä aina valtakautensa loppuun saakka.

Toisaalta Napoleonin, viininviljelijän pojan, rakkaus kuohuvaan viiniin vauhditti kuplajuoman menekkiä.

Juurujen mukaan keisari piti Pariisissa bakkanaalisia kekkereitä, joissa meno yltyi yhtä riehakkaaksi kuin aikoinaan Ranskan kuninkaiden juhlissa. Janoisista kurkuista kerrottiin valuvan yhden illan aikana peräti tuhat pulloa samppanjaa. Juoma ei tosin ollut aivan samanlaista kuin nykyvastineensa.

» » »



Napoleoniin (1769–1821) Madame Clicquot’lla oli viha-rakkaussuhde. Keisarin intohimo samppanjaan oli juomanvalmistajille hyvää mainosta, mutta toisaalta Napoleon piti enemmän Clicquot’n kilpailijan tuotteista.

”Paholaisen viinistä” Aurinkokuninkaan suosikiksi

Siitä, miten kuplivan viinin valmistus sai alkunsa, on aikojen saatossa esitetty monenlaisia teorioita.

Sitkeästi pintansa pitää legenda, jonka mukaan poreilevan viinin keksi 1600-luvulla elänyt munkki, mestarillisena viinien sekoittajana tunnettu Hautvillers'n luostarin kellarimestari **Dom Pierre Pérignon**.

Tarinan mukaan tämä huudahti kerran munkkiveljelleen: ”Tule katsomaan! Juon tähtiä!”

Totuus kuitenkin on, että Pérignon ei keksinyt kuplivia viiniä eikä edes pitänyt kuplia toivottavina. Hän yritti

päinvastoin keksiä keinon, jolla päästä niistä eroon.

Champagnen viininviljelijät olivat tosiasiaassa panneet harmistuksella merkille viiniensä oudon taipumuksen poreilemiseen jo keskiajalla.

Nykytutkijoiden tietämyksen valossa ilmiön syy saattaa löytyä poikkeuksellisen kylmästä ajanjaksosta, niin kutsutusta pienestä jääkaudesta, joka koetteli Eurooppaa 1300-luvun lopulta 1800-luvulle saakka.

Viinit pulloettiin tuolloinkin tavan mukaan syksyisin, mutta poikkeuksellisen kylmyyden seurauksena viinin

valmistukselle välttämätön hiivan käyminen pysähtyi usein talven ajaksi.

Prosessi heräsi talviunestaan vasta keväällä, kun lämpimämmät säät pala-sivat. Käymisen jatkuminen tuotti viiniin hiilidioksidia, mikä sai sen poreilemaan. Modernin samppanjan peruseriaate oli syntynyt, mutta varhaiset viininvalmistajat pitivät kuplivia tuotetta pilaantuneena ja nimittivät sen ”paholaisen viiniksi”.

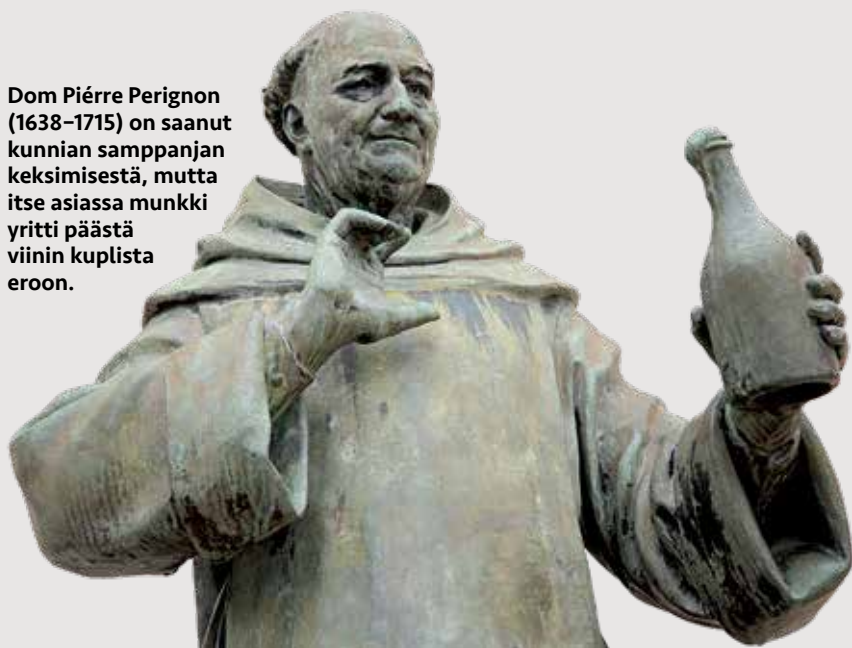
Champagnen monopoli

Englannin aatelisille kupliva viini sen sijaan maistui, ja siitä tuli muotitietois-ten brittien uusi muotijuoma. Saadakseen kuohuviinistä vieläkin alkoholipi-toisempaa ja poreilevampaa he lisäsivät siihen reilusti sokeria ja kenties lorauksen brandyä.

Muotivillitys levisi pian myös Ranskan hoviin Versailles'hin, jossa 1600-luvun mahtavin monarkki, Au-rinkokuningas **Ludvig XIV** ei suostunut juomaan mitään muuta kuin kuplivia viiniä. Koska kuplien muodostu-minen edellyttää viinin pulloittamista, kuningas antoi Reimsin kaupungille yksinoikeuden pulloittettujen viinien myymiseen.

Näin sai alkunsa yhä voimassa ole-va monopoli, joka antaa luvan kutsua samppanjaksi vain Champagnen maa-kunnassa tuotettuja kuplivia viinejä.

Dom Pierre Pérignon (1638–1715) on saanut kunnian samppanjan keksimisestä, mutta itse asiassa munkki yritti päästä viinin kuplista eroon.



»»»

1800-luvun alussa rikkaat ja muoti-tietoiset hullaannuttanut samppanja oli ainakin kymmenen kertaa makeampaa kuin meidän aikamme makeimmat-kaan versiot. Supermakeaa kuohuviiniä tarjottiin yleensä jälkiruoan kanssa ja niin kylmänä, että se tuntui suussa huurteiselta jäämurskalta.

Pullojen tanssittaja

Vaativimmille nautiskelijoille kelpasi vain kirkkaana helmeilevä, pienikup-lainen, hyvin kevyesti vaahtoava viini, joka on aina ollut korkealaatuisimman huippusamppanjan tuntomerkki.

Viinin sameus ja suurikuplaisuus harmitti myös Barbe-Nicole Ponsar-din-Clicquot'ta, joka yritti suorastaan pakkomielleisesti kehittää samppanjas-taan yhtä kristallinkirkasta ja pienes-

ti poreilevaa kuin mineraalivesi. Isoja kuplia hän haukkui ”rupisammakon silmiksi”.

Viimein hän oivalsi samppanjan kirkastamisen salaisuuden. Maaginen taikasana oli pullojen ”tanssittaminen”, ranskaksi *rémuage*.

Se onnistui kellarimestari **Antoine Mullerin** keksimässä puisessa telinees-sä, jonka ansiosta pullojen kauloihin pitkän käymisvaiheen aikana muodos-tunut hiivasakka saatiin pois. Tarinan mukaan ensimmäinen teline valmistetiin poraamalla pullon mentäviä reikiä leski Clicquot'n keittiöpöytään.

Käytännössä tanssittaminen tarkoiti, että pulloet käännettiin vähin erin väärinpäin. Sakka poistettiin tanssi-tuksen loppuvaiheessa, ja mahdollinen nestevajaus täytettiin siirapin ja bran-dyn sekoituksella. Sen jälkeen uudel-

leen korkitetut pulloet suljettiin kellareihin, joissa ne saivat kypsyä jopa vuosia.

Kilpailijoilta salassa pidetty yk-sinkertainen mutta nerokas keksin-tö osoittautui ilmeisen onnistuneeksi, sillä yrityksen saksalainen myynti-mies **Louis Bohne** ylisti työnantajansa samppanjan olevan ”kirkasta kuin vuori-puro”.

Juuri tanssittamisen uskotaan tehneen Barbe-Nicole Ponsardin-Clicquot'ista keskeisen hahmon viinien historiassa. Ennen hänen kellarimesta-rinsa innovaatiota pulloihin jääneestä sakasta eroon pääseminen oli ollut tus-kallisen hidasta ja työlästä.

Ilman sitä leski Clicquot'n tuottes-ta ei olisi tullut maailman kuuluisinta samppanjaa. Menetelmä myös tehos-ti valmistusprosessia, mikä taas mah-dollisti kohtuullisemman hintatason

ja sen, että muutkin kuin superrikkaat saattoivat saada osansa nautinnosta.

Komeetan ennustus

Champagnen viininviljelijät pitivät samppanjan käymistä selittämättömänä mysteerinä, johon he suhtautuivat taikauskaisella kunnioituksella. Usko luonnon maagisiin voimiin voimistui entisestään vuonna 1811, kun yötai-vaalla nähtiin suuri komeetta.

Pyrstötähden ilmestyminen tulkit- tiin ennusmerkiksi Napoleonin val- takauden lähestyvistä lopusta. Kun saman vuoden rypälesato osoittautui monen laihan vuoden jälkeen ylitse- pursuavan runsaaksi, siitä valmistettu viini ristittiin ”komeetan viiniksi” (*Le vin de la Comète*).

Komeetan ennustuskin toteutui vuonna 1814, jolloin Napoleon hävisi viimeiset, tuohon tuomitut taistelunsa Champagnen maaseudulla. Reimsin kadut täyttyivät vihollisarmeijan soti- laista, jotka sotatoimien välissä kulaut- telivat rohkaisuryppyjä – paikallisella samppanjalla.

Leski Clicquot’n hämmästykseksi venäläiset kuitenkin käyttäytyivät koh- tuullisen herrasmiesmäisesti, eikä hän kieltänyt näiltä viinikellariensa anti- mia.

”He juovat tänään ja maksavat huo- menna”, hän totesi tyyneesti.

Kotimaahansa palattuun soturit ylistivät ranskattaren ihmeellistä samp- panjaa. Pitkään hydyksissä ollut Ve- näjän-kauppa alkoi sopivasti samaan aikaan jälleen avautua.

Heti miehittäjien lähdettyä Ponsar- din-Clicquot lähetti usean tuhannen pullon erän parasta vuosikertasamp- panjaansa kohti Königsbergiä, joka ny- kyään tunnetaan nimellä Kaliningrad.

Riskit olivat valtavat. Jos kallisar- voista lastia ei saataisi turvallisesti pe- rille, menetykset olisivat jättimäiset. Tärkeintä oli kuitenkin ehtiä Venäjän markkinoille ennen kilpailijoita.

Hermojännitys oli melkein liikaa jopa Ponsardin-Clicquot’n kaltaiselle kylmäpäiselle naiselle. Helpotus oli suunnaton, kun hänen luottomie- heltään, lastin mukana matkanneelta Louis Bohnelta saapui innostunut kir- je: kaikki oli sujunut yli odotusten.

Ylhäiset venäläisaateliset olivat hul- laantuneet täysin ranskalaiseen samp- panjaan, johon leski Clicquot oli näi- den makumielytymysten tuntijana vie-



Kun keisari Aleksanteri I (1777–1825) oli päässyt Keltaisen lesken makuun, hänelle eivät muut samppanjamerkit enää kelvanneet.

lä lisännyt tavallistakin tuhdinman annoksen sokeria, jopa 300 grammaa pulloa kohti.

Pulloja tanssittanut madame alkoi pian tanssittaa myös Pietarin keisa- rillista hovia mielensä mukaan. Itse **Aleksanteri I** julisti, että hän ei halun- nut juoda enää mitään muuta samp- panjaa kuin ranskalaislesken *Veuve Clicquot’ta*.

Reimsin kuningatar

Venäjän markkinoiden valtaaminen teki leski Clicquot’sta satumaisen rik- kaan bisneslegendan, jonka uhkaroh- kea tempaus herätti niin ihmetystä ja ihailua kuin ammattikateutta.

Maaginen sanapari *Veuve Clicquot* soi kaikkien huulilla. Kotikaupungis- saan leski sai lempinimen Reimsin kruunaamaton kuningatar.

Samppanjamiljonääriksi noussut Barbe-Nicole Ponsardin-Clicquot juh- li menestystään järjestämällä ylen- palttisia päivälliskutsuja Champagnen vallasväelle renessanssityylisessä satu- linnassa, jonka hän oli rakennuttanut Boursault’n viinikylään.

Palvelijat pitivät huolen siitä, että vie- raiden lasit eivät koskaan tyhjentyneet emännän kultaisena kuohuvasta nek- tarista.

Mutta vaikka kaikkialla kohistiin ”keltaisen lesken” jumalaisesta juomas- ta, naisen tuotemerkin taustalla tunsi vain hänen lähipiirinsä.

Historioitsijoiden mukaan juuri

anonymiteetti saattaa osaltaan selittää Ponsardin-Clicquot’n meteorimaista kiittoa liike-elämässä. 1800-luvun nai- sen oli parempi antaa tuotteiden puhua ja pysytellä itse taka-alalla.

Voitokkaan lesken tarina jatkui vie- lä vuosikymmeniä, vaikka yrityksen ulkomaanvienti joskus onnahtelikin. Vuoden 1840 paikkeilla ilmeisesti Sak- saan matkalla olleet samppanjapullot eivät koskaan päätyneet ostajien käsiin.

Sukeltajat törmäsivät uponneeseen arvolastiin Ahvenanmaan vesillä vuon- na 2010. Liki kaksisataa vuotta vanhas- ta hylystä löytyi 168 pullollista eri val- mistajien tuotteita. Pulloista lähes 50 oli *Veuve Clicquot’ta*.

Ranskalaiset kemistit analysoivat merenpohjan viileissä oloissa ilmeisen hyvin viihtyneen juoman, jonka todet- tiin olevan yhä täysin juomakelpoista.



Barbe-Nicole Ponsardin-Clicquot pukeutui 27-vuotiaasta lähtien koko loppuikänsä lesken asuun. Hän kuoli 88-vuotiaana rakastamassaan Boursault’n linnassa 29. heinäkuuta 1866.

Ainakin samppanjan kohdalla siis pätee sanonta, jonka mukaan viini vain paranee vanhetessaan. □

Kirjoittaja on tiedetoimittaja.