

經歷數個世紀，從一顆橡樹種子到芳醇的路易十三佳釀

[點擊此處](#)，[觀看影片](#)

- 現今，人們對成熟即飲葡萄酒的需求已經到達頂點，而路易十三釀酒大師巴蒂斯特·盧瓦索 (BAPTISTE LOISEAU) 懷揣「百年遠見」，為百年後進行了悉心安排。
- 他決定，首次再造珍稀的蒂爾肯 (TIERCON) 橡木桶，保護傳承下來的遺產財富，繼續將技藝傳承。
- 時間，是成就路易十三的珍稀原材料。

[點擊此處](#)，[查看新聞](#)

如欲查看多媒體新聞稿，請按一下：

<https://www.multivu.com/players/uk/8684751-centuries-between-oak-tree-to-louis-xiii/>

從製作陳年蒂爾肯 (tierçon) 橡木桶的稀有橡木籽，到打造路易十三的最終混釀佳品，*期間凝聚數百年工匠的巧思心血，更有數十年專注敬業的制酒工藝及緩慢穩定的陳年旅程。*」，路易十三釀酒大師巴蒂斯特·盧瓦索 (Baptiste Loiseau)

巴蒂斯特·盧瓦索 (Baptiste Loiseau) – 時光大師

路易十三釀酒大師巴蒂斯特·盧瓦索 (Baptiste Loiseau) 以時代變遷的歲月為靈感，保留歷史風味的同時充分利用現代的珍貴元素，為未來準備更多佳釀。路易十三干邑使用的生命之水，在法國特有的橡木桶陳年錘煉。路易十三最珍稀的橡木桶，蒂爾肯 (tierçon) 橡木桶，孕育最上佳的陳釀干邑。今日，巴蒂斯特·盧瓦索 (Baptiste Loiseau) 從珍藏的蒂爾肯 (tierçon) 橡木桶中，取出大香檳干邑區最為香醇的上等生命之水，作為留給其下個世紀繼任者的饋贈 – 懷揣著「百年遠見」，他決定為下一代重新製作一批蒂爾肯 (tierçon) 橡木桶。

蒂爾肯 (TIERCON) 橡木桶，路易十三的標誌

路易十三百年蒂爾肯 (tierçon) 橡木桶原本是為了便於用馬車運送干邑，因為每次運三桶，由此得名 tieron (法語 tieron 含「三分之一」的意思)。這些酒桶完全採用法國橡木手工精製，是完美誘發路易十三干邑芳香風味的關鍵元素。優質的橡木桶壁使生命之水、橡木桶和酒窖中的清新空氣之間發生微妙交融。蒂爾肯 (tierçon) 橡木桶之於路易十三，無可替代。一年又一年，釀酒師們不得不將珍藏的蒂爾肯 (tierçon) 橡木桶用作修補其餘的橡木桶 – 不可避免的犧牲。為此，釀酒大師巴蒂斯特·盧瓦索 (Baptiste Loiseau) 決定尋求重新製作蒂爾肯橡木桶的方法。

蒂爾肯 (TIERCON) 橡木桶的製作過程：長達一生的旅程

這段非凡佳釀之旅的起點，來自利木津 (Limousin) 森林的珍稀橡樹種子。這顆橡樹種子要經過 150 年至 180 年的緩慢成長，方可達到木桶製作的理想形態與直徑。在切割原木後，路易十三木材大師精挑細選完美的木板。隨後將精選木板堆疊存放，露天晾曬 3 年，使其充分散發潛在的木香。只有透過這種處理方式，木板才能製成木條並彎曲成桶。經過烘烤後，就可以獲得路易十三蒂爾肯 (tierçon) 橡木桶標誌性的獨特橡木味。完成制桶後，我們將大香檳區最優質、最



具風味的初釀生命之水，注滿每個蒂爾肯 (tierçon) 新桶，靜置陳年。隨著時光推移，橡木桶充分釋放出蘊含的特有木質香氣。隨著時間流逝，當蒂爾肯 (tierçon) 桶齡達到 50 年成為舊桶，我們會在其中注入最優質、最具風味的優質大香檳區陳釀生命之水，最終收穫完美陳年品質，成為未來路易十三混釀的一部分，透過不同香氣的融合，成就美妙出眾的混釀佳作。

請瀏覽我們的網站：www.louisxiii-cognac.com

關於路易十三千邑：

百年遠見。每一瓶路易十三，都是歷代釀酒大師傾盡一生的作品。

自 1874 年開始，每一代釀酒大師都會選取酒窖中歷史最悠久、最珍貴的生命之水釀造路易十三。今日，巴蒂斯特·盧瓦索 (Baptiste Loiseau) 從珍藏的蒂爾肯橡木桶中取出最頂尖的生命之水，作為留給下個世紀其繼任者的饋贈。路易十三口感豐美，由白蘭地莊園之首大香檳區 1200 種生命之水調配釀造而成。極富傳奇的路易十三酒瓶，由傳承數代的技藝精湛的工匠大師吹制而成。路易十三香味獨特而有層次，沒藥、蜂蜜、幹玫瑰、李子、金銀花、雪茄盒、皮革、無花果和西番蓮果的芳香層疊彌散，餘味悠長。

請適度飲酒