

PLUSIEURS SIÈCLES S'ÉCOULENT ENTRE LA GRAINE DU CHÊNE ET LA PREMIÈRE GOUTTE DU COGNAC LOUIS XIII.

LE TEMPS EST NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE. AUJOURD'HUI, NOTRE MAÎTRE DE CHAI BAPTISTE LOISEAU PENSE POUR LES PROCHAINS SIÈCLES : POUR LA PREMIÈRE FOIS DE L'HISTOIRE DE LOUIS XIII, IL PROTÈGE L'HÉRITAGE DE SES PRÉDÉCESSEURS ET ASSURE L'AVENIR DES GÉNÉRATIONS FUTURES EN REFABRIQUANT DES FÛTS RARES : LES TIERÇONS.

« Du gland du chêne majestueux qui viendra constituer nos tierçons de vieillissement jusqu'à l'assemblage final d'un cognac LOUIS XIII, ce sont plusieurs siècles qui s'écoulent : des décennies d'un savoir-faire méticuleux associé à une maturation lente et régulière. » Baptiste Loiseau, Maître de Chai LOUIS XIII.

Découvrez le film du projet, [cliquez ici](#)
Pour la page presse, [cliquez ici](#)

BAPTISTE LOISEAU, MAÎTRE DU TEMPS

Inspiré par le mouvement perpétuel du cycle du temps, notre Maître de Chai Baptiste Loiseau oscille entre passé, présent et futur, recourant aux précieux éléments dont il dispose actuellement pour préserver l'héritage de la Maison LOUIS XIII tout en préparant l'avenir. Les eaux-de-vie qui donneront naissance au cognac LOUIS XIII sont vieilles dans des fûts de chêne français, qui leur sont spécifiquement destinés. Les plus remarquables d'entre elles ont droit à des fûts d'exception : nos tierçons. C'est dans ces précieux tierçons que Baptiste Loiseau prépare pour ses successeurs les eaux-de-vie de Grande Champagne les plus riches et raffinées. Aujourd'hui, il va encore plus loin et pense à l'avenir en recréant des tierçons pour les générations futures.

LE TIERÇON, SIGNATURE LOUIS XIII

Autrefois, notre cognac était transporté dans des fûts, disposés trois par trois sur des carrioles tirées par des chevaux : une pratique qui a donné à ces fûts le nom de « tierçons ». Entièrement fabriqués à la main à partir de chênes français, ces fûts spéciaux jouent un rôle déterminant dans l'évolution des arômes du cognac LOUIS XIII. Les fines douelles dont ils sont dotés permettent un délicat échange entre les eaux-de-vie, le bois et l'air frais à l'intérieur de nos chais. Rien ne peut remplacer un tierçon. Au fil du temps, ils ont été minutieusement restaurés à l'aide des douelles de tierçons plus anciens. Ce sacrifice a conduit notre Maître de Chai à recréer des tierçons.

LA CRÉATION D'UN TIERÇON : L'AVENTURE D'UNE VIE

Le voyage commence par le gland d'un chêne rare au cœur de la forêt du Limousin, en France. Celui-ci va pousser patiemment pendant 150-180 ans, avant de devenir un arbre à la forme et la taille idéales pour l'abattage. Une fois les merrains réalisés, nos Maîtres Tonneliers sélectionnent les plus beaux qu'ils laissent sécher à l'air libre trois années durant, afin qu'ils développent tout leur potentiel aromatique. Les merrains peuvent alors être transformés et formés en douelles et serviront à la fabrication d'un tierçon. Une fois la mise en rose réalisée, vient le processus de chauffe, qui révélera l'identité unique de chaque tierçon LOUIS XIII. Celui-ci accueillera progressivement différentes eaux-de-vie les plus riches et raffinées de Grande Champagne, qui vieilliront au fil des années, comme le tierçon lui-même. Au fil du temps, le tierçon libèrera progressivement toute sa palette d'arômes et de notes boisées. Au bout d'une cinquantaine d'années, le tierçon sera rempli de vieilles eaux-de-vie de

Contacts presse Cognac LOUIS XIII :

Caroline Sarrot-Lecarpentier - Directrice de la communication internationale – csl@louisxiii-cognac.com
Andréa Foraison - Responsable de la communication internationale - andrea.foraison@louisxiii-cognac.com

Page presse : <http://press.louis-xiii.com/CognacCycle>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Grande Champagne, qui pourront atteindre leur maturité complète et feront partie ensuite de l'assemblage final du cognac LOUIS XIII.

À PROPOS DU COGNAC LOUIS XIII :

Dégustez LOUIS XIII, dégustez les arômes du Temps. Chaque carafe est l'accomplissement d'une vie pour des générations de maîtres de chai. LOUIS XIII est un assemblage complexe contenant jusqu'à 1 200 eaux-de-vie provenant exclusivement de Grande Champagne, le premier cru de cognac. Depuis ses origines en 1874, chaque génération de maîtres de chai sélectionne pour le cognac LOUIS XIII les eaux-de-vie à parfaite maturité et les plus raffinées de nos chais. Aujourd'hui, Baptiste Loiseau, maître de chai, choisi ces eaux-de-vie remarquables qu'il laissera en héritage à ses successeurs. Fabriquée en cristal depuis des générations, l'emblématique carafe LOUIS XIII est réalisée par les plus grands maîtres-verriers. Avec des notes et des arômes évoquant la myrrhe, le miel, la rose séchée, la prune, le chèvrefeuille, la boîte à cigare, le cuir, la figue et le fruit de la passion, LOUIS XIII a le parfum des eaux-de-vie d'exception. Les arômes du temps.

<https://www.louisxiii-cognac.com/fr>

Contacts presse Cognac LOUIS XIII :

Caroline Sarrot-Lecarpentier - Directrice de la communication internationale – csl@louisxiii-cognac.com

Andréa Foraison - Responsable de la communication internationale - andrea.foraison@louisxiii-cognac.com

Page presse : <http://press.louis-xiii.com/CognacCycle>

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.