

ES LIEGEN JAHRHUNDERTE ZWISCHEN DER SAAT EINER EICHE UND DEM ERSTEN TROPFEN EINES *COGNAC LOUIS XIII*

Für den Film zum Projekt bitte [hier klicken](#)

- WÄHREND DIE FORDERUNG NACH DER SOFORTIGEN BEFRIEDIGUNG VON BEDÜRFNISSEN GEGENWÄRTIG IHREN HÖHEPUNKT ERREICHT, BESTEHT DIE HERAUSFORDERUNG VON BAPTISTE LOISEAU, DEM KELLERMEISTER DES COGNACS LOUIS XIII DARIN, EIN JAHRHUNDERT VORAUSZUDENKEN.
- ER BESCHLOSS – ZUM ERSTEN MAL IN DER GESCHICHTE DES HAUSES – UNSERE SELTENEN REIFEFÄSSER (*TIERCONS*) MIT DEM ZIEL ZU ERNEUERN, DAS KULTURERBE SEINER VORGÄNGER ZU SCHÜTZEN UND DIE ZUKUNFT DER NACHFOLGENDEN GENERATIONEN ZU SICHERN.
- ZEIT IST DAS ROHMATERIAL EINES *LOUIS XIII*.

Für die Presseseite bitte [hier klicken](#)

Für einen Zugriff zur Multimedia-Pressemittteilung bitte den folgenden Link anklicken:

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

Von der Saat der prächtigen Eiche für unsere Reife-*Tierçons* bis zur endgültigen *Assemblage* eines *LOUIS XIII*, vergehen Jahrhunderte – und der Prozess umfasst neben Jahrzehnten hingebungsvoller Handwerkskunst ein langsames, stetiges Reifen“ – erklärt Baptiste Loiseau, der Kellermeister des *Cognac LOUIS XIII*.

***BAPTISTE LOISEAU* – EINER DER MIT ZEIT UMZUGEHEN WEISS**

Ähnlich dem sich ständig bewegenden Zyklus der Zeit, bewahrt der Kellermeister des *Cognac LOUIS XIII* die Vergangenheit und bereitet den Weg für die Zukunft, indem er wertvolle Elemente der Gegenwart nutzt. Die für den *Cognac LOUIS XIII* verwendeten *Eaux-de-vie* (Brände) reifen in eigens dafür angefertigten, französischen Eichenfässern. Die edelsten Brände reifen in den seltensten Fässern des *LOUIS XIII*, in unseren *Tierçons*. Gegenwärtig lässt *Baptiste Loiseau* die edelsten und gehaltvollsten *Eaux-de-vie Grande Champagne* – als Nachlass für seine Nachfolger im kommenden Jahrhundert in den begehrten *Tierçons* reifen – und denkt mit der Vorbereitung der Herstellung neuer Fässer für die nächste Generation ein Jahrhundert voraus.

DAS *TIERCON*, DIE HANDSCHRIFT DES *LOUIS XIII*

Die jahrhundertealten *Tierçons* wurden ursprünglich für den Transport unseres *Cognacs* in von drei Pferden gezogenen Kutschen verwendet – darauf geht auch ihr Name zurück. Die vollständig von Hand gefertigten Eichenfässer aus französischen Eichenwäldern spielen eine wesentliche Rolle bei der Aroma-Entwicklung des *Cognacs LOUIS XIII*. Die edlen Seitenwände der Fässer ermöglichen den



delikatens Austausch zwischen den *Eau-de-vie*, dem Holz und der kühlen Luft unserer Keller. *Tierçons* sind unersetzbar. Sie müssen im Laufe der Jahre durch den sorgfältigen Einsatz alter Seitenwände anderer Fässer restauriert werden; das ist ein verlustreicher Prozess, der den Kellermeister von *LOUIS XIII* dazu inspiriert hat, über die Fertigung neuer *Tierçons* nachzudenken.

DIE HERSTELLUNG EINES *TIERCONS* – EIN PROZESS, DER MEHRERE LEBEN UMFASST.

Er beginnt mit der Saat einer seltenen Eichenart in den Wäldern der französischen Region *Limousin*. Es braucht zwischen 150 und 180 Jahre langsames, stetiges Wachstum, ehe diese Bäume die richtige Form und Größe erreichen, bis sie gefällt werden können. Nachdem Spalten der Baumstämme wählen die Holzmeister von *LOUIS XIII* das perfekte Brett aus. Die Bretter werden drei Jahre lang übereinander gestapelt unter freiem Himmel gelagert, ehe sie ihr volles aromatisches Potential erreichen. Erst dann können sie zu Seitenwänden verarbeitet und dem Fass entsprechend gebogen werden. Dann kommt die Trocknungsphase (Erwärmung), während der die einzigartige Eichenidentität eines *Tierçon* für den *LOUIS XIII* bekannt gegeben wird. Zum Abschluss wird jedes neue *Tierçon* mit unserem jungen, erlesensten und gehaltvollsten *Eau-de-vie Grande Champagne* gefüllt und zum Reifen abgestellt. Allmählich gibt das Fass das volle Ausmaß seiner Aromen und hölzernen Noten ab. Sobald das *Tierçon* älter wird, etwa ab 50 Jahren, wird es mit unserem älteren, erlesensten und gehaltvollsten *Eau-de-vie Grande Champagne* gefüllt und erreicht in dieser Phase (Vermischung), bei der sich eine ganze Reihe von Aromen entfalten, die perfekte Reifestufe und die einzigartige Noten, die dem künftigen *LOUIS XIII* seine Besonderheit verleihen.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.louisxiii-cognac.com

ÜBER DEN COGNAC LOUIS XIII

Denken Sie ein Jahrhundert voraus! Jeder Decanter ist das Lebenswerk von Generationen von Kellermeistern.

Seit seiner Entstehung im Jahr 1874 wählt jede Kellermeister-Generation die ältesten und edelsten *Eaux-de-vie* für den *Cognac LOUIS XIII* aus. Gegenwärtig ist es Kellermeister *Baptiste Loiseau*, der unsere edelsten *Eaux-de-vie* als Nachlass für seine Nachfolger im kommenden Jahrhundert auswählt. Der *Cognac LOUIS XIII* ist eine exquisite *Assemblage* aus nahezu 1 200 *Eaux-de-vie Grande Champagne*, dem besten *Cru* der französischen Region *Cognac*. Die legendären *Decanter* sind die umwerfenden Kreationen der besten Kellermeister über mehrere Generationen. Der *LOUIS XIII* zeichnet sich durch einzigartige Aromen aus, die an Myrrhe, Honig, getrocknete Rosen, Pflaume, Süßklee, Zigarrenschnackel, Leder, Feigen und Passionsfrucht erinnern.

BITTE TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL.