

オークの種からルイ 13 世の滴に昇華されるまでの悠久の時

プロジェクトの動画を見るには[ここをクリック](#)してください

- 一瞬で様々な情報が得られ、世界中のあらゆるものが手に入りやすくなった現代において、ルイ 13 世のセラーマスターは、100 年先に想いを込めた改革に着手しました。
- メゾンの先人たちからのレガシーを忠実に継承し、次世代へと引き継ぐために、ルイ 13 世のためにのみ使われるオーク製の樽「ティエルソン」を新たに生産するという試みが実現しました。
- ルイ 13 世は一世紀もの時を経て完成する「時を香らせる命の水」です。

プレスページを見るには[こちらをクリック](#)してください
マルチメディア ニュースリリースを見るには[こちらをクリック](#)してください（英語ページ）。

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

「オークの種が大樹となってティエルソンという樽になり、さらにルイ 13 世が熟成を重ねてブレンドの完成形に至るまでには、数百年の歳月を要します。継承され磨かれていくひたむきな職人技と、少しずつ進む熟成。どちらも長い年月を要するだけでなく、ルイ 13 世に欠かせないものです」とセラーマスターのバティスト・ロワゾーは語ります。

バティスト・ロワゾー — 時を統べる守護神

ルイ 13 世のセラーマスターであるバティスト・ロワゾーは、絶えず変化し続ける時の移り変わりに着想を得て、伝統を忠実に継承しながらも、現代的なエッセンスを加えて未来へと伝説を繋ぎます。

ラグジュアリーコニャック ルイ 13 世は、全て特製のフランス産オーク樽でのみ熟成されています。特に特別なブレンドを経た最終形のコニャックは、ルイ 13 世となるために、このうえなく希少な専用のオーク樽「ティエルソン」で穏やかな時を過ごします。今日、バティスト・ロワゾーは、これらの貴重なティエルソンで育まれた最高品質の豊かなアロマと風味を備えたグランド・シャンパーニュ産オー・ド・ヴィーを、次世代の後継者に対するレガシーとして守り続けています。次世代に向けた新たな施策を手がけることで、100 年先を見据えるメゾンの方針を体現しています。

ルイ 13 世の代名詞「ティエルソン」

ティエルソン (Tierçons) とは、ルイ 13 世の熟成に使用するオーク製の大きな特製樽の名称です。もともとは古いフランス語で「3 分の 1」の意味し、馬に引かせた荷車でコニャックを運ぶために使われた樽で、一度に 3 つの樽を運んだことがその名の由来です。

コニャック地方にほど近いリムーザンの森のオークを使って、一から手造りされたこの大樽は、ルイ 13 世の熟成に欠かせない存在です。このオークは樽板のきめが細かいため、オ

オー・ド・ヴィーは木の成分を通じて、低温のセラー内の空気に触れ、穏やかに熟成していくのです。つまり、ティエルソンは、メゾンにとって何ものにも代えがたい存在です。長い年月の中で、その希少な樽の製法は失われ、古くなったり傷んだりしてしまった樽は、別の樽の古い板で丁寧に修復するしか方法がありませんでした。しかしこうして樽への細やかな心配りを続けるうち、バティストは新しくティエルソンを生産する技を見つけ出したのです。

ティエルソンが出来るまで：数世代にわたる旅

ティエルソン再現の旅は、リムーザン地方の森で生育する、特別なオークの種から始まります。この種が芽を出し、150～180年かけてゆっくり少しずつ成長して理想的な大きさと形になります。

伐採して幹を割いた材木のなかから、ルイ 13 世のウッドマスターが完璧な板を選びだします。この板を野外で 3 年間外気にさらして乾燥させ、オークが本来持つ香りを存分に引き出します。この年月を経てようやく樽板へと加工され、樽造りが始まります。内側にチャーリングと呼ばれる焼き入れの工程を行うことで、樽に特有の個性が生まれるのです。

完成した新しいティエルソンには、グランド・シャンパーニュ産の若いオー・ド・ヴィーを満たして熟成させます。力強い若い樽には若いオー・ド・ヴィーでなければ、樽の影響を受けすぎてしまうのです。

時の経過に伴い、ティエルソンならではの香りとうッディなノートが余すことなく徐々に解き放たれます。50年ほど経った頃、今度は熟成が進んだ、古いオー・ド・ヴィーを満たします。さらに熟成は進み、セラーマスターによるブレンドを重ねながら、ルイ 13 世は完成します。

一粒の種からルイ 13 世の一滴になるまでに数百年—何世代もの森林管理者や樽職人、セラーマスターの手を経て、慈しむように育て上げられるルイ 13 世。馥郁たるアロマがあふれ出す、コニャックの枠を超え、お酒という概念を超えた至福の液体。そこには、時を超え、世代を超える人々の想いが込められているのです。

オフィシャルウェブサイトはこちら www.louisxiii-cognac.com

コニャック ルイ13世—100年先に想いを込めて

ひとつひとつのデキャンタがセラーマスターたちの生涯にわたる偉業の証。

1874年の誕生以来、歴代のセラーマスターがルイ13世のために、最も古く卓越したオー・ド・ヴィーを選び抜いてきました。現セラーマスターであるバティスト・ロワゾーもまた、彼の想いを次世代に繋いでルイ13世となる、最良のオー・ド・ヴィーを、大切に見守っています。

ルイ13世は、コニャック地方のプルミエ・クリュとして知られるグランド・シャンパーニュ地区の葡萄を100%使用し、1,200種類ものオー・ド・ヴィーをブレンドして創り上げられています。同様に伝統的なデキャンタも、いくつもの世代を超えて最高の技を持つ職人たちが息を吹き込み、高品質のクリスタルで創り続けてきました。その際立つアロマは、ミルラ、蜂蜜、ドライローズ、プラム、スイカズラ、シガーボックス、レザー、イチジク、パッションフルーツを感じさせます。