

## 오크의 씨앗과 루이 13세 한 방울 사이에 흐르는 수백 년의 시간

[프로젝트 영상을 확인하려면 여기를 클릭하십시오.](#)

- 순간적인 만족에 대한 수요가 절정에 달하고 있는 이 시대에 루이 13세의 셀러 마스터 바티스트 루아조는 100년 앞을 생각합니다.
- 그는 전임자들의 유산을 지키고 다음 세대의 미래를 보장하기 위해 최초로 루이 13세의 특별한 숙성용 오크통을 다시 제작하기로 했습니다.
- 시간은 루이 13세의 원료입니다.

[보도용 페이지는 여기를 클릭하십시오.](#)

멀티미디어 보도 자료를 보려면 다음 링크를 클릭하십시오.

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

*"숙성용 나무통의 재료가 되는 훌륭한 오크의 씨앗에서 루이 13세 최종 제품이 완성되기까지, 수십 년에 걸친 헌신적인 장인 기술과 느긋하고 꾸준한 숙성과 함께 수백 년의 세월이 흐릅니다." 루이 13세 셀러 마스터, 바티스트 루아조*

### 시간의 장인, 바티스트 루아조

영구적으로 움직이는 시간 주기에 영감을 얻은 루이 13세의 셀러 마스터 바티스트 루아조는 귀중한 현재의 요소를 사용해 끊임없이 과거를 보존하고 미래를 준비합니다. 루이 13세 코냑을 위한 오드비는 전용 프랑스산 오크통에서 숙성됩니다. 가장 뛰어난 오드비는 루이 13세가 보유한 매우 진귀한 오크통 안에서 숙성됩니다. 오늘날 바티스트 루아조는 다음 세기의 후계자를 위한 유산으로, 아주 진한 최상급 그랑 샴페인 오드비를 이 귀중한 오크통에 담아 따로 보관합니다. 그리고 한 세기를 앞서 생각하여 다음 세대를 위한 새로운 오크통을 만듭니다.

### 루이 13세의 상징인 오크통

루이 13세의 100년 된 오크통은 원래 말이 끄는 수레에 가로 셋, 세로 셋으로 배열하여 코냑을 실어 나르는 데 사용되었고, 여기에서 그 이름이 유래합니다. 프랑스의 오크 숲에서 완전 수작업으로 만드는 오크통은 루이 13세 코냑의 향을 이루는 결정적인 역할을 합니다. 오크통의 고품질 통널을 통해 오드비, 나무, 지하 저장실의 서늘한 공기 사이에 섬세한 교류가 발생합니다. 나무통은 대체가 불가능합니다. 세월이 흐르면 다른 오크통의 오래된 통널을



사용하여 오크통을 조심스럽게 복원합니다. 이는 루이 13세 셀러 마스터가 오크통을 복원하여 제작하는 방법을 알아내기 위한 일종의 희생입니다.

### 오크통의 창조: 평생에 걸친 여정

이 여정은 리무쟁 숲에 뿌려진 희귀하고 특별한 오크의 씨앗에서 시작됩니다. 나무들이 서서히, 꾸준히 자라 별목할 만한 이상적인 형태와 크기가 될 때까지는 150~180년이 소요됩니다. 루이 13세의 우드 마스터는 통나무를 쪼개어 완벽한 판자를 고릅니다. 그 후 야외에 쌓아 두고 3년간 건조하여 나무에 잠재된 향기가 완전히 발현되도록 합니다. 그래야만 판자를 통널로 변형하고 배럴 모양으로 구부릴 수 있습니다. 다음은 열을 가하는 단계로, 이때 루이 13세 오크통의 고유한 특성이 드러나게 됩니다. 완성된 새 나무통에는 맛이 좋고 미숙성된 최고급 그랑 샴페인 오드비를 채우고 숙성될 때까지 보관합니다. 시간이 흐르면서 오크통에 함유된 모든 향기와 나무의 향미가 서서히 배어납니다. 50년 동안 오크통 안에서 숙성된 최고급 그랑 샴페인 오드비는 완벽 숙성 단계에 이르러 향후 루이 13세 블렌딩에 사용되며, 수많은 향미가 어우러진 탁월한 최종 제품이 완성됩니다.

웹사이트를 방문하십시오. [www.louisxiii-cognac.com](http://www.louisxiii-cognac.com)

### 루이 13세 코냑 정보

*한 세기를 앞서 생각합니다. 하나의 디캔터에 담긴 코냑은 셀러 마스터들이 세대를 걸쳐 완성해 낸 일생의 작품입니다.*

1874년 이래로 각 세대의 셀러 마스터는 지하 저장실에서 루이 13세를 만들기 위한 가장 오래되고 가장 귀한 오드비를 골랐습니다. 오늘날 바티스트 루아조 셀러 마스터는 다음 세기의 후계자를 위한 유산으로 최상급 오드비를 따로 보관하고 있습니다. 루이 13세는 코냑 지방의 첫 번째 포도주 산지인 그랑 샴페인으로부터 공급받는 오드비를 최대 1,200종류까지 섬세하게 배합하여 만듭니다. 전설적인 디캔터는 몇 세대에 걸쳐 최고의 숙련된 장인들이 입으로 불어 제작해왔습니다. 루이 13세는 몰약, 꿀, 말린 장미, 자두, 허니서클, 시가 갑, 가죽, 무화과, 패션프루트를 떠올리는 탁월한 향을 지닙니다.

음주는 자신의 책임입니다