

PASAN SIGLOS A PARTIR DE LA SEMILLA DE UN ROBLE HASTA UNA GOTA DE LOUIS XIII

Descubra la película del proyecto, [aquí](#)

- EN UN ENTORNO EN EL QUE LA DEMANDA DE PLACER INSTANTÁNEO ESTÁ EN SU PUNTO ÁLGIDO, BAPTISTE LOISEAU, MAESTRO BODEGUERO DE LOUIS XIII, PIENSA EN EL SIGLO QUE ESTÁ POR VENIR.
- LOISEAU HA DECIDIDO REHACER POR PRIMERA VEZ NUESTRAS EXCEPCIONALES TIERÇONS DE AÑEJAMIENTO DE ROBLE PARA PROTEGER LA HERENCIA DE SUS PREDECESORES Y GARANTIZAR EL FUTURO DE LAS PRÓXIMAS GENERACIONES.
- EN LOUIS XIII, EL TIEMPO ES NUESTRA MATERIA PRIMA.

Haga [clic aquí](#) para ir la página de prensa

Para ver el comunicado de prensa multimedia, haga clic en:

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

“Desde la semilla del magnífico roble para nuestras tierçons de añejamiento, hasta la creación de la mezcla final del LOUIS XIII, pasan siglos, décadas de elaboración artesanal y maduración lenta y constante”, afirma Baptiste Loiseau, Maestro bodeguero de LOUIS XIII

BAPTISTE LOISEAU, UN MAESTRO DEL TIEMPO

Inspirado por el ciclo perpetuo del tiempo, el maestro bodeguero de LOUIS XIII, Baptiste Loiseau, preserva constantemente el pasado y prepara el futuro utilizando preciados elementos del presente. Los *eaux-de-vie* destinados al coñac LOUIS XIII son madurados en barricas de roble francés. Los mejores son añejados en las barricas más excepcionales que posee LOUIS XIII: nuestras *tierçons*. Hoy, Baptiste Loiseau reserva los más finos y ricos *eaux-de-vie* de Grande Champagne en estas valiosas *tierçons* como legado a sus sucesores del próximo siglo, y piensa en el siglo venidero al elaborar nuevos para la próxima generación.

LA TIERÇON, LA FIRMA DE LOUIS XIII

Nuestras *tierçons* centenarias se usaban originalmente para transportar el coñac, dispuestas de tres en tres en carruajes tirados por caballos, hecho que sirvió de inspiración para su nombre. Totalmente hechas a mano con madera de roble de los bosques franceses, juegan un papel fundamental en el desarrollo aromático del coñac LOUIS XIII. Sus delgadas duelas permiten la delicada interacción entre los *eaux-de-vie*, la madera y el aire fresco de nuestras bodegas. Cada *tierçon* es irremplazable. Con el paso de los años, cada una se restaura cuidadosamente usando las duelas de otras antiguas: un sacrificio que ha hecho posible que el maestro bodeguero de LOUIS XIII aprenda a reconstruirlas.

LA CREACIÓN DE UNA TIERÇON: UN VIAJE QUE DURA TODA UNA VIDA

El viaje comienza con la semilla de un excepcional roble de los bosques de Limousin. Son necesarios entre 150 y 180 años de crecimiento lento y constante para que estos árboles alcancen la forma y el tamaño adecuados para la tala. Una vez cortados los troncos, los maestros madereros de LOUIS XIII seleccionan los tablones perfectos. Éstos se apilan y se dejan secar al aire libre durante 3 años para que adquieran todo su potencial aromático. Sólo entonces pueden ser transformados en duelas y éstas a su vez dobladas para formar la barrica. Seguidamente viene el proceso de calentamiento, cuando se revela la identidad única del roble de una *tierçon* LOUIS XIII. Para finalizar, cada nueva

tierçon se llena con nuestros eaux-de-vie de Grande Champagne más jóvenes y ricos, y se dejan madurar. Con el paso del tiempo se libera gradualmente todo el potencial de sus aromas y notas de madera. Cuando la tierçon envejezca, a partir de los 50 años, se llenará con nuestros eaux-de-vie de Grande Champagne más viejos y ricos, que alcanzarán el perfecto desarrollo de añejamiento y que formarán parte de la mezcla de LOUIS XIII en el futuro, cuando una miríada de aromas se entrelacen para crear una magnífica mezcla final.

Visite nuestra página web: www.louisxiii-cognac.com

ACERCA DEL COÑAC LOUIS XIII:

Pensar un siglo por delante. Cada decantador representa el logro de toda una vida para generaciones de maestros bodegueros. Desde su creación en 1874, cada generación de maestros bodegueros selecciona de nuestras bodegas los eaux-de-vie más añejos y preciados para LOUIS XIII. Hoy, el maestro bodeguero Baptiste Loiseau reserva nuestros mejores eaux-de-vie como legado a sus sucesores para el siglo que viene. LOUIS XIII es una exquisita mezcla de hasta 1.200 eaux-de-vie procedentes de Grande Champagne, el primer "cru" de la región de Cognac. Los legendarios decantadores han sido sopladados por algunos de los más hábiles maestros artesanos durante generaciones. LOUIS XIII evoca los excepcionales aromas de mirra, miel, rosas secas, ciruela, madreSelva, habanos, cuero, higos y maracuyá.

CONSUMA ALCOHOL DE MANERA RESPONSABLE