**100 años de historia nutren el mejor *cognac***

* *Un siglo de historia transcurre de la mano del cognac más fino: tras cada hecho histórico, la humanidad avanza mientras LOUIS XIII participa como solemne testigo.*

**Ciudad de México, a 30 de enero de 2017.–** La historia avanza de la mano del tiempo: siempre avante, a su propio paso y sin demora. De igual manera, [**LOUIS XIII**](http://www.louisxiii-cognac.com), es pacientemente añejado por cuatro generaciones de maestros de bodega en las barricas especializadas de Rémy Cointreau en Merpins, hasta el momento en que su cuerpo y sabor encarnan el *cognac* más fino de todo el mundo.

A principio de siglo, personas excepcionales como Pablo Picasso y Marcel Duchamp redefinieron el estilo y técnica en el arte moderno; Henry Ford innovó el modelo en serie del automóvil y en el comienzo de la centuria se respiraba un aire esperanzador y de cambio. Estos artistas e innovadores mostraban cualidades excepcionales. Similarmente, André Renaud, el maestro de bodega de Rémy Martin, combinó su notable talento olfativo con su sensibilidad de poeta para cuidar el aroma, color y sabor del *cognac* producido con las mejores uvas de la región Grande Champagne.

La historia siguió su curso: se construyeron imponentes edificios como el Chrysler Building y el Empire State Building que magnanimaron los logros de la humanidad. Al mismo tiempo, LOUIS XIII continuaba su proceso alquímico en los sótanos de Rémy Martin, conservándose pacientemente bajo los cuidados del maestro de bodega, que cuidaba todo el proceso de decantación en los exclusivos barriles de roble del bosque de Limousin, los cuales le otorgan su característico toque de vainilla.

A mediados del siglo XX, Jackson Pollock, el padre del arte abstracto, reinventaba la forma de crear con su técnica *action painting*; poco después, la invención de la televisión revolucionó la manera de comunicarnos y relacionarnos. Más tarde, Andy Warhol se convertiría en pionero del *pop art*; a principios de la década de los sesenta, el Concorde rompería la barrera del sonido en el histórico primer vuelo comercial más rápido del mundo. Mientras tanto, André Giraud, el maestro de bodega que continuó la tradición en la casa LOUIS XIII de la mano de su predecesor André Renaud, implementaba el primer centro de desarrollo y la primera cooperativa en Merpins, que hoy son parte vital de Rémy Martin.

Años más tarde, Neil Armstrong junto con su equipo del Apollo 11 revolucionaron la historia cuando alunizaron a finales de los sesenta; Margaret Thatcher llegaría unos años después a poner el ejemplo como Primer Ministro del Reino Unido. Alrededor de la década de los noventa, la sociedad seguía atravesando barreras: cayó el muro de Berlín, la World Wide Web se diseminaba entre las barreras de comunicación; Nelson Mandela nos mostró el poder de las ideas al terminar el racismo en Sudáfrica y el motor de búsqueda Google comenzaba a mostrarnos la profundidad de la red. Simultáneamente, el maestro de bodega Georges Clot, se mantenía al cuidado de la magnífica calidad del *cognac* e introducía técnicas digitales a las cavas de Rémy Martin.

El principio del siglo XXI estuvo definido por grandes cambios sociales y de comunicación: Mark Zuckerberg creó Facebook y nos mostró otras maneras de relacionarnos y extender nuestra visión social de manera innovadora, mientras Steve Jobs nos enseñó su pasión por comunicarnos con el primer iPhone. De manera similar, Pierrette Trichet, una de las primeras mujeres maestras de bodega de una casa de *cognac*, le mostraba a Baptiste Loiseau la pasión por el legado atemporal de esta sofisticada bebida.

Hoy en día es turno de Baptiste Loiseau de contribuir y continuar con este magnífico legado que conjunta la tecnología con la tradición y, finalmente, compartir con el mundo la producción de LOUIS XIII, cuya producción fue iniciada por el maestro de bodega André Renaud hace 100 años. Así como sus antecesores, el maestro Loiseau continuará a cargo de la perfección y envasado de los 1200 *eaux-de-vie* para producir el elixir más fino del mundo para las generaciones futuras.

**# # #**

**Acerca de LOUIS XIII**

El *cognac* LOUIS XIII fue creado en 1874. Cada botella requiere el trabajo, experiencia y cuidado de cuatro generaciones de maestros de bodega a lo largo de 100 años. Sus uvas crecen en los suelos calcáreos de Grande Champagne, la zona con mayor demanda de la región de Cognac, en Francia. Es una mezcla compleja de la alquimia de hasta 1200 *eaux-de-vie*, el más joven con 40 años de edad. Por lo tanto, el *cognac* LOUIS XIII es la máxima expresión en materia de tiempo. La mezcla única evoca notas de cata y aromas de mirra, miel, siempreviva, ciruela, madreselva, corteza de madera, cuero y frutas de la pasión.

Para obtener más información, visite: [www.LOUISXIII-cognac.com](http://www.louisxiii-cognac.com)

**Acerca de LOUIS XIII**

El *cognac* LOUIS XIII fue creado en 1874. Cada botella requiere el trabajo, experiencia y cuidado de las cuatro generaciones de maestros de bodega a lo largo de 100 años. Sus uvas crecen en los suelos calcáreos de Grande Champagne, la zona con mayor demanda de la región de Cognac, en Francia. Es una mezcla compleja de la alquimia de hasta 1200 *eaux-de-vie*, el más joven con 40 años de edad. Por lo tanto, el *cognac* LOUIS XIII es la máxima expresión en materia de tiempo. La mezcla única evoca notas de cata y aromas de mirra, miel, siempreviva, ciruela, madreselva, corteza de madera, cuero y frutas de la pasión.

**CONTACTO**

Ana Laura García Tinoco Ariza

Another Company

ana@anothercompany.com.mx

6392.1100 ext. 3416