



LOUIS XIII

Rémy Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

EL COMPROMISO DE LOUIS XIII: SUSTENTABILIDAD AHORA Y PARA LAS SIGUIENTES GENERACIONES

Los compromisos de LOUIS XIII en términos de sustentabilidad están conducidos por el deseo de proteger y preservar el conocimiento honrado por el tiempo y el *terroir* de Grande Champagne

Ciudad de México, a XX de octubre de 2021.- LOUIS XIII entiende la importancia de actuar hoy para asegurar la transmisión de su legado a futuras generaciones. Esta encomienda encuentra su propia expresión en el enraizado compromiso de LOUIS XIII con la sustentabilidad, al proteger y preservar tanto su *terroir* así como su conocimiento. El tiempo, el *savoir-faire* y el *terroir* de Grande Champagne son los ingredientes básicos que le han otorgado esa distintiva identidad desde sus orígenes.

Con el apoyo de la Casa de Rémy Martin, LOUIS XIII está comprometido con una serie de prácticas sustentables, diseñadas para asegurar la longevidad de su cognac y de su *terroir*. Esta dedicación se ilustra a partir de diversas certificaciones ambientales, inversiones en investigar y desarrollar procesos innovadores, y en la preservación de métodos tradicionales para manufacturar sus famosos *tierçons*.

Pioneros en agricultura sustentable

En 2012, los campos de la Casa de Rémy Martin se convirtieron en la primera compañía en la industria del cognac en obtener el certificado HVE (Haute Valeur Environnementale), una certificación de tres niveles creada por el Ministerio de Agricultura francés. El enfoque de la certificación HVE impulsa prácticas responsables en la agricultura y reduce el impacto ambiental que generan las cosechas. Este acercamiento basado en los resultados toma en cuenta la biodiversidad, las estrategias fitosanitarias, la fertilización y la administración del agua.

El enfoque original de la Casa, el cual era que más del 50 por ciento de sus socios viticultores



LOUIS XIII

Rémy Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

de la región tuvieran esta certificación para 2022, ya fue alcanzado. Para 2020, el 100 por ciento de la zona estaba bajo el enfoque HVE y 220 colaboradores viticultores tenían este certificado.

La meta ahora es que el 70 por ciento de la tierra tenga el certificado HVE para 2024, y 100 por ciento de los viticultores de la Cooperativa Alliance Fine Champagne de LOUIS XIII tenga esta misma certificación para 2028. Al formar parte de la Casa de Rémy Martin, LOUIS XIII se beneficia de estas iniciativas enfocadas en la mejora del medio ambiente.

Investigación y desarrollo

El cambio climático es un problema serio para el cognac LOUIS XIII. Una investigación a largo plazo y un proyecto de desarrollo han comenzado desde hace años para resguardar a LOUIS XIII de una potencial transformación que quizá se presente. En colaboración con el BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) y el INRAE (Institut National de la Recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), una de las instituciones francesas de investigación de mayor renombre en Francia, la Casa de Rémy Martin busca métodos alternativos para superar las enfermedades comunes que padecen los viñedos, como el moho o el mildiu polvoriento.

La Casa de Rémy Martin ha plantado 3 mil 300 plantas resistentes a estas enfermedades con el fin de realizar pruebas, además de que ha invertido en nuevas técnicas y equipos para el mantenimiento del suelo y para seguir apoyando este tipo de iniciativas de investigación innovadoras.

Preservando el carácter artesanal de los tierçons para el futuro

Algunas barricas de roble de gran tamaño, provenientes del bosque de Limousin, llevan por nombre *tierçons*, y juegan un importante papel en la evolución aromática del cognac LOUIS XIII. Mientras los años pasan, los *tierçons* tienen que ser cuidadosamente restaurados, utilizando viejos tabloncillos de otras barricas similares. Sin embargo, el ancestral conocimiento y las habilidades que se requieren para realizar esta tarea se han ido perdiendo. Para retomar este *expertise* único, el Maestro de Cava de LOUIS XIII asumió el reto en 2012 de recrearlos.



LOUIS XIII

Rémy Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

Después de 180 años de un crecimiento pausado, los roble de Limousin están listos para ser talados, antes de ser cortados y secados por al menos tres años para que alcancen su potencial aromático por completo.

El tiempo que toma crear un *tierçon* es el reflejo del ciclo perpetuo del tiempo ubicado en el corazón de LOUIS XIII. Al estar terminados, los nuevos *tierçons* se llenan con los más nuevos y ricos *eaux-de-vie* de Grande Champagne, listos para el añejamiento, a la par que su completa gama de aromas y notas a madera se libera. Sólo cuando un *tierçon* alcanza la perfecta armonía, está listo para llenarse con los *eaux-de-vie* que algún día serán parte de la mezcla final del cognac LOUIS XIII.

Entender este intrincado y puntual proceso le ha permitido al equipo LOUIS XIII comenzar con la creación de nuevos prototipos de *tierçon* en colaboración con la Cooperativa Seguin Moreau. En marzo de 2017, surgieron los primeros *tierçons* que fueron creados de forma satisfactoria, reflejando el compromiso que LOUIS XIII tiene con la transmisión del *savoir-faire* para las futuras generaciones, y con salvaguardar el increíble legado de LOUIS XIII para los siglos por venir.

Acerca del Cognac LOUIS XIII:

Piensa en el siglo por venir.

Cada decantador es un logro de vida de las generaciones de Maestros de Cava.

Desde sus orígenes en 1874, cada generación de Maestros de Cava selecciona de nuestras bodegas los más preciosos *eaux-de-vie* de LOUIS XIII. Actualmente, el Maestro de Cava Baptiste Loiseau selecciona los más finos *eaux-de-vie* como un legado para sus sucesores que llegarán en el siglo por venir.

LOUIS XIII es una exquisita mezcla proveniente de Grande Champagne, el primer cru de la región de Cognac. Los legendarios decantadores son soplados y confeccionados a mano por los artesanos más hábiles desde hace generaciones. LOUIS XIII está compuesto de excepcionales aromas que evocan a la mirra, miel, rosas secas, clavo, madreSelva, una caja de habanos, cuero, higo y maracuyá.



LOUIS XIII

Remy Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

CONTACTO PARA PRENSA:

Andrés Calderón, Account Executive

andres.calderon@another.co

Cel: +52 1 33 1323 2377

Luis Morales / Fashion, Lifestyle & Luxury Director

luis.morales@another.co

Cel: +52 1 55 6392 1100