**Los cuatro maestros bodegueros detrás de LOUIS XIII, el cognac premium más exclusivo del mundo**

* *Los cellar masters de la Maison francesa llevan décadas preservando el sabor excepcional de este destilado premium.*
* *LOUIS XIII es conocido por su exclusividad y por ser el favorito de los expertos en coñac.*

Ciudad de México a agosto de 2023.- El coñac es conocido en todo el mundo como una bebida de ultra lujo elaborada con uvas blancas provenientes de Francia. Las destilerías que producen este destilado, tienen un legado de tradición, elegancia y excelencia.

Sin duda, en *Grande Champagne*, la región francesa que tiene la denominación de origen de LOUIS XIII, la *Maison* perteneciente a Rémy Cointreau, es la más premiada y reconocida debido al trabajo artesanal, sustentable y de gran calidad que le brindan ese sabor excepcional a su coñac.

Creado a través de un proceso artesanal que cuida cada detalle: desde la tierra de la que surgen las uvas que lo conforman hasta los árboles con los que crean sus especiales contenedores que al final producen un destilado con notas a mirra, miel, frutas de la pasión, cereza y madera.

Su producción inició en 1874, pero fue Paul - Emile Rémy Martin, perteneciente a la familia Rémy, quien creó la fórmula de LOUIS XIII. Un detalle emblemático de este codiciado coñac son las curvas del decantador, las cuales fueron influenciadas por aquellas de la *carafe* original, un ánfora metálica que data de finales del siglo XIX. Fabricada en vidrio, que cedió el paso al cristal bañado en oro de 24 quilates en 1936.

Como si se tratase de un legado familiar, el conocimiento se hereda de generación en generación, el cual va perfeccionándose con el paso del tiempo sin dejar atrás, a su vez, todos los atributos que ofrece el pasado.

**¿Quiénes son los maestros bodegueros de LOUIS XIII?**

La función de un maestro bodeguero es preservar el sabor característico de la firma de lujo francesa y preparar el futuro al seleccionar *eaux-de-vie* nuevos con el mejor potencial para las botellas.

La fama de LOUIS XIII procede de la visión familiar que inspiró al Sr. André Renaud, Presidente de la Casa Rémy Martin de 1924 a 1965, y a la de su yerno y sucesor, el Sr. André Hériard Dubreuil. El Maestro Bodeguero siempre ha sido elegido por el Presidente para continuar la herencia inmutable de este coñac.

En 1960 André Giraud, capacitado por el propio Renaud se convierte en *cellar master* y durante su trayectoria aceleró el uso de tecnología moderna en las bodegas. Fue quien creó el centro de desarrollo de la *Maison* y la primera tonelería en Merpins.

Para 1965, siendo yerno de Renaud, André Hériard Dubreuil toma las riendas como presidente de LOUIS XIII y lanza una asociación visionaria con los viticultores, hoy conocida como Alliance Fine Champagne, para garantizar la máxima calidad del coñac.

En 2003,llegó la primer mujer en convertirse en maestra bodeguera de LOUIS XIII, Pierrette Trichet, quien descubrió una de las fórmulas más raras y destacadas de los últimos años que se convirtió en la edición especial LOUIS XIII RARE CASK.

En 2014, Terrette eligió a Baptiste Loiseau para sucederle. Tenía 34 años, convirtiéndolo así en el Maestro Bodeguero más joven en la historia de la marca. Agrónomo de formación, Loiseau viajó durante años por cientos de viñedos de Francia, Sudáfrica y Nueva Zelanda para ampliar sus horizontes sobre enología hasta ocupar el puesto que desempeña actualmente.

###

***Acerca del cognac LOUIS XIII:***

*En todo el mundo hay clientes que buscan experiencias excepcionales; clientes para los que una amplia gama de terroirs significa una gran variedad de sabores. Su nivel de exigencia es proporcional a nuestro saber hacer, a los conocimientos que transmitimos de generación en generación. El tiempo que estos clientes dedican a beber nuestros productos es un tributo a todos los que han trabajado para desarrollarlos. Es por estos hombres y mujeres por los que Rémy Cointreau, Grupo francés de propiedad familiar, protege sus terroirs, cultiva espirituosos multicentenarios excepcionales y se compromete a preservar su eterna modernidad. La cartera del Grupo incluye 14 marcas singulares, como los cognacs Rémy Martin y Louis XIII, y el licor Cointreau. Rémy Cointreau tiene una única ambición: convertirse en el líder mundial de los espirituosos excepcionales. Para ello, se apoya en el compromiso y la creatividad de sus 1.924 empleados y en sus filiales de distribución establecidas en los mercados estratégicos del Grupo. Rémy Cointreau figura en Euronext París.*