**Descubriendo los secretos de LOUIS XIII: 8 datos sobre el coñac más exclusivo del mundo**

**Ciudad de México, xx de septiembre de 2023.** Con más de un siglo de tradición, LOUIS XIII se ha posicionado como el coñac más exclusivo del mundo. Su producción inició en 1874, en la *Maison* Francesa Rémy Martin con el conocimiento y la pasión de tres maestros bodegueros, pero años antes fue Paul Émile Rémy-Martin perteneciente a la familia al frente de esta bodega, quien creó su fórmula inigualable.

El nombre es un homenaje al rey de Francia LOUIS XIII, ya que durante su reinado, la familia Rémy Martin se estableció en Cognac. Incluso este monarca fue quien comenzó a dar difusión sobre el *savoir-faire* que siglos después mantiene y se degusta en cada sorbo como resultado del trabajo colectivo de los artesanos del terruño *Grande Champagne*, en la región francesa de Cognac.

Para celebrar su legado, la firma premium presenta 8 datos para conocer qué hay detrás de uno de sus destilados más emblemáticos.

1. **Barricas de más de un siglo**

Las barricas en las que se añeja son únicas, creadas con madera proveniente de los bosques de Francia, de la región de Limousin. Una *tierçon* o barrica, necesita de un siglo para que pueda considerarse lista para albergar los *eaux-de-vie* que eventualmente se convertirán en una edición de LOUIS XIII. Además, la *Maison* Francesa se sumó a la Oficina Nacional de Bosques en Francia, con el objetivo de garantizar el cuidado del medio ambiente durante los procesos de producción de su coñac premium.

1. **Herencia familiar**

La fama de LOUIS XIII procede de la visión familiar que inició con Paul Emile Rémy-Martin, quien posteriormente inspiró al Sr. André Renaud, presidente de la Casa Rémy Martin de 1924 a 1965, y a la de su yerno y sucesor, Sr. André Hériard Dubreuil. El Maestro Bodeguero siempre ha sido elegido por el Presidente para continuar la herencia inmutable de este coñac, ahora es Baptiste Loiseau el encargado de preservar este legendario sabor.

1. **Personalidades y momentos históricos**

La exclusividad de este coñac lo ha llevado a ser degustado por las principales cortes europeas como la imperial de Austria-Hungría, la corte real de Bayern y la de Suecia. Así como personalidades del mundo de la política, las artes, los deportes y celebridades de la industria del entretenimiento, tal es el caso de la Reina Isabel II o Winston Churchill. También ha acompañado momentos únicos como la travesía inaugural del trasatlántico Normandie en 1935 y el primer viaje del Expreso de Oriente a Constantinopla en 1929.

1. **Decantador bañado en oro**

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 y estaba fabricada en vidrio. Fue en 1936 que cedió el paso al cristal bañado en oro de 24 quilates. El sello emblemático es que está adornado por las *fleurs-de-lys,* símbolo de la realeza, materializa la excelencia de esta bebida espirituosa.

1. **Una botella elaborada por artesanos**

Sólo los mejores artesanos de las más prestigiosas casas de cristal francesas como Baccarat y Saint Louis, poseen la habilidad requerida para los procesos que implican la fabricación de las botellas de LOUIS XIII. Cada una es numerada y soplada de manera individual y se necesitan 11 artesanos que transforman el cristal en una pieza de *high couture* digna de colección.

1. **Ediciones especiales**

LOUIS XIII tiene excepcionales aromas como la mirra, miel, rosas secas, ciruela, madreselva, caja de habanos, piel, higos y maracuyá, que evocan esa fragancia del tiempo que ha sido preservada durante más de 100 años por cinco generaciones de maestros bodegueros. En 2003 llegó la primera mujer en convertirse en maestra bodeguera de LOUIS XIII, Pierrette Trichet, quien descubrió una de las fórmulas más raras y destacadas que se convirtió en la edición especial LOUIS XIII RARE CASK.

1. **Exclusividad**

Otro detalle que hace único a este coñac es el LOUIS XIII SOCIETY, un club privado al que tienen acceso las personas que adquieren este exclusivo elixir, a través del registro del número de serie de su decantador. Sus miembros, son invitados a eventos especiales y lanzamientos, en donde los embajadores de la firma crean un vínculo sólido y memorable con cada uno de ellos.

1. **Resorts de lujo**

LOUIS XIII se sirve en los mejores hoteles de lujo alrededor del mundo. Desde el Hôtel George V en París al Burj al Arab en Dubai, el Ritz-Carlton en Osaka hasta The Peninsula Hotels Beverly Hills, así como en los resorts y restaurantes más lujosos de México como The St. Regis, The Four Seasons, The Ritz-Carlton, entre otros.

###

***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.*