**LOUIS XIII, el coñac premium que apuesta por la sustentabilidad a favor de las nuevas generaciones**

* *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.*

**Ciudad de México, xx de junio de 2023.** En los bosques franceses, específicamente en la región de *Limousin*, se encuentra la madera con la que están hechas las barricas únicas en las que maduran los mejores *eaux-de-vie* que conforman al coñac premium LOUIS XIII, el cual se resguarda en los *tierçons*, pequeños santuarios que albergan las propiedades únicas de este destilado.

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, LOUIS XIII quiere reforzar su compromiso con el cuidado del planeta, como uno de los pioneros en la industria de los destilados que buscan la sustentabilidad con el fin de beneficiar a las nuevas generaciones.

La *Maison* tiene el deseo de proteger y preservar el *savoir-faire* ancestral y el terruño de la Grande Champagne, la región de Francia conocida mundialmente por ser productora de los mejores coñacs del mundo. Además de ser el destino que le ha otorgado durante décadas, una materia prima excepcional para producir su inconfundible LOUIS XIII.

En 2012, la propiedad de la Casa Rémy Martin fue la primera empresa del sector del coñac en obtener la certificación *Haute Valeur Environnementale* (HVE), creada por el Ministerio de Agricultura Francés.

El objetivo es fomentar prácticas agrícolas responsables y reducir el impacto medioambiental. Este enfoque basado en los resultados tiene en cuenta la biodiversidad, las estrategias fitosanitarias, la fertilización y la gestión del agua.

Ahora, para 2024 se busca que el 70% de la superficie terrestre sea HVE y que el 100% de los viticultores de la Alianza Cooperativa Fine Champagne cuenten con la certificación para 2028.

**Procesos artesanales para un futuro sustentable**

Las grandes barricas de roble del Bosque de *Limousin*, llamadas *tierçons*, desempeñan un papel importante en el desarrollo aromático del coñac LOUIS XIII.

Con el paso de los años, los *tierçons* deben restaurarse cuidadosamente utilizando las antiguas duelas de otra. Una vez terminadas, los nuevas se rellenan con las más ricas aguardientes de Grande Champagne y se dejan madurar mientras se libera toda su gama de aromas y notas amaderadas.

Es importante conocer este proceso, ya que en eso se basan los objetivos de la firma francesa para empezar a crear nuevos prototipos de *tierçon* en colaboración con la tonelería Seguin Moreau.

Las acciones incluyen pasos importantes, tal es el caso de lo acontecido en 2019, cuando LOUIS XIII decidió plantar una mezcla de robles en su finca de Grollet, en Saint-Même-les-Carrières, esto para crear sus propias barricas; la acción dio como resultado la producción de sus propios *tierçons* hechos a mano, lo cual no sucedía desde 1917.

Además sumaron esfuerzos con la Office National des Forêts (ONF), un organismo público responsable de la gestión de los bosques franceses.

Los objetivos de la ONF incluyen la preservación de la biodiversidad y la calidad del agua, así como la protección del patrimonio natural, los cuales son afines a las políticas de LOUIS XIII. Dicha institución colabora desde hace más de una década en varios proyectos de reforestación con el coñac. Sus objetivos son proteger el bosque, fomentar la biodiversidad y sensibilizar a la opinión pública.

"Existe un paralelismo tan maravilloso entre lo que hacemos en LOUIS XIII y lo que hace la ONF en términos de tiempo, en términos de observación de la naturaleza, en términos de preservación de todos estos tesoros", declara Baptiste Loiseau, Maestro Bodeguero de la empresa.

Con el apoyo de la Casa Rémy Martin, LOUIS XIII lleva a cabo esta serie de prácticas sostenibles destinadas a garantizar la longevidad de su coñac y de su terruño, esto con el fin de actuar ahora para garantizar la transmisión de su legado a las futuras generaciones.

###

***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.*