



## VINS DE PERSTIGE



## LOUIS XIII – un effluve du temps

L'Epicure Food Festival est un événement gastronomique très prestigieux qui se déroule chaque année au Dolder Grand Hotel de Zurich. Cette année, nous avons été invités à un cours de maître sur les accords mets et vins animé par Luana Cabezas. Il s'agissait de déguster le cognac de luxe LOUIS XIII en association avec des mets délicats préparés par le chef de cuisine du Dolder, Heiko Nieder, conçus pour compléter les saveurs complexes de ce cognac très spécial.

Nous avons commencé par en apprendre un peu plus sur l'histoire du cognac. Produit par Rémy Martin à Cognac, en France, ce cognac est un hommage au roi Louis XIII, qui était le monarque régnant lorsque la famille Rémy Martin s'est installée dans la région de Cognac, en France. Ce qui est encore plus significatif, c'est que Louis XIII a été le premier monarque à reconnaître le cognac comme une catégorie spécifique d'eaux-de-vie. Parce que ce qui est cher est aussi rare, seules 10 000 carafes de Louis XIII sont produites chaque année, dont environ 1 000 sont vendues dans les pays germanophones.

Les carafes en cristal LOUIS XIII sont une œuvre d'art à part entière. Soufflées à la main et réalisées chacune par 11 artisans, elles doivent leur inspiration à une simple flasque perdue sur un champ de bataille français il y a plus de quatre siècles. La carafe en cristal reflète les qualités luxueuses de LOUIS XIII.

Pour la première fois, LOUIS XIII présente une exquise carafe en cristal de 35 cl. LOUIS XIII Black Pearl AHD est une édition limitée et un hommage à André Hériard Dubreuil, le chef de la maison né il y a 100 ans. Le décanteur Baccarat a été fabriqué en édition limitée à 1498 exemplaires et son précieux contenu a été prélevé dans un Tierçon (fût en bois de 520 - 560 l) caché au plus profond du trésor de la cave d'André Hériard Dubreuil. C'est ce qui explique son prix.

Une carafe en gris acier. 35 cl coûtent 11.000 €.

Ce fut un événement merveilleux qui nous a donné un aperçu de ce qu'implique la fabrication d'un cognac de qualité supérieure et du fait qu'il faut de très nombreuses années avant qu'un cognac Louis XIII soit prêt à être dégusté. Comme ils le disent chez Louis XIII, "chaque carafe est l'accomplissement de générations de maîtres de chai" et il est certain qu'un cognac de qualité supérieure est quelque chose qui prend des années à fabriquer. "LOUIS XIII est un mélange de pas moins de 1200 eaux-de-vie, 100 % Grande Champagne française, le premier cru de la région de Cognac".

Depuis 1874, chaque génération de maîtres de chai sélectionne dans les caves les eaux-de-vie les plus anciennes et les plus précieuses, élaborées chaque année par les meilleurs vignerons et distillateurs de la Grande Champagne. Aujourd'hui, le maître de chai Baptiste Loiseau, héritier de ses successeurs, met de côté les eaux-de-vie sélectionnées pour le siècle à venir et présentant le meilleur potentiel de vieillissement. Le vieillissement traditionnel des distillats issus des meilleurs crus garantit la préservation de la grande tradition de Louis XIII.

Au nez, le Louis XIII, qui a vieilli 50 ans en fûts de bois, est exceptionnellement floral avec des nuances de jasmin égyptien, mais il est rustiquement ancré dans des arômes de bois de chêne et des notes épicées et fruitées. En bouche, le cognac moelleux remplit le palais de caramel salé, de fruits confits, de gingembre épicé et de noix de muscade. En fin de bouche, il conquiert les sens gustatifs avec des notes de bois de santal et de miel.

Le rajeunissement de l'image avec la nouvelle génération d'aspirants Louis XIII n'est qu'une des tâches assumées par Florian Hériard-Dubreuil. IL s'occupe en priorité de l'avenir de La Maison LOUIS XIII, qui comprend également l'entretien des vignobles. La durabilité et la protection de l'environnement lui tiennent à cœur, tout en étant des facteurs importants pour le maintien de la qualité.

Ce fut un événement merveilleux qui nous a donné un excellent aperçu de la fabrication d'un cognac de qualité supérieure et du fait qu'il faut de très nombreuses années avant qu'un cognac Louis XIII soit prêt à être dégusté. Comme on le dit chez Louis XIII, "chaque carafe est l'accomplissement de générations de maîtres de chai" et il est certain qu'un cognac de qualité supérieure prend des années à être élaboré.