

COGNAC GOES COOL

GROSSVÄTER DIE ZUFRIEDEN IM LEDERFAUTEUIL IHR GLAS COGNAC SCHWENKEN, GIBT ES NATÜRLICH BIS HEUTE. DOCH UNTER DEN ANHÄNGERN DES EDLEN LOUIS XIII, SIND NICHT NUR CONAISSEURE ALLER GENERATIONEN UND LÄNDER – SONDERN AUCH IMMER MEHR FRAUEN ZU FINDEN. AUTORIN SARAH LAU GING IM HAUSE LOUIS XIII IM FRANZÖSISCHEN COGNAC AUF SPURENSUCHE. NEBEN DEN DICKSTEN SPINNWEBEN STIESS SIE AUF EINE DER FEINSTEN NASEN DER WELT UND LERNT DAS GEHEIMNIS DES LUXUS-COGNACS KENNEN UND LIEBEN.

GRANDFATHERS WHO ARE CONTENT TO SWIVEL THEIR GLASS OF COGNAC IN A LEATHER FAUTEUIL ARE, OF COURSE, STILL AROUND TODAY. BUT AMONG THE FOLLOWERS OF THE NOBLE LOUIS XIII COGNAC, THERE ARE NOT ONLY CONNOISSEURS OF ALL GENERATIONS AND COUNTRIES - BUT ALSO MORE AND MORE WOMEN TO BE FOUND. AUTHOR SARAH LAU WENT IN THE HOUSE LOUIS XIII IN THE FRENCH COGNAC ON TRACE SEARCH. IN ADDITION TO THE THICKEST SPIDER WEBS, SHE DISCOVERED ONE OF THE FINEST NOSES IN THE WORLD AND LEARNED TO KNOW AND LOVE THE SECRET OF LUXURY COGNAC.

TEXT: SARAH LAU





Kellermeister Baptiste Loiseau

Ein Tipp gleich zu Anfang: Wer je nach Cognac in die heiligen Hallen des Hauses Rémy Martin Clubs gelangt, der sollte sich unbedingt einen Moment dem Gästebuch widmen. Ja, natürlich auch, um selbst etwas hineinzuschreiben, vor allem aber um einen Eindruck zu bekommen, wie bunt die Anhängerschar des Luxus-



Florian Hériard Dubreuil

Tropfens Louis XIII ist: „Best experience ever!“ schreibt etwa Alfee aus Singapur. Eine Lily hat gar kurzerhand ihren pinken Lippenstiftmund aufs Papier gedrückt. Und May aus Malaisien befindet in Großbuchstaben: „MAGNIFIQUE! Merci Remy Martin“.

Was genau die Begeisterungstürme ausgelöst hat? Eine Führung durch die Heiligtümer des französischen Traditionshauses – inklusive Tour durch Keller, Weinberge und Tresorraum, wo unter anderem die limitierten Black Pearl Editionen stehen, die auch schon mal mit 150 000 Euro gehandelt werden. Nicht nur der kostbaren Kristallflasche wegen, sondern eben auch wegen des Cognacs, ein Blend aus bis zu 1200 verschiedenen Eau de Vie.

Wer besonderes Glück hat, der darf die Entdeckungstour mit Florian Hériard Dubreuil antreten. Der 34-Jährige ist der Enkel von André Hériard Dubreuil, der die Brand zusammen mit seinem Schwiegervater Paul-Émile Rémy Martin Jahrzehnte nach dessen Gründung 1874 zukunftsfähig aufstellte. Vielleicht ist es gerade dem Umstand zu verdanken, dass Florian in seinem ersten Leben in der Fashionwelt gearbeitet und sowohl in den USA, Kanada, UK und China gelebt hat, dass er mit seinem kurzweiligen Geschichtsunterricht Menschen jeglicher Couleur zu begeistern versteht. Während wir an kupfernen Destilliertanks und riesigen Brennöfen vorbeispazieren, öffnet er kleine Flaschen mit Weinbrand (Eau de Vie) und lässt vom Laien hin zum

Profi die Aromen erschnuppern. Plötzlich ist Vanille erkennbar, Zimt, eine holzige Note und... – „kandierte Früchte!“, hilft die wichtigste Nase des Unternehmens aus: Monsieur Baptiste Loiseau, seines Zeichens fünfter Kellermeister. „Durch den Alterungsprozess kommen wir von frisch-fruchtigem zu kandierte Aromen.“ Der Önologe ist derjenige, der das seit Generationen mündlich überlieferte Erbe zur Zusammensetzung des Louis XIII bewahrt und nun dank seines fein ausgebildeten Geruchs- und Geschmackssinnes entscheidet, welche Trauben aus der Grande Champagne dem Qualitätsanspruch genügen und welches Eau de Vie das Potenzial hat, für die Assemblage eingelagert zu werden. Ziel ist, bei jeder Abfüllung aufs Neue geschmacklich dem Original von 1874 so nah wie möglich zu kommen.

Natürlich hat auch Loiseau ein modernes Labor, ein Büro und schicke Tastingräume. Das wahre Reich des Maître de Chai aber sind die Lagerräume. Wer Loiseaus Reich betritt, fühlt sich aus dem Stand um Dekaden zurückversetzt: In den Kellern gibt es kaum künstliches Licht, dazu einige Accessoires von anno dazumal – ein wurmzerfressenes Schreibpult, ein paar Tonkrüge auf den Regalen und Spinnenweben vor den Sprossenfenstern,

die so dick sind, dass die Sonne Mühe hat, sich vorzuarbeiten. „Die lassen wir ganz bewusst dort“, grinst Monsieur Hériard Dubreuil, „sie halten uns die Insekten fern und schützen damit die Holzfässer.“ Als der Moment gekommen ist, und sich geradezu andächtig um eines der Eichenfässer auf dem Familienanwesen Domaine du Grollet versammelt wird, ist jedem bewusst, wieviel Geschichte in einem Glas Louis XIII steckt. Jahrzehnte zuvor haben die früheren Kellermeister des Hauses hier den Cognac eingelagert – nun darf er verkostet werden. Feierlich holt Hériard Dubreuil mit einer großen Glas-Pipette das bernsteinfarbene Gold hervor. Was dann passiert, ist überraschend: Von Schluck zu Schluck wandeln sich die Eindrücke, Wellen von Aromen durchströmen nicht nur den Mund, sondern werden zu einem Gesamterlebnis in Kopf und Körper. Ein Geheimnis wurde dabei bis heute nicht entschlüsselt: Zum Schluss schleicht sich eine kleine salzige Note in den smoothen Abgang: „Wir haben keine Ahnung, woher die kommt“, lacht Hériard Dubreuil.

Wer auf den Geschmack gekommen ist, kann in Cognac selbst die Louis XII Experience buchen. Mehr Informationen unter: <http://www.visitesremymartin.com/de/visites/the-louis-xiii-experience/>





Photos Copyrights: © Rémy Martin

A tip right at the beginning: Whoever gets to the holy halls of the House of Rémy Martin Club depending on the cognac, should definitely devote a moment to the guest book. Yes, of course also to write something in it yourself, but above all to get an impression of how colorful the crowd of fans of the luxury drip Louis XIII is: "Best experience ever!" wrote Alfee from Singapore. A Lily even pressed her pink lipstick mouth onto the paper. And May from Malaysia is in capital letters: "MAGNIFIQUE! Merci Remy Martin".

What exactly triggered the storms of enthusiasm? A guided tour through the sanctuaries of the traditional French house - including a tour of the cellars, vineyards and vault, where you can find a limited Black Pearl edition, which are sometimes sold for 150,000 euros. Not only because of the precious crystal bottle, but also because of the cognac, a blend of up to 1200 different eaux-de-vie.

If you are lucky, you can start the discovery tour with Florian Hériard Dubreuil. The 34-year-old is the grandson of André Hériard Dubreuil, who, together with his father-in-law Paul-Émile Rémy Martin, set up the brand for the future decades after its foundation in 1874. Perhaps it is precisely thanks to the fact that Florian worked in the fashion world during his first life and lived in the USA, Canada, the UK and China that he knows how to inspire people of all colours with his entertaining history lessons. While we walk past copper distillation tanks and huge kilns, he opens small bottles of eau-de-vie and lets the layman sniff out the aromas to the professional. Suddenly vanilla is recognizable, cinnamon, a woody note and... - "candied fruits", the most important nose of the company helps out: Monsieur Baptiste Loiseau, the fifth cellar master. "The aging process takes us from fresh-fruity to candied aromas." The oenologist is the one who preserves the oral heritage of Louis XIII's composition, handed down over generations, and who, thanks to his finely-tuned sense of smell and taste, decides which grapes from the Grande Champagne meet the quality standards and which eau-de-vie has the potential to be stored for the assemblage. The aim is to come as close as possible to the original taste of 1874 with every bottling.

Of course, Baptiste Loiseau also has a modern laboratory, an office and chic tasting rooms. But the true realm of the Maître de Chai are the storage rooms. When you enter Loiseau's realm, you feel that you have been transported back decades: There is hardly any artificial light in the cellars, plus some accessories from the old days - a worm-eaten writing desk, a few clay jugs on the shelves and spider webs in front of the bar windows, which are so thick that the sun has trouble working its way up. "We deliberately leave them there", grins Monsieur Hériard Dubreuil, "they keep the insects away from us and thus protect the wooden barrels". When the moment arrives and one of the oak barrels on the Domaine du Grollet family estate is gathered devoutly, everyone is aware of how much history there is in a glass of Louis XIII. Decades before, the former cellar masters of the house stored the cognac here - now it can be tasted. Florian Hériard Dubreuil solemnly brings out the amber-coloured gold with a large glass pipette. What then happens is surprising: impressions change from sip to sip, waves of aromas not only flow through the mouth, but become an overall experience

in head and body. A secret has not yet been deciphered: Finally, a small salty note creeps into the smooth finish: "We have no idea where it comes from," laughs Florian Hériard Dubreuil.

If you've got a taste for cognac, you can book the Louis XIII Experience yourself. More information under: <http://www.visitesremymartin.com/de/visites/the-louis-xiii-experience/>

