

PARIS, LE 11 SEPTEMBRE 2019

MARTELL CHANTELOUP XXO DEVOILÉ À PARIS

Un cognac exceptionnel pour un lancement événement



MARTELL

COGNAC

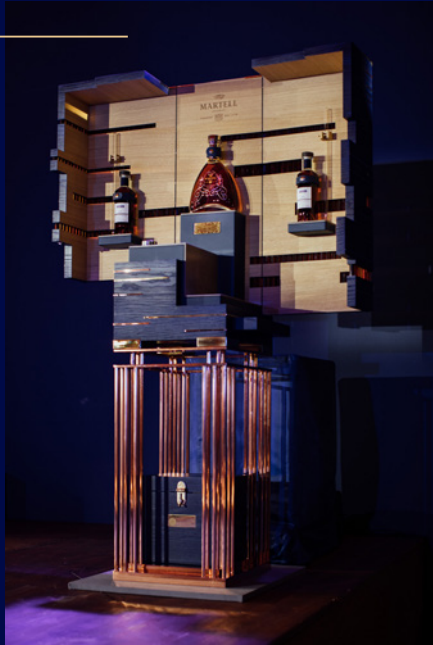
FONDÉE



EN 1715

CHANTELOUP
XXO

La Maison Martell a dévoilé ce soir un cognac remarquable, Martell Chanteloup XXO, lors d'un événement unique qui s'est déroulé dans le cadre historique du Petit Palais, à Paris. La création de Martell Chanteloup XXO représente une étape capitale pour la Maison Martell – la plus ancienne des grandes Maisons de cognac et le leader mondial des cognacs de prestige – et pour le monde du cognac dans son ensemble, puisque Martell Chanteloup XXO intervient sur une toute nouvelle catégorie.



Plus de cent invités venus de 10 pays différents avaient fait le voyage pour assister à la présentation exclusive de Martell Chanteloup XXO, un assemblage exceptionnel de plus de 450 eaux-de-vie anciennes, issues des quatre crus les plus prestigieux du terroir de Cognac. Martell Chanteloup XXO est l'expression ultime de l'art de l'assemblage de la Maison Martell qui se transmet depuis plus de 300 ans par les neuf générations de Maîtres de Chai.

Pour accompagner la découverte de cognac d'exception, la Maison a imaginé Martell Chanteloup XXO Masterpiece, une malle qui est une véritable pièce d'artisanat d'art, réalisée sur commande et sur mesure. Elle invite les amateurs de cognac à vivre une expérience unique au cœur du savoir-faire de la Maison Martell.

Martell Chanteloup XXO et Martell Chanteloup XXO Masterpiece ont été révélés au cours d'un dîner de gala orchestré par le chef trois étoiles Michelin Guy Savoy. Ce dernier a échangé pendant des mois avec Christophe Valtaud, Maître de Chai de la Maison Martell, afin de concevoir des plats révélant parfaitement toute la richesse et la complexité de Martell Chanteloup XXO.

La découverte progressive de la malle, jusqu'à son ouverture, a précédé la révélation de Martell Chanteloup XXO qui a constitué le point d'orgue pour les témoins privilégiés de ce moment unique.

Avec Martell Chanteloup XXO, la Maison Martell exprime non seulement l'excellence de son savoir-faire, mais aussi l'héritage d'audace et d'innovation transmis par son fondateur, Jean Martell.



RETOUR SUR LE DINER DE GALA

Les invités ont été accueillis dans la galerie élégamment décorée du Petit Palais. En introduction du diner, Christophe Valtaud, Maître de Chai de la Maison Martell, a expliqué la façon dont le Chef Guy Savoy a créé une harmonie d'arômes et de saveurs entre le cognac et la cuisine conduisant progressivement à la découverte de Martell Chanteloup XXO. L'entrée et le premier plat – Tourteau & avocat, fine gelée d'agrume, poivre Timut; Carpaccio de cèpes & saveurs des bois – étaient accompagnés de deux eaux-de-vie millésimées exprimant chacune une facette de Martell Chanteloup XXO. La première, une eau-de-vie datant de 1977 est issue des Borderies, le terroir signature de la Maison Martell depuis sa fondation. La seconde, une eau-de-vie datant de 1958 est issue de Grande Champagne, le cru prestigieux qui a vu naître et grandir Christophe Valtaud, fils et petit-fils de viticulteurs.

L'attente au sein des invités du Petit Palais était presque palpable lorsque Martell Chanteloup XXO fut servi pour la première fois. C'est une délicieuse Pintade en trois façons – caillette, suprême et cuisses laquées – et chou cristallisé qui a été servie en accord avec Martell Chanteloup XXO, révélant toute sa richesse aromatique. Un Sorbet au thé Oolong, crème anglaise épicée, et un Fondant au chocolat, praliné, chicorée et feuilles de Havane, sont venus parfaire la dégustation de Martell Chanteloup XXO et clôturer ce diner exceptionnel.

GUY SAVOY

Né à Nevers en 1953, Guy Savoy a grandi à Bourgoin-Jallieu, une ville proche de Lyon. Il décide qu'il sera chef à l'âge de 15 ans. Ce sera cela ou rien ! Il débute alors un apprentissage auprès de Louis Marchand, un chocolatier installé dans sa ville natale, puis auprès des Frères Troisgros. C'est à l'âge de 27 ans qu'il ouvre le Restaurant Guy Savoy à Paris. La reconnaissance du monde de la gastronomie viendra alors rapidement. En 1985, il obtient ses deux premières étoiles au Guide Michelin, et la troisième en 2002. Guy Savoy supervise trois autres restaurants à Paris, et un second restaurant éponyme à Las Vegas depuis 2006. En 2016, il déménage son restaurant signature à Paris dans l'Hôtel de la Monnaie, un bâtiment historique qui fait face à la Seine. Ce restaurant reçoit en 2019, pour la troisième année consécutive, le titre de Meilleur restaurant du monde attribué par La Liste.

MARTELL

COGNAC



MAISON MARTELL

Le patrimoine de la Maison Martell remonte au début du XVIII^e siècle : fondée en 1715 par Jean Martell, natif de Jersey, Martell est la plus ancienne des grandes maisons de cognac. Depuis trois siècles, Martell produit, exporte et commercialise des cognacs dont la qualité est mondialement reconnue. L'identité de la Maison Martell tient en trois notions clés : élégance, complexité et équilibre. La Maison Martell a été fondée, à la toute fin du Grand Siècle, période épicurienne marquée par une floraison de l'art de vivre et du raffinement en gastronomie, œnologie et artisanat d'art. Ces trois domaines sont devenus les piliers de la Maison Martell et demeurent au centre de sa vision, trois siècles plus tard.



MARTELL

COGNAC

FONDÉE  EN 1715

CHANTELOUP
XXO