



### LA MAISON MARTELL PRÉSENTE LA COLLECTION MARTELL SINGLE CRU : UNE DÉCOUVERTE AROMATIQUE INÉDITE DE LA RÉGION DE COGNAC

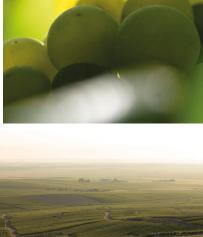
Depuis plus de 300 ans, la Maison Martell est fortement enracinée dans le sol de la région de Cognac, afin de toujours exprimer la véritable essence du terroir. Désormais, avec la collection Martell Single Cru, elle révèle le goût spécifique et la personnalité unique de chaque terroir, ou chaque cru, de façon inédite. Représentant uniquement 1 % des cognacs Martell, cette nouvelle collection exclusive sera lancée en quantités limitées à partir de l'automne 2023. À l'occasion, la Maison a invité ses clients chinois les plus importants et la presse internationale à Cognac. Ils ont pu découvrir les origines et l'essence de la collection Martell Single Cru. Lors de leur visite des terroirs Martell, ils ont pu découvrir l'atelier du maître de chai, le Château de Chanteloup, la distillerie Gallienne ainsi que les vignobles. Leur visite a été couronnée de deux dîners de gala, préparés par le chef Alexandre Mazzia triplement étoilé au Guide Michelin en collaboration avec Christophe Valtaud, maître de chai de la Maison Martell, qui ont sublimé leur dégustation de la collection Martell Single Cru.



### MAISON MARTELL : FIDÈLE AU TERROIR DEPUIS 1715

Fondateur de la Maison Martell en 1715, Jean Martell a sillonné la région de Cognac et s'est fait connaître pour son profond attachement au terroir et ses connaissances approfondies en la matière, qui ont façonné son approche visionnaire du cognac. Il s'intéressait de près aux eaux-de-vie, particulièrement aux différents crus, à leurs arômes spécifiques et à leur potentiel de vieillissement. L'élaboration du cognac n'en était qu'à ses débuts à cette époque, plus d'un siècle avant l'établissement des premières cartes des zones de production de la région. Inspirées par sa vision novatrice, les différentes générations de maîtres de chai de Martell ont perpétué un savoirfaire unique dans l'expression de la quintessence du terroir de Cognac. Cette expertise est à son apogée dans la collection Martell Single Cru élaborée par Christophe Valtaud, neuvième maître de chai de la Maison.







#### UN SAVOIR-FAIRE EXCEPTIONNEL

L'identité d'un cognac est façonnée par le terroir qui produit ses eaux-de-vie. Chaque cru est associé à un profil aromatique distinct et un potentiel de vieillissement spécifique, déterminés par des facteurs tels que la situation géographique, le sol, le climat, l'exposition et la qualité des raisins. Le cru Fins Bois, avec ses terres argilo-calcaires de couleur rouge, est connu pour ses arômes frais et légers, tandis que les sols calcaires gris de la Petite Champagne produisent des eaux-de-vie fines et structurées offrant une énergie et une longueur exceptionnelles en bouche. De son côté, le cru Borderies est célèbre pour l'élaboration d'eaux-de-vie délicates et élégantes, aux arômes prononcés de fleurs et de fruits confits. Les sols calcaires et crayeux de la Grande Champagne produisent des eaux-de-vie aux arômes riches et puissants.

Afin de respecter l'expression authentique des différents crus, la Maison Martell ne distille que des vins clairs et fait vieillir ses eaux-de-vie exclusivement dans des fûts de chêne à grain fin minimisant ainsi l'impact des lies et du bois. Par ailleurs, les eaux-de-vie issues de ces quatre terroirs, les meilleurs de la région de Cognac, sont vieillies séparément dans les chais de la Maison Martell. Ce savoir-faire inégalé et irréprochable se révèle dans sa plus pure expression avec la collection Martell Single Cru.

### COLLECTION MARTELL SINGLE CRU : UNE DÉCOUVERTE GUSTATIVE

La collection Martell Single Cru représente un repère important dans les 300 ans d'histoire de la Maison Martell : pour la première fois, chaque cognac de la collection est réalisé avec des eaux-devie provenant d'un seul terroir. Le maître de chai Christophe Valtaud sélectionne uniquement des eaux-de-vie pouvant offrir l'expression la plus précise et la plus authentique de chaque zone de production. Ce processus est tellement rigoureux qu'il ne retient que 400 des 11 000 eaux-de-vie disponibles dans les réserves de la Maison Martell, ce qui explique la rareté de la collection. Cette collection représente véritablement la richesse et la diversité de la région de Cognac. Proposée sous forme de trois éditions composées d'une sélection de millésimes rare ou très rares, elle sera enrichie au fil du temps par de nouveaux cognacs, pour découvrir chaque fois et de façon inédite les terroirs de la Maison.





### **COLLECTION MARTELL SINGLE CRU** THE DISCOVERY EDITION







PETITE CHAMPAGNE INTENSE ET ÉPICÉ



**BORDERIES** CHARNU ET FRUITÉ





# COLLECTION MARTELL SINGLE CRU AGED EDITION







XXO BORDERIES





# COLLECTION MARTELL SINGLE CRU VINTAGE EDITION



**BORDERIES 1999** 









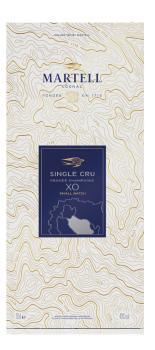


### MARTELL SINGLE CRU **DISCOVERY EDITION**

Cette première édition est idéale comme introduction de la collection, mais elle est aussi un point de départ parfait pour découvrir les arômes de la région de Cognac. Christophe Valtaud, maître de chai de la Maison Martell, a élaboré trois cognacs à partir d'eaux-de-vie provenant d'un seul terroir afin de révéler son véritable goût et sa personnalité unique. Martell Single Cru 100% Fins Bois avec des fruits luxuriants et juteux, Martell Single Cru 100% Petite Champagne intense et relevé, déborde d'épices chaudes et de noix intenses, tandis que Martell 100% Borderies roule sur la langue avec des notes fruitées douces et florales subtiles.









## MARTELL SINGLE CRU AGED EDITION

Cette deuxième édition poursuit l'exploration avec les Borderies et la Grande Champagne, les deux terroirs de Cognac les plus exclusifs, qui ont été repérés par Jean Martell luimême dès le 18e siècle. Pour la Aged Edition, Christophe Valtaud a réalisé une sélection précise des eaux-de-vie exprimant l'essence de chaque terroir prestigieux tout en étant remarquables pour leur âge. Une eau-de-vie évolue au fil du vieillissement, et ces deux cognacs ont profité de plusieurs années de ce processus pour développer de nouvelles propriétés organoleptiques, parvenant à une richesse aromatique exceptionnelle dans le cas d'un XO et à une forme de plénitude pour un XXO:

- Martell Single Cru XO Grande Champagne révèle tout le potentiel de ce terroir. Les jeunes eaux-de-vie de la Grande Champagne offrent surtout une impression de puissance et de structure. Grâce à des eaux-de-vie plus anciennes, ce cognac est enrichi de notes de noix et de fruits séchés avec des touches boisées, créant un équilibre parfait entre force et caractère fruité.
- Martell Single Cru XXO Borderies est un mélange d'eaux-de-vie aux arômes généreux. Exprimant la subtilité et la complexité du cru Borderies, à une étape idéale du processus de vieillissement pour ce terroir, Martell Single Cru XXO Borderies révèle une richesse et une rondeur incomparables, débordant de notes fruitées délicieuses.

La Aged Edition sera enrichie chaque année, toujours à base d'eaux-de-vie rares des Borderies et de la Grande Champagne, et sera proposée en petites quantités dans des bouteilles numérotées.





### MARTELL SINGLE CRU VINTAGE EDITION

MARTELI

Ce cognac exceptionnel est issu de la rencontre entre un terroir et une année offrant des conditions climatiques spécifiques, un évènement rare qui ne se produit qu'une seule fois. Le savoir-faire du maître de chai consiste à définir le moment où une eau-de-vie est prête à exposer la finesse, la pureté et la rareté de la nature. Chaque année, un nouveau cognac sera ajouté à la Vintage Edition : une seule eau-de-vie provenant d'un seul terroir, sur une année spécifique. Présenté dans une bouteille numérotée précieuse, il sera proposé aux collectionneurs en quantités exceptionnellement limitées, représentant les tout derniers fûts de ces eaux-de-vie rares.

Pour créer la Vintage Edition, Christophe Valtaud a sélectionné une eau-de-vie Borderies remarquable issue du domaine de Gallienne, le vignoble emblématique de la famille Martell. Elle a été produite en 1999, une année difficile en matière de climat, ce qui a entraîné la baisse des volumes récoltés tout en offrant des raisins plus rares et de meilleure qualité. En février 2000, immédiatement après la distillation, l'eau-de-vie a été transférée dans des fûts de chêne à grain fin pour suivre un processus de vieillissement pendant 23 ans et atteindre sa richesse aromatique. *Martell Single Cru Borderies 1999* offre une expérience organoleptique complète, représentant la plus pure expression du meilleur du terroir des Borderies cette année-là. Les notes caractéristiques des fruits confits et des fleurs de tilleul sont complétées par les touches vivifiantes d'agrumes, tandis qu'une douceur extraordinaire crée une dimension riche et fruitée en bouche.



66

« Depuis l'époque de Jean Martell, la philosophie de la Maison Martell réside dans l'expression du meilleur du terroir de Cognac. Avec la collection Martell Single Cru, rare et prestigieuse, représentant moins de 1 % des cognacs Martell, mon but était de révéler la richesse et la diversité des crus les plus fins. J'espère que cette exploration aromatique de la région de Cognac intéressera les amateurs aventureux de cognac et ouvrira leur esprit et leur palais à de nouvelles saveurs, tout en leur permettant de développer leur collection personnelle qui reflète leurs préférences et le plaisir de la découverte. »

Christophe Valtaud, Maître de chai de la Maison Martell

Martell Single Cru The Discovery Edition et The Aged Edition XO: disponibles à l'automne 2023 / Martell Single Cru The Aged Edition XXO et The Vintage Edition: disponibles début 2024 dans certains magasins de vente au détail en Chine et dans toute l'Asie (Corée du Sud, Taïwan, Hong Kong et Macao, Malaisie, Singapour, Indonésie) et à la boutique Martell à Cognac.



# LE CHEF ALEXANDRE MAZZIA TRIPLEMENT ÉTOILÉ AU GUIDE MICHELIN SUBLIME L'EXPÉRIENCE GUSTATIVE DE LA COLLECTION MARTELL SINGLE CRU

Pour accompagner le lancement de la collection Martell Single Cru à Cognac, le chef Alexandre Mazzia triplement étoilé au Guide Michelin a orchestré deux dîners exceptionnels : l'un dans l'atelier du maître de chai, un espace dédié à la création et au savoir-faire, généralement uniquement utilisé par Christophe Valtaud ; et l'autre au Château de Chanteloup, un symbole de la Maison Martell. Alexandre Mazzia et Christophe Valtaud ont uni leur créativité pour imaginer une expérience unique où le cognac et la gastronomie se combinent. Chaque plat révèle subtilement les spécificités aromatiques des cognacs de la collection Martell Single Cru.

La cuisine hautement innovante du chef Alexandre Mazzia et les associations minutieusement orchestrées ont transformé le lancement de la collection Martell Single Cru en une expérience véritablement inédite.



« En travaillant sur les accords mets et cognac pour la collection Martell Single Cru, j'ai réalisé la richesse et la complexité des liens existant entre le cognac et ma cuisine. Les éléments clés de ma signature gastronomique se retrouvent tous dans la palette aromatique incroyable de cette collection exceptionnelle : les saveurs épicées, pimentées, fumées et grillées. Il s'agit du premier chapitre d'une longue histoire passionnante. »

Alexandre Mazzia, Restaurant AM\*\*\* (Marseille)

Depuis mars 2023, et pendant les quatre prochaines années, Alexandre Mazzia a pour but de travailler en collaboration avec la Maison Martell afin de créer une découverte gastronomique autour du cognac, à la fois dans la ville de Cognac et dans le monde entier.



#### À PROPOS DE MARTELL

Fondée par Jean Martell en 1715, la Maison Martell, la plus ancienne des grandes maisons de cognac, est reconnue dans le monde entier pour la finesse et l'élégance de ses cognacs, résultat d'un savoir-faire transmis depuis neuf générations. Outre la passion pour son métier et un profond attachement au terroir, la Maison Martell se définit par l'audace avec laquelle elle a été pionnière dans les nouvelles expressions du cognac, à l'image de l'iconique Martell Cordon Bleu créé en 1912. L'esprit de liberté qu'incarne Martell est symbolisé par son emblème historique : le martinet.

www.martell.com / @martellofficial

**CONTACT PRESSE Maison Martell Manon Brafman** manon.brafman@pernod-ricard.com