



MARTELL

COGNAC

FONDÉE  EN 1715



1

1715

A legidősebb a nagy Cognac-házak közül



A CHANTELOUP-KASTÉLY

A Borderies-terület szívében, Cognac városa mellett fekvő XVI. századi kastélyt Jean Martell unokája, Théodore Martell vásárolta meg 1838-ban, azóta a márka szimbóluma.

Komplexitás, kifinomultság, elegancia, "finesse" - a Martell Cognac-stílus tökéletes megjelenítése.



COGNAC-KÉSZÍTÉS EGYEDI ELJÁRÁS



ALAPBOR



LEPÁRLÁS



ÉRLELÉS



HÁZASÍTÁS

EGY LEPÁRLÓBAN KÉSZÜL → AZONOS ÍZVILÁG
Más Cognac-okhoz a párlatokat több lepárlóból gyűjtik be

A MARTELL EGYEDISÉGE

1.

SINGLE DISTILLERY
COGNAC



SEPRŐ NÉLKÜLI BOROK LEPÁRLÁSA → KÖNNYED ÉS SELYMES ÍZ
Más nagy Cognac házak nem követik ezt a drága technikát

A MARTELL EGYEDISÉGE

2.

KIZÁRÓLAG
DERÍTETT,
KRISTÁLYTISZTA
(SEPRŐ NÉLKÜLI)
BOROK KÉTSZERES
LEPÁRLÁSA



ÁSVÁNYOS TALAJSZERKEZET → ELEGANCIA ÉS „FINESSE”
Más nagy Cognac házak kevésbé koncentráltak a 6 Cognac-területen

A MARTELL
EGYEDISÉGE

3.

A FŐ SZŐLŐTERÜLET
A LEGÉRTÉKESEBB
BORDERIES RÉGIÓ

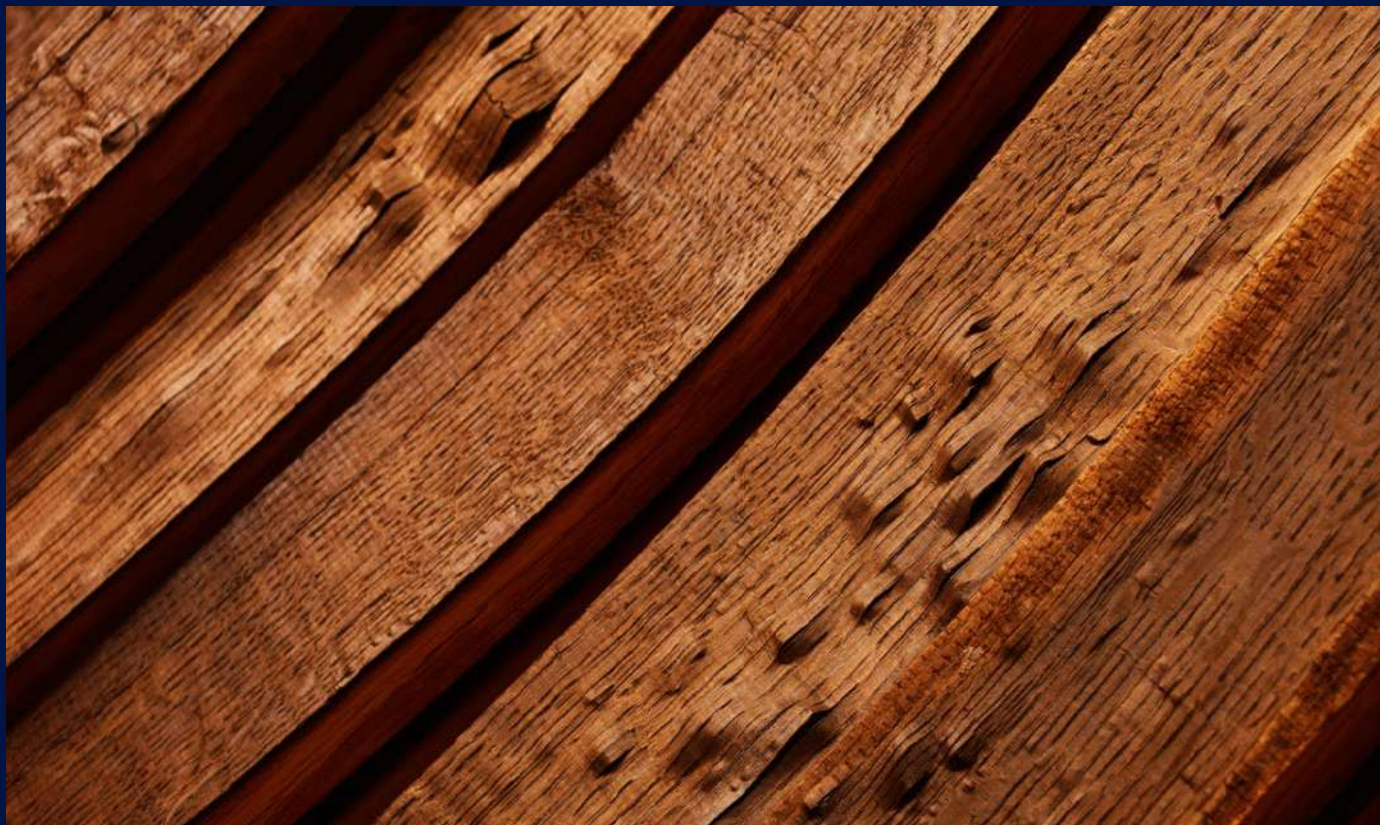


FINOMERZETŰ „Tronçais” TÖLGY → KEVÉS TANNIN, SOK AROMA
Mások által használt „Limousin” tölgy gyorsabban nő, sötétebb, sok a tannin, de kevés az aroma, erős faízt ad

A MARTELL EGYEDISÉGE

4.

KÜLÖNLEGES,
FINOMERZETŰ
TÖLGYFA
HORDÓK



Az 1848-ból, 1867-ből és még korábbi évekből származó Cognac-okat kb. 60 éves hordós érlelés után üvegballonokban tárolják. A titkos pinceágot háborúk esetén befalazzák, elrejtették

A MARTELL „PARADIS”

A KÜLÖNLEGES
KÉSZLETEK TITKOS
PINCEÁGA
(A „PARADICSOM”)



MARTELL VS

Ízvilágát a gyümölcsös frissesség, citrusok és körte, a finom fűszeresség, a sáfrány és tömjén jellemzi, enyhe tölgyfaillattal a finomerezetű Tronçais hordókból.

Új, formabontó palackforma:

- hangsúlyos a „Single Distillery”

- határozott Jean Martell „fecskéje” (a Jersey szigeteki tengerpartra emlékeztette, ahonnan ő származott / a márka dinamizmusát, előrehaladását szimbolizálja / egy szójáték is egyben: „martinet” az egyik fecskefajta franciául – martinet...Martell)

- rajta a 3 kalapácsos Martell-címer (a hordók miatt / de megint szójáték is: kalapács - marteau franciául)

Martell VS long drink-ek és cocktail-ok készítésére is ideális



MARTELL VSOP

Aged in Red Barrels

Összetett aromák, a gyümölcsös ízek, ringló szilva, sárgabarack, sárgadinnye és a tölgy hordó meleg fűszereinek egyensúlya.

Kizárólag már Cognac-érelésre korábban használt, tehát újratöltött, finom erezetű Tronçais-tölgy hordókban érlelt. Az ilyen használt hordókat nevezik «fûts roux»-nak (vörös hordónak), erre utal a név:
Aged in Red Barrels

Martell VSOP fogyasztása tisztán ajánlott, de érdeemes pici jéggel is megpróbálni



MARTELL BLUE SWIFT

Egy vakmerő újítás: VSOP Cognac ex-Bourbon whiskey-s hordókban "finish"-elve, továbbérlelve

1783-ban a Martell volt az első "Maison" (Cognac-ház), aki Cognac-ot importált az USA-ba, és 2016 óta is az első, aki ezt a különleges érlelési technológiát alkalmazza

Az "ortodox" Cognac-rajongók számára talán szentségtörés, a nyitott érdeklődők számára új, remek ízélmény: a telt, aszalt szilvás-mazsolás, gyümölcsös Martell-stílus gazdag vaníliás aromákkal egészül ki Tisztán és koktélokban fogyasztva is nagyszerű



MARTELL CORDON BLEU

Kiemelkedően harmónikus és lekerekített ízek, elegáns, lágy, mély ízhatás. Érett szilva, cukrozott narancs és fahéj ízjegyeivel, szenzációsan hosszú lecsengés

Edouard Martell alkotta 1912-ben, a „Kék Szalag”, az Atlanti Óceánt leggyorsabban átszelő hajónak adományozott titulus alapján

A Martell ház legendás jelképe, XO kategóriás Cognac, az igazi connoisseur-öknek, nemes alkalmakra.

Martell Cordon Bleu a legértékesebb "Borderies" Cognac-régióból származó szőlőből készül.

Martell Cordon Bleu-t szolgáltak fel az I. Világháborút lezáró fegyverszünet aláírásán Compiègne-ben, II. Erzsébet királynőnek a Louvre-ban, Jimmy Carter amerikai elnöknek, a Queen Mary első útján 1936-ban, a Concorde 1977-es induló Párizs-New York járatán, és az Orient Express 1986-os újraindításán is.



MARTELL XO

Összetett gyümölcsös, fűszeres és édes illatok, füge, mandula, szemes bor, koriander és méhviasz aromái és ízvilága jelenik meg, amelyet a "Petite Champagne" és "Grande Champagne" területekre jellemző erőteljesség és elegancia, "finesse" követ. Hosszú, selymes lecsengés.

Martell XO az igazi ünnepi alkalmakra ajánlott, tisztán fogyasztva



MARTELL CHANTELOUP PERSPECTIVE

Kiegyensúlyozott ízharmónia jellemzi, gyümölcsösségét egy picit fekete ribizli koronázza, mandula és dió kíséri.

Maga a tradíció és hagyomány: a Martell 4 Cognac-régiója ízvilágának együttes megjelenítése, több mint 450 Cognac házasítása

Palackja a Martell Chanteloup kastély teraszáról elének táruló látványt idézi („Perspective”), az ezüst mintákat a pince kovácsoltvas kapui inspirálták



Megújul a MARTELL CHANTELOUP →

MARTELL CHANTELOUP XXO

Változatlan, kiegyensúlyozott ízharmónia:
gazdag, mézes gyümölcsösség és mandula,
mogyoró aromái

A 2018-ban hivatalosan is bevezetett XXO
kategória-megjelölést használja (csak 14
évesnél idősebb érleléseket tartalmaz)

A Chanteloup-kastély emblematis, öntöttvas
pincekapu-mintái továbbra is hangsúlyosak a
palackon

A valódi arannyal és ezüsstel díszített palack-
nyak és dugó, a Martell címerrel igazán
ultraprémium megjelenést adnak



MARTELL CRÉATION GRAND EXTRA

Ilatok és ízek intenzív keveredése: citrom, narancshéj, szilva, kakaóbab, csokoládé, vanília, fűszerek, curry és kikészített bőr aromái. Ízei lágyan jelennek meg, majd erőteljesre váltanak, amit egy hosszan érezhető lecsengés követ.

A Martell ház kreativitásának állít emléket. Palackját a híres francia designer Serge Mansau tervezte



MARTELL COHIBA

Érett, bogyós termésű, aszalt gyümölcsök, pirított mandula és mogyoró, pörkölt kávé, erőteljes, de bársonyos íz, karakteresen mandulá-diós-mogyorós.

Kizárólag a "Grande Champagne" területről származó erőteljes, érlelt, idős Cognac-ok házasítása.

Kifejezetten Cohiba szivarok mellé ajánlva



MARTELL L'OR

Sevilla-i bergamot narancs, érett, sötét bogyós gyümölcsök, fekete ribizli, szegfűszeg és fahéj, vanília, a trópusi erdők illata, mirha.

Bársonyos íz, gyömbérkenyér, narancshéj. Csak a rendkívül ritka cognac-okban élvezhető "pávafarok" hosszasságú és komplexitású "rancio"*-val, lecsengéssel.

Jean Martell „aranya”. Több mint 400 rendkívül ritka és idős Cognac házasítása, a Borderies régió eleganciája és a Grand Champagne régió erőteljessége. A Martell Cognac-ok kvintesszenciája.

Egyedi, kézzel készített, kristály decanterben.



* rancio: a csak idős Cognac-okban tapasztalható, a hosszú érlelésnek köszönhető diós, vajjas, szavasgombás buké

VERSAILLES és MARTELL

A Martell-ház alakulásának évében, 1715-ben hunyt el a Napkirály, XIV. Lajos, így neki nem, de a teljes pompájában ragyogó Versaille palota későbbi vendégeinek Martell Cognac-ot szolgáltak fel, kezdve az Orleans-i herceggel, folytatva az osztrák császárral, orosz cárokkal, angol királyokkal, majd Napoléonnal. Versailles és Martell egyaránt osztja a szépség iránti szenvedélyt, egyaránt vallja a tökéletesség iránti igényt, egyaránt tükrözi a francia életstílus, az élet luxus-pillanatai, a csúcs-gasztronómia iránti lelkesedést.

Ez volt az indíttatás ahhoz, hogy a Martell Cognac-ház hozzájáruljon a Versailles-i kastély híres Királynői Fogadószobájának (Queen's Antechamber / L'antichambre du Grand Couvert) restaurálásához, ahol oly sok királyi ünnepi fogadás és vacsora zajlott.



MARTELL 300 éves

2015-ben a Martell-ház fennállásának 300 éves évfordulóját, tricentenáriumát hol máshol ünnepelhetnék volna meg, mint egy gálavacsorán a Versailles-i Kastélyban

