 

PRESSEMELDING 15/8/2014

I september lanseres Martell Chanteloup Perspective i Norge. Vi har den gleden å meddele at Pernod Ricard Norway i første omgang har klart å skaffe hele 48 eksemplarer til Norge av denne spesielle cognacen.

Med landskapet som muse

Noen landskap overrasker hver eneste dag. Nesten som en muse, hvisker de inspirasjon til kunstnere eller kunsthåndverkere. Slik er også landskapet Martells kjellermestere har utsikt over, fra den arkitektoniske stenbygningen ved Château de Chanteloup. Denne utsikten, over Cognacs landområde i hjertet av Borderies’ jorder, der House of Martells favoritter vokser, har vært en viktig inspirasjonskilde for generasjoner av Kjellermestere.

Ned i hemmelighetens kjeller

Huset på Chanteloup dukker først opp i Martells historie i 1838, da Théodore Martell, grunnleggerens barnebarn, ble eier. Over tid kjøpte Théodore og hans etterkommere opp skog og mark og gjorde om eiendommen til en residens omkranset med vidstrakte områder. En sti lister seg diskre bortover langs residensen før den forsvinner inn i skogen, først til den arkitektoniske bygningen av sten, deretter ned i kjelleren. Dette er stien kjellermesterne benytter seg av for å holde vakt over husets dyre eau-de-vie’er. Regelmessig går han over tunet, følger stien, stopper kort opp ved stenbygningen for å beundre utsikten foran ham. Slik, siden 1838, har hver eneste generasjon Martell kjellermestere pustet i samme landskap og bearbeidet samme inntrykk før de gikk ned i hemmelighetens kjeller. Kjellerne ligger bak en høy monumental og høytidelig smijernsport som umiddelbart setter tonen. Bak portene ligger en skatt. De vertikale søylene bærer et pediment med enkelt utskåret løvverk som slynger seg rundt House of Martells våpenskjold bestående av tre klubber; en hyllest til tønnemakernes håndverk, en av de eldste når det gjelder cognac. I disse kjellerne, tilhørende Chanteloups eiendom, ligger noen av husets aller dyrebare eau-de-vie’er som en kjær hemmelighet. Hver og en modnes tålmodig, tar til seg Chanteloups historie og skaper sin egen aroma. Bare en håndfull personer, kjellermesterne inkludert, har tilgang til dette skattekammeret. Om kjellermesterne har lyktes i å opprettholde Martells stil gjennom årene, ved å nøye oppsøke eleganse, kompleksitet og balanse smaken av Martell gir opphav til, er det fordi de også har hentet inspirasjon fra denne familiære vandringen og fra utsikten de har fått fra dette rolige stedet. Som en hyllest til dem og husets historie sett i perspektiv, har nåværende kjellemester laget Martell Chanteloup Perspective, en eksepsjonell cognac inspirert av stedet like bemerkelsesverdig som at det har vært en hemmelighet.

Martell Style

For å skape Martell Chanteloup Perspective har kjellermesteren fanget en palett med aromaer for å gjenskape, slik kunstmalere kan, et landskap med Martells fire vekstområder; Grande og Petite Champagne, Fins Bois og til sist Borderies som i stor grad er Husets aromatiske signatur. Satt sammen komponeres en subtil harmoni. Grande og Petite Champagne gir kraft og struktur; Fins Bois legger til det lette og silkemyke fra fruktig eau-de-vie’er, mens Borderies bringer runde, florale aromaer som over tid utvikler seg til kandiserte frukt- og søte kryddertoner. Deretter veiledes utviklingen av cognacen på Martellmetoden, av Martells kjellermesteres tradisjonelle ferdigheter og kompetanse; én spesiell metode for destilleringsprosessen, aldring av brennevinen på eikefat, deretter blandingsforholdet, den tålmodige prosessen ved å blande omhyggelig utvalgte eau-de-vie’er.

Martell Chanteloup Perspective

Resultatet man får ved å blande sammen Cognacregionens fire hovedområder, gjør Martell Chanteloup Perspective om til en kvalitetscognac i tråd med Husets stil, med en særegenhet i sin fulle rett. Den er komponert av nøye utvalgte eau-de-vie’er, hvor noen har aldret i mange år i hjertet av Chanteloups kjeller. Karakteren til hvert enkelt brennevin, kombinert med dens mulighet til å komplementere andre og samtidig la det personlige utvikles, bidrar til å skape en aromatisk og sensorisk balanse i denne eksepsjonelle blandingen. Samlet i Chanteloup kjellere, representerer denne cognacen en strålende hyllest til et historisk sted. Avslutningsvis så er flaskens glatte linjer dekorert med motivet av smijernsporten: løvverket i sølv med Husets våpenskjold gravert.

Smaksnoter

Martell Chanteloup Perspective har en gyllen fargetone som fanger lyset. På nesen er den spesielt sammensatt og preget av rike honningtoner. Den åpner med frisk aroma fra stenfrukt som fersken og aprikoser, før den beveger seg over på krystallisert frukt som fiken og i retning av tørket frukt som rosiner, mandler og andre nøtter. Formet av Martells kjellermester med et nøye utvalgte eau-de-vie’er, gir Martell Chanteloup Perspective et bemerkelsesverdig aromatisk inntrykk for sin fruktige dybde. Smaksmessig tilbyr Martell Chanteloup Perspective en sjelden sanseopplevelse. Noter av krystallisert og tørket frukt følger hverandre som en fanfare med harmoniske opplevelser, omringet av subtile hint fra solbær. En rund og balansert innledning av disse aromaene, sammensatt med en struktur, eleganse og kraft som tilsammen gir en vedvarende avslutning. Som en hemmelighet som tilslutt blir avslørt, Martell Chanteloup Perspective følger ruten som har ledet generasjoner med kjellermestere, til et unikt perspektiv.

Vinmonopolnummer: 1671501

Veil.pris: 1990,-

Størrelse: 70cl

Alkoholprosent: 40%

For mer informasjon, vennligst kontakt:

Richard Düring

Brand Manager

+47 92 01 59 62

richard.during@pernod-ricard.com