

เซลลาร์มาสเตอร์ แห่ง เรมี มาร์ติน เยือนไทยครั้งแรก พร้อมเผยเคล็ดลับในการรังสรรค์สุดยอดคอนยระดับโลก



กรุงเทพฯ – เรมี คอนโทร อินเตอร์เนชันแนล ผู้ดำเนินธุรกิจสุรากลั่นประเภทสปิริตรายใหญ่ของโลก ยกย่องให้ประเทศไทยเป็นตลาดคอนยที่สำคัญของนักดื่มที่มีความหลงใหลในรสชาติชั้นเลิศ โดยส่ง มร.บับทิสต์ ลัวโซ เซลลาร์มาสเตอร์แห่ง เฮาส์ ออฟ เรมี มาร์ติน (House of Rémy Martin) มาเยือนประเทศไทยเป็นครั้งแรกเพื่อจัดกิจกรรมแสนพิเศษ ณ ร้านคาเวียร์คลับ โรงแรมคอมพาส สกาย วิว กรุงเทพฯ

นับตั้งแต่มีการแต่งตั้งตำแหน่งเซลลาร์มาสเตอร์ของ เรมี มาร์ติน เป็นครั้งแรกเมื่อ 95 ปีที่แล้ว ครั้งนี้ถือเป็นครั้งแรกที่ มร. บับทิสต์ ลัวโซ ซึ่งเป็นเซลลาร์มาสเตอร์คนปัจจุบันของแบรนด์ ได้เดินทางมาเยือนประเทศไทย โดยการมาเยือนครั้งนี้ บับทิสต์ได้เผยถึงเคล็ดลับในการรังสรรค์คอนยชั้นเยี่ยมระดับโลก ซึ่งเป็นกระบวนการที่ต้องอาศัยระยะเวลาอันยาวนานเกือบ 300 ปี แก่บรรดาแขกวีไอพีในเมืองไทย บับทิสต์คาดหวังว่า การเดินทางครั้งนี้จะช่วยกระชับความสัมพันธ์อันดีระหว่างแบรนด์กับกลุ่มผู้เชี่ยวชาญและผู้บริโภคคอนยระดับสูงในเมืองไทยให้แน่นแฟ้นยิ่งขึ้น

“การเป็นเซลลาร์มาสเตอร์นับเป็นสาขาวิชาชีพหนึ่ง การที่ได้มาร่วมแบ่งปันความหลงใหลในคุณภาพชั้นเลิศของคอนยัค เรมี มาร์ติน และกระบวนการรังสรรค์ซึ่งผ่านการขัดเกลาและตกทอดกันมานานกว่าศตวรรษ แก่ผู้รักคอนยัคในประเทศไทย ถือเป็นเกียรติอันสูงยิ่งอย่างแท้จริง ผมปรารถนาที่จะเชิญชวนผู้บริโภคชาวไทยให้มาสัมผัสถึงความทุ่มเทและความเชี่ยวชาญในการผลิตเครื่องดื่มคอนยัค เรมี มาร์ติน รุ่นต่าง ๆ ของเรา เพื่อให้เหล่านักดื่มได้ซาบซึ้งกับรสชาติและทราบประวัติความเป็นมาของแบรนด์มากยิ่งขึ้น”

รสชาติที่นุ่มลิ้นแต่แฝงไปด้วยความเข้มข้นอย่างลงตัวของคนยัค เรมี มาร์ติน เกิดจากการคัดสรรผลองุ่นชั้นเยี่ยมซึ่งเก็บเกี่ยวเฉพาะในแคว้นคอนยัคของฝรั่งเศส นำมาผ่านกระบวนการกลั่น 2 รอบในหม้อกลั่นทองแดง จนได้เครื่องดื่มระดับโอเดอ-วี (Eaux-de-Vie) หลังจากนั้นจึงนำมาบ่มในถังไม้โอ๊กเป็นเวลาอย่างน้อยอีก 2 ปี ซึ่งบับทิสต์ได้รับการแต่งตั้งเป็นเซลลาร์มาสเตอร์เมื่อปี ค.ศ. 2014 ด้วยวัยเพียง 30 กว่าปี ทำให้เขาเป็นผู้ดำรงตำแหน่งอันทรงเกียรติที่มีอายุน้อยที่สุด โดยมีหน้าที่ควบคุมทุกกระบวนการผลิตคอนยัคอันโดดเด่นของแบรนด์ นับตั้งแต่ยังเป็นผลองุ่นจนกลายเป็นเครื่องดื่มในแก้ว โดยคอนยัคบางรุ่นต้องใช้เวลาบ่มนานนับทศวรรษ

หนึ่งในบทพิสูจน์ที่เด่นชัดในด้านองค์ความรู้ของ บับทิสต์ ลัวโซ และความเป็นเซลลาร์มาสเตอร์ ผู้เป็นหนึ่งในมรดกตกทอดของ เรมี มาร์ติน คือเครื่องดื่มคอนยัคหลุยส์ที่ 13 (LOUIS XIII Cognac) ซึ่งเกิดจากการผสมผสานเครื่องดื่มระดับโอเดอ-วี (Eaux-de-vie) ที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถันจากเขตกรองด์ ซองปาญ กว่า 1,200 ชนิด โดยเซลลาร์มาสเตอร์แต่ละท่านได้คัดสรรสุดยอดโอเดอ-วีเพื่อส่งต่อให้แก่ผู้สืบทอดตำแหน่งเซลลาร์มาสเตอร์รุ่นต่อไป

นายกิตติพัฒน์ ไชยกุล ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด ผลิตภัณฑ์เรมี คอนยัค ประเทศไทย ได้กล่าวแสดงความยินดีพร้อมย้ำถึงสายสัมพันธ์และความเชื่อมต่อระหว่างเซลลาร์มาสเตอร์แต่ละรุ่นในการสร้างสรรค์คอนยัคหลุยส์ที่ 13 ว่า “เรามีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ มร.บับทิสต์ ลัวโซ เซลลาร์มาสเตอร์ แห่ง เฮาส์ ออฟ เรมี ให้เกียรติเดินทางมาเยือนประเทศไทยครั้งแรก ซึ่งถือเป็นความภาคภูมิใจของเรา นอกจากนี้ มร.บับทิสต์ ลัวโซยังแสดงให้เห็นถึงศิลปะในการผลิตคอนยัคผ่านการคัดสรร โอเดอ-วี ซึ่งจะมอบรสชาติอันเป็นนิรันดร์เหนือกาลเวลา เมื่อถูกนำไปผลิตโดยใช้ระยะเวลายาวนานกว่าศตวรรษนับจากนี้ และนี่จะถือเป็นสัญลักษณ์แห่งความสำเร็จในชีวิตของเขาที่ฝากไว้กับ เฮาส์ ออฟ เรมี มาร์ติน เลย์ที่เดียว โดยเขายังสร้างสรรค์คอนยัคหลุยส์ที่ 13 ซึ่งเป็นผลงานชิ้นเอกจากการเลือกสรรชั้นเลิศของเซลลาร์มาสเตอร์รุ่นก่อนหน้า นั่นคือเซลลาร์มาสเตอร์หญิงคนแรกของ เรมี มาร์ติน เปียร์เรตต์ ตรีเซต์ นับเป็นตำนานอันรุ่งเรืองแห่งมรดกตกทอด กาลเวลาอันยาวนาน และความหรรษาแห่งรสชาติคอนยัคซึ่งถูกผลิตในครั้งแรกเมื่อเกือบ 150 ปีที่แล้ว”

การสร้างสรรค์รสชาติและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์อันโดดเด่นในสไตล์ของ เฮาส์ ออฟ เรมี มาร์ติน นับเป็นความท้าทายที่บับทิสต์น้อมรับด้วยความรู้สึกเคารพ รับผิดชอบ และต้องการสืบทอดเจตนารมณ์ต่อไป พร้อมด้วยจิตวิญญาณในการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ อันเป็นคุณลักษณะของตัวเองอย่างกลมกลืน ในฐานะชาวแคว้นคอนยัคโดยกำเนิด ทำให้เขาได้รับแรงบันดาลใจให้เริ่มสนใจในกระบวนการทั้งหมด ซึ่งรวมถึงการคัดเลือกเครื่องดื่มระดับโอ

เดอ-วี การสร้างสัมพันธ์ภาพที่ดีกับผู้ผลิตแต่ละราย การลิ้มรสเครื่องดื่มสูตรผสมร่วมกับซัพพลายเออร์ และการบริหารขั้นตอนการบ่มและการผสมองค์ประกอบต่างๆ ซึ่งทำให้เขามีคุณสมบัติในการเป็นผู้ผลิตคอนยัคชั้นเลิศนั่นเอง

บัปติสต์ยังได้สร้างสรรค์เครื่องดื่มผสมสูตรพิเศษในแบบฉบับของตนเอง นั่นคือ Carte Blanche à Baptiste Loiseau และยังทำหน้าที่ควบคุมสานต่อการผลิตเครื่องดื่มคอนยัคสูตรเข้มข้นอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตระกูลเอ็กซ์โอ (XO) ซึ่งทำจากส่วนผสมเครื่องดื่มโอเดอ-วีที่สมบูรณ์แบบกว่า 400 ชนิด นอกจากนี้ยังมีคอนยัคยอดนิยมนอย่างรุ่นวีเอสโอพี (VSOP Fine Champagne Cognac) และเครื่องดื่มที่เข้มข้นและกลมกล่อมอย่าง 1738 Accord Royal

สำหรับผู้สนใจคอนยัคหลุยส์ที่ 13 และผลิตภัณฑ์ในเครือเรมี คอนโทร สามารถซื้อได้แล้ววันนี้ที่ เอ็มควอเทียร์, สยาม พารากอน, เซ็นทรัลเวิลด์, เซ็นทรัล ชิดลม, เซ็นทรัล เฟสติวัล อีสต์วิลล์, คริสตัล ดีไซน์ เซ็นเตอร์ (ซีดีซี), วิลล่า มาร์เก็ต, ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต และ ฟู้ดแลนด์ หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม สามารถติดต่อได้ที่

<https://m.louisxiii-cognac.com/> และ <https://m.facebook.com/alchemyspiritsTH> หรือโทร 062-465-6964