Rémy Martin culmina el gran año de su 300º aniversario

2024 marca un hito para Rémy Martin, la icónica Maison especializada en Cognac Fine Champagne.

martes 10 de diciembre de 2024

ESCRITO POR R.A

2024 marca un hito para **Rémy Martin**, la icónica Maison especializada en Cognac Fine Champagne. La casa culmina el año en el que ha conmemorado tres siglos de historia, maestría y herencia inigualable. A lo largo del año de su aniversario, la Maison ha celebrado momentos inolvidables como la presentación del coñac ultra-premium, Coupe 300º Aniversario, creado por el maestro bodeguero Baptiste Loiseau. Se trata de un destilado elegante y complejo, envejecido en barricas de roble que refleja una interpretación única del arte del coñac y de la historia de Rémy Martin. Con una edición limitada de 6.724 botellas numeradas, de las cuales solo 8 han estado disponibles en España, esta referencia ha sido un auténtico tributo al pasado y al legado para el futuro.

En conmemoración de su 300º aniversario, la casa celebró la novena edición de la Bartender Talent Academy 2024, un evento mundial que reunió a los mejores bartenders de todo el mundo para competir y celebrar la rica herencia de Rémy Martin. Este evento que comenzó en abril con 12 celebraciones en restaurantes colaboradores de diferentes ciudades de España y acogió más de 300 bares de todo el mundo, reunió el 17 de septiembre a los mejores bartenders para competir en una final histórica en Cognac, Francia, uniendo siglos de tradición con el arte de la mixología moderna.

Además, la Maison Rémy Martin, que ha pasado por nueve generaciones dedicadas a la excelencia utilizando exclusivamente uvas de las regiones de Grande y Petite Champagne y en línea con el espíritu de celebración, ha reabierto sus edificios históricos que datan de mediados del siglo XIX en Cognac, tras años de renovación, como símbolo de su compromiso con el arte, la innovación y la transmisión de su legado.

Sin olvidar que también ha brillado en la escena internacional siendo el coñac patrocinador de The World's 50 Best Bars, uno de los eventos más importantes en la comunidad internacional de bebidas celebrada por primera vez en Madrid en el mes de octubre. En el marco del evento, la Maison organizó nueve exclusivas sesiones de Guest Bartendings en Tarde.O (Rosewood Villamagna), Bad Company 1920, Punch Room (The Madrid Edition), Momus Bar, El Coleccionista by Dani García, Papúa Colón y FatCats. Una celebración como homenaje al arte de la mixología en la que fueron protagonistas reconocidos bartenders como Kris Bazys, Mirko Furci, Andy Loudon, Brian González Fernández o Christina Rasmussen y Sasha Wijidessa.

Así, tres siglos después, Rémy Martin reafirma su visión de futuro mientras mantiene intacta la esencia que le ha guiado desde 1724.