



RÉMY MARTIN

DEPUIS 1724



LA MAISON RÉMY MARTIN

Visites, réceptions, dégustations / *Visits, receptions, tastings*

2020



RÉMY MARTIN

DEPUIS 1724

LA MAISON RÉMY MARTIN

Enracinée dans l'exception depuis 1724, la Maison Rémy Martin élabore ses cognacs dans la plus haute exigence de qualité.

De ses origines vigneronnes et familiales, notre Maison connaît les valeurs du temps, de la patience, de la rareté et de l'excellence. Ces valeurs nous ont portés lors de la création des différentes visites et réceptions que nous vous proposons.

Nous vous invitons à la découverte de nos domaines : alambics cuivrés, silence des chais, eaux-de-vie issues exclusivement de Petite et Grande Champagne, initiation à la dégustation.

Bienvenue.

Rooted in exception since 1724, Rémy Martin has produced cognacs to the highest requirements of excellence.

From its family and winegrowing origins, our House embraces the values of time, patience, rarity and excellence, which served as a guide when creating the various visits and receptions that we offer.

We invite you to discover our estates : copper pot stills, quiet cellars, eaux-de-vie exclusively from Petite and Grande Champagne vineyard, introduction to tasting.

Welcome.



4
5

LA MAISON RÉMY MARTIN

UN TERROIR UNIQUE

Associé au souffle de l'océan, le terroir du cognac est unique. En Grande et Petite Champagne, la roche calcaire renvoie le soleil sur le raisin dont le principal cépage est l'Ugni Blanc.

A UNIQUE TERROIR

Tempered by an ocean breeze, the cognac terroir is unique. In the Grande and Petite Champagne vineyards, the limestone rocks reflect the sun onto the grapes, the main variety grown being Ugni Blanc.

GRANDE ET PETITE CHAMPAGNE EXCLUSIVEMENT

La Maison Rémy Martin élabore ses cognacs avec des eaux-de-vie uniquement issues de Grande et de Petite Champagne.

Il s'agit des crus les plus prestigieux car la craie du sous-sol est tendre et l'argile rare ; les eaux-de-vie en sont rondes et fines.

Les cognacs Rémy Martin portent l'appellation «Cognac Fine Champagne» et Louis XIII celle de «Cognac Grande Champagne».

EXCLUSIVELY GRANDE AND PETITE CHAMPAGNE

Rémy Martin produces its cognacs with eaux-de-vie originating exclusively from the Grande and Petite Champagne areas.

These are the most prestigious crus where the chalk in the subsoil is soft and clay is rare, to produce fine, round eaux-de-vie.

Rémy Martin cognacs have the Cognac Fine Champagne appellation and Louis XIII the Cognac Grande Champagne appellation.

LES PROPRIÉTÉS DE LA MAISON RÉMY MARTIN

Au cœur de la Grande Champagne, la Maison Rémy Martin est propriétaire du Domaine à Merpins, de la Maison historique à Cognac, du Domaine du Grollet à Saint-Même-les-Carrières, du Domaine et de la distillerie à Juillac-le-Coq, de vignobles à Saint-Preuil et Gensac-la-Pallue.

THE PROPERTIES BELONGING TO THE HOUSE OF REMY MARTIN

At the heart of the Grande Champagne: the Merpins Estate, the historic House in Cognac, the Grollet Estate in Saint-Même-les-Carrières, the Estate and the distillery in Juillac-le-Coq, vineyards in Saint-Preuil and Gensac-la-Pallue.

LES SITES DE VISITES
VISITS SITES

6
7

LA MAISON, COGNAC
THE HOUSE IN COGNAC



LE DOMAINE DE MERPINS
THE ESTATE IN MERPINS



LE CLUB, TABLE D'HÔTES, COGNAC
THE CLUB, OUR TABLE D'HÔTES, IN COGNAC



LA DISTILLERIE DE JUILLAC-LE-COQ
THE DISTILLERY IN JUILLAC-LE-COQ



LES VISITES CLASSIQUES

Classic visits



DÉCOUVERTE EN TRAIN DU DOMAINE

DISCOVER THE ESTATE BY TRAIN

À bord d'un train, découvrez dans les meilleures conditions, ludiques et reposantes, l'immense et précieuse réserve d'eaux-de-vie de Cognac Fine Champagne et Grande Champagne. L'art de la vigne, de la tonnellerie, de la distillation, de l'assemblage et du vieillissement des eaux-de-vie, un voyage dans le temps pour les curieux de nature.

LE PROGRAMME

Visite du Domaine de Merpins : parcours des vignes aux vastes chais.
Dégustation de nos cognacs VSOP et XO accompagnés de bouchées gourmandes.

Aboard a train, discover in comfort our vast and precious collection of Cognac Fine Champagne and Grande Champagne eaux-de-vie. Explore the art of vine growing, cooperage, distillation, blending and ageing of our cognacs, a fascinating journey through time for curious people.

THE PROGRAMME

*Visit of the Merpins Estate, from the vineyards to the vast cellars.
Tasting of our cognacs VSOP and XO served with gourmet accompaniments.*

Durée : 1 h 30.

Accueil de mi-avril à fin septembre du lundi au samedi, sur réservation.

Prix : 20 €/personne.

Duration: 1 hour 30 minutes.

Available from mid-April to the end of September, Monday to Saturday, booking required.

Price: €20/person.



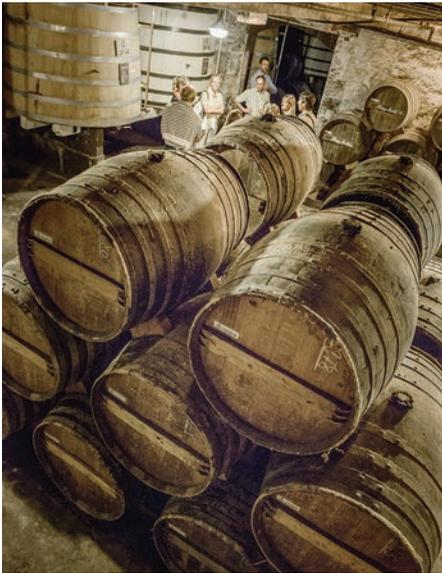
FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE ★

Sélectionnée par l'association «Entreprise et Découverte», la visite du Domaine de Merpins se déroule dans un site en activité. Le Domaine Rémy Martin fait partie des 100 entreprises de la marque «France Savoir-Faire d'Excellence».

The Merpins estate was selected by the French association «Entreprise et Découverte» as the visit takes place on a working site. The Rémy Martin estate is one of the hundred companies of the «France Savoir-Faire d'Excellence» brand.

LES VISITES CLASSIQUES

Classic visits



ESCALE À LA MAISON HISTORIQUE

STOPOVER AT THE HISTORIC HOUSE

À Cognac, entre chais ancestraux où s'épanouissent de très anciennes eaux-de-vie et scénographies contemporaines, vous marcherez dans les pas des fondateurs et des maîtres de chai qui ont façonné notre Maison. Laissez-vous conter près de trois siècles de création de cognacs.

In Cognac, walk in the footsteps of the founders and cellar masters who have shaped Rémy Martin, and explore our historic cellars where our old eaux-de-vie age. Listen to the story of nearly three centuries of cognac creation.

LE PROGRAMME

Visite de la Maison historique et de ses chais.
Dégustation, au fil des chais, de trois cognacs accompagnés de gourmandises.

THE PROGRAMME

*Visit of the historic House and its cellars.
Tasting, in the cellars, of three cognacs accompanied by delicacies.*

Durée : 2 heures.

Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.

Prix : 32 €/personne.

Duration: 2 hours.

Available all year round, booking required, minimum of 2 people.

Price: €32/person.

LES VISITES PRIVÉES

PRIVATE VISITS

DES PROGRAMMES ORIGINAUX À DÉCOUVRIR AU CŒUR DE NOS DOMAINES

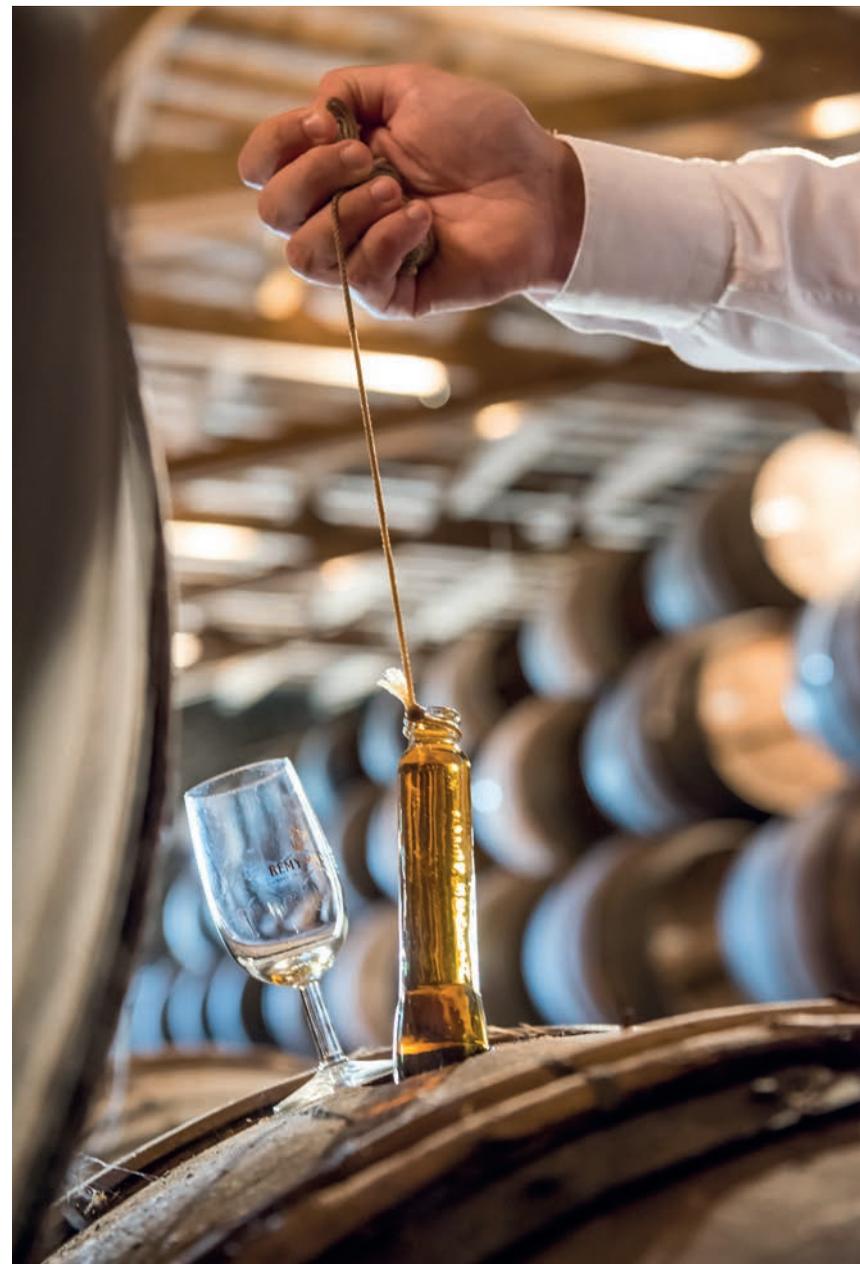
La Maison Rémy Martin propose différentes approches pour découvrir sa collection de cognacs et ses savoir-faire ancestraux.

Des programmes thématiques où tout un chacun, quels que soient ses centres d'intérêts et ses envies, va vivre une expérience singulière autour d'un déjeuner, d'un atelier, d'un cérémonial de dégustation.

UNIQUE PROGRAMMES TO DISCOVER AT THE HEART OF OUR ESTATES

The House of Rémy Martin offers various approaches to discover its collection of cognacs and ancestral crafts.

Thematic programmes for each and every one, whatever one's interests and desires, to live a singular experience around lunch, a workshop, a tasting ceremonial.





LES ESSENTIELS DE RÉMY MARTIN

Du Domaine d'élaboration à la Maison historique

THE RÉMY MARTIN ESSENTIALS

From the production Estate to the historic House

De l'infiniment grand à l'infiniment intime, découvrez le Domaine de Merpins et sa précieuse réserve d'eaux-de-vie de Cognac Fine Champagne et la Maison historique, à Cognac, où se content près de trois siècles de création de cognacs.

From immensity to exclusivity, discover the Merpins Estate and its prestigious reserve of Cognac Fine Champagne eaux-de-vie and the historic House, in Cognac, sharing nearly three centuries of cognac creation.

LE PROGRAMME

Visite du Domaine de Merpins : un parcours des vignes aux vastes chais.
Visite de la Maison historique et de ses chais.
Dégustation commentée de nos cognacs accompagnés de bouchées gourmandes.

THE PROGRAMME

*Visit of the Merpins Estate, from the vines to the vast cellars.
Visit of the historic House and its cellars.
Guided tasting of our cognacs served with gourmet accompaniments.*

Durée : 3 heures.

Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.

Prix : 110 €/personne.

Uniquement pour vous : un ambassadeur dédié pour les visites et déplacements, un cadeau surprise.

Duration: 3 hours.

Available all year round, booking required, minimum of 2 people.

Price: €110/person.

Just for you: a dedicated ambassador as your host and guide for the visits and transfers, a surprise gift.



DU VIGNOBLE À LA DISTILLERIE

Double chauffe en Grande Champagne

FROM THE VINEYARD TO THE DISTILLERY
Double distillation in the Grande Champagne

C'est un chemin d'hiver. Il parcourt le vignoble de Grande Champagne et ses terres de calcaire blanc. Dans le soleil pâle, une halte est proposée, pour une dégustation de nos cognacs, au pied des ceps de vigne.
C'est aussi un chemin de feu, celui des chauffeuses. À la distillerie, les alambics de la Maison rougeoient, les arômes des eaux-de-vie nouvelles flottent et bruissent dans les cols de cygne.

It is a winter path. It wanders through the Grande Champagne and its white chalk soil. In the sunlight, stop in the middle of the vines for a tasting of our cognacs. It is also a fiery path, the fire of the distillation heat. In the distillery, the potstills of our House glow, the aromas of the new eaux-de-vie flow and sway in the swan's necks.

LE PROGRAMME

Accueil à la Maison historique à Cognac.
Parcours dans le vignoble de Grande Champagne, découverte du cycle de la vigne et dégustation, dans les vignes.
Visite de la distillerie Rémy Martin à Juillac-le-Coq et dégustation de l'eau-de-vie nouvelle à la sortie de l'alambic.
Dégustation de notre cognac XO dans un salon de la Maison historique.

THE PROGRAMME

Welcome at the historic House in Cognac.
Journey in the Grande Champagne vineyard, discovery of the cycle of the vines and tasting in the vines.
Visit of the Rémy Martin distillery in Juillac-le-Coq and tasting of the new eau-de-vie just out the potstill.
Tasting of our XO in one of the lounges in the historic House.

Durée : 4 heures.

De 2 personnes à 7 personnes. Valable uniquement de novembre à mars sur réservation.

Prix : 170 €/personne.

Uniquement pour vous : un ambassadeur dédié durant toute la visite, un cadeau surprise par participant.

Transfert privé inclus dans le tarif.

Duration: 4 hours.

From 2 to 7 people. Available only from November to March by reservation.

Price: €170/person.

Just for you: a dedicated ambassador for your visit, a surprise gift per person.

Private transfers included in the rate.



LA DÉGUSTATION GOURMANDE

Une révélation de saveurs fruitées, florales et épicées

GOURMET TASTING EXPERIENCE
A revelation of fruity, floral and spicy flavours

C'est un goût de liberté, une parenthèse toute personnelle. Autour d'une table d'épices, de fruits confits, de chocolats et de bouchées gourmandes, le choix des cognacs à déguster vous revient.

A taste of freedom, some time out. Around a selection of delicious spices, candied fruits, chocolates and gourmet appetizers, the choice of cognacs to taste is up to you.

LE PROGRAMME
Visite de la Maison historique et de ses chais.
Dégustation autour d'une table des saveurs.

THE PROGRAMME
Visit of the historic House and its cellars.
Tasting served with a selection of delectable accompaniments.

Durée : 2 heures.
Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.
Prix : 110 €/personne.
Uniquement pour vous : un ambassadeur dédié pour la visite et la dégustation gourmande, un cadeau surprise.

Duration: 2 hours.
Available all year round, booking required, minimum of 2 people.
Price: €110/person.
Just for you: a dedicated ambassador for the visit and the tasting, a gourmet gift.



CRÉATION DE COCKTAILS

Une initiation à la mixologie pour exprimer votre talent

COCKTAIL CREATION

Express your talent with an introduction to mixology

À la Maison historique, l'atelier de dégustation vous est ouvert pour une expérience inédite autour du cocktail. Dosez, agitez votre shaker, mélangez, versez. Les gestes sont précis et beaux. Les associations de fruits, de cognac et d'épices sont millimétrées. Initié par un expert Rémy Martin, vous composerez avec talent short drink et long drink.

At the historic House, our tasting room is the place for an ultimate cocktail experience. Measure, shake, blend and pour. We demonstrate the beauty and precision of mixology. The combinations of fruits, cognac and spices are carefully measured. Assisted by a Rémy Martin expert, create short and long drinks and show off your talent for mixology.

LE PROGRAMME

Visite de la Maison historique et de ses chais.
Dégustation de nos cognacs.
Initiation à l'art du cocktail et dégustation de vos créations accompagnées de bouchées gastronomiques.

THE PROGRAMME

*Visit of the historic House and its cellars.
Tasting of our cognacs.
Introduction to the art of cocktail making and tasting of your creations served with gourmet accompaniments.*

Durée : 2 heures.

Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.

Prix : 110 €/personne.

Uniquement pour vous : un ambassadeur dédié pour la visite et l'atelier, un cadeau surprise.

Duration: 2 hours.

Available all year round, booking required, minimum of 2 people.

Price: €110/person.

Just for you: a dedicated ambassador as your host and guide for the visit and workshop, a surprise gift.



26

27

AUTOUR DU CHOCOLAT

Cognac et chocolat, trouvez l'accord subtil

ABOUT CHOCOLATE

Enjoy the subtle harmony of cognac and chocolate

Les eaux-de-vie s'assouplissent dans nos chais. Leur couleur d'ambre et leurs arômes de fruits, de fleurs et d'épices invitent à de prometteuses associations.

Cognac et chocolat, vous les dégusterez, attentifs à l'accord subtil des saveurs.

In our cellars, in their casks, our cognacs age and mature over time. Their amber colour, their fruity, floral and spicy aromas invite to a delightful pairing. You will taste cognac and chocolate, attentive to the subtle harmony of flavours.

LE PROGRAMME

Visite de la Maison historique et de ses chais.

Cérémonial de dégustation de trois cognacs accompagnés d'interprétations chocolatées.

THE PROGRAMME

Visit of the historic House and its cellars.

Ceremonial tasting of three cognacs accompanied by chocolate creations.

Durée : 2 heures.

Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.

Prix : 110 €/personne.

Uniquement pour vous : un ambassadeur dédié pour la visite et la dégustation, un cadeau gourmand.

Duration: 2 hours.

Available all year round, booking required, minimum of 2 people.

Price: €110/person.

Just for you: a dedicated ambassador as your host and guide for the visit and tasting, a gourmet gift.



À LA DÉCOUVERTE DE SPIRITUEUX D'EXCEPTION

Des terroirs, des hommes et du temps

DISCOVER EXCEPTIONAL SPIRITS

Terroir, people and time

La singularité des terroirs, le talent des hommes, l'œuvre du temps... En découvreur curieux, vous dégusterez les spiritueux d'exception du Groupe Rémy Cointreau. Rhum, whisky, cognac, Cointreau, un voyage gustatif et aromatique de la Barbade à l'Écosse en passant par Angers et Cognac.

The uniqueness of the terroir, the talent of the people, the work of time.

As a curious discoverer, you will taste the exceptional spirits of the Rémy Cointreau Group. Rum, whisky, cognac, Cointreau, a tasteful and aromatic voyage from Barbados to Scotland, via Angers and Cognac.

LE PROGRAMME

Visite de la Maison historique et de ses chais.
Présentation de l'univers des spiritueux.
Dégustation commentée de Cointreau noir, du rhum XO Mount Gay, du whisky Port Charlotte Bruichladdich et de notre cognac XO Rémy Martin.

THE PROGRAMME

*Visit of the historic House and its cellars.
Presentation of the world of spirits.
Guided tasting of Cointreau Noir, Mount Gay XO rum, Bruichladdich Port Charlotte whisky and our Rémy Martin XO cognac.*



Durée : 2 h 30.

Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.

Prix : 110 €/personne.

Uniquement pour vous : un ambassadeur dédié pour la visite, un cadeau surprise.

Duration: 2 hours 30 minutes.

Available all year round, booking required, minimum of 2 people.

Price: €110/person.

Just for you: a dedicated ambassador as your host and guide for the visit and tasting, a surprise gift.



À L'HEURE DU DÉJEUNER

Des chais à la table, vos affinités gustatives

AT LUNCHTIME

From cellar to table, tailor-made to your taste

Des foudres du chai Francis aux tierçons du chai d'Isly, les arômes d'épices de cognacs et de bois qui flottent dans l'air sont une invitation à la dégustation.

À l'heure du déjeuner, notre chef de cuisine compose, selon vos affinités gustatives, un régal à partir des fraîcheurs du marché.

From the barrels of the Francis cellar to the casks of the Isly cellar, the spicy aromas of cognacs and wood that hang in the air entice you to a tasting. At lunch time, our Chef creates culinary delights from fresh market ingredients according to your taste.

LE PROGRAMME

Visite de la Maison historique et de ses chais. Dégustation de nos cognacs VSOP et XO accompagnés de bouchées gastronomiques. Déjeuner raffiné au Club, notre table d'hôtes.

THE PROGRAMME

Visit of the historic House and its cellars. Tasting of our cognacs VSOP and XO served with gourmet accompaniments. A refined meal at the Club, our table d'hôtes.

Durée : 4 heures.

Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.

Prix : 195 €/personne.

Uniquement pour vous : un ambassadeur dédié pour la visite et la dégustation, un salon privé au Club, un cadeau surprise.

Duration: 4 hours.

Available all year round, booking required, minimum of 2 people.

Price: €195/person.

Just for you: a dedicated ambassador as your host and guide, a private lounge at the Club, a surprise gift.



L'INITIATION À LOUIS XIII

Prélude à la rareté

INTRODUCTION TO LOUIS XIII

A prelude to rarity

Louis XIII est assemblé avec nos eaux-de-vie les plus précieuses de Grande Champagne. Elles se sont épanouies avec le temps dans des tierçons centenaires. Une robe acajou, des arômes floraux, des senteurs de Havane et de fruits secs, des saveurs d'une infinie subtilité, vous découvrirez Louis XIII.

Our Louis XIII cognac is blended from our most precious Grande Champagne eaux-de-vie, matured over time in century-old oak casks. Starting with its mahogany colour, then its floral aromas, and notes of Cuban cigars and dried fruits, you will discover Louis XIII through its infinitely subtle flavours.

LE PROGRAMME

Visite privée de la Maison historique et de ses chais anciens.
Découverte d'espaces privés et historiques exceptionnellement ouverts à la visite.
Dégustation de Louis XIII accompagnée d'un mets raffiné.

THE PROGRAMME

*Private visit of the historic House and its old cellars.
Discovery of private and historic rooms opened exceptionally for your visit.
Tasting of Louis XIII accompanied by a refined delicacy.*

Durée : 2 h.

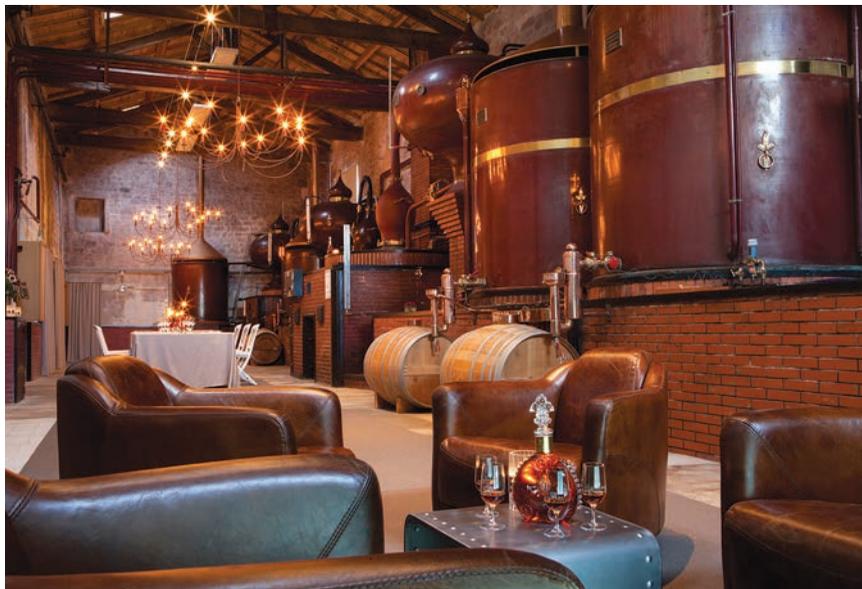
Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.

Prix : 290 €/personne.

Duration: 2 hours.

Available all year round, booking required, minimum of 2 people.

Price: €290/person.



L'EXPÉRIENCE LOUIS XIII

Les arômes du temps

THE LOUIS XIII EXPERIENCE

Think a century ahead

Il est en Grande Champagne un écrin voué à notre cognac, le mythique Louis XIII. Un éden familial, que seul franchit l'invité : le Domaine du Grollet. La découverte de précieuses collections et des chais les plus anciens annoncera la rencontre avec Louis XIII. Lors d'un cérémonial de dégustation, le cristal célébrera la quintessence de Louis XIII. Chant d'arômes autour d'une harmonie de fleurs, de fruits, d'épices.

There is a place in Grande Champagne devoted to our finest cognac, the legendary Louis XIII. A true family garden of Eden where only the invited are admitted, the Grollet Estate. The experience begins with a discovery of the precious collection and oldest cellars. Then crystal will celebrate the quintessence of Louis XIII during a ceremonial tasting where its aromas will weave a harmonious blend of flowers, fruits and spices.

LE PROGRAMME

Découverte du Domaine d'élaboration ou de la Maison historique.
Découverte d'espaces privés et historiques exceptionnellement ouverts à la visite.
Visite du Domaine du Grollet.
Déjeuner ou dîner gastronomique dans l'ancienne distillerie.
Deux dégustations de Louis XIII au fil de l'expérience.

THE PROGRAMME

*Visit of the production Estate or the historic House.
Discovery of private and historic rooms opened exceptionally for your visit.
Visit of the Grollet estate.
Gastronomic lunch or dinner in the former distillery.
Two tastings of Louis XIII throughout your experience.*

Durée : 6 h.

Accueil toute l'année sur réservation, à partir de 2 personnes.

Prix : 1 200 €/personne.

Un chauffeur pour les déplacements, l'ouverture du Domaine du Grollet.

Duration: 6 hours.

Available all year round, booking required, minimum of 2 people.

Price: €1,200/person.

A chauffeur for transfers, entry into the Grollet Estate.

MODALITÉS

Visites et réceptions groupes et particuliers

Les Visites et Réceptions sont disponibles sur réservation toute l'année (hors 1^{er} mai et du 23 décembre au 4 janvier inclus). Possibilité de visites les dimanches et jours fériés pour tout groupe constitué d'un minimum de 10 personnes.

Modalités générales à tous les programmes

Les présentes modalités s'appliquent à l'ensemble des programmes de visites. En fonction du programme choisi, des modalités particulières vous sont présentées ci-après. L'inscription à l'un des programmes Rémy Martin implique l'acceptation préalable de ces modalités avant réservation.

QUELQUES INDICATIONS

Les visites privilégiées de nos sites sont toujours accompagnées par l'un de nos experts. Pour des raisons de sécurité, les téléphones portables et les appareils photos sont interdits dans les chais. La cigarette, même électronique, est interdite sur l'ensemble des sites Rémy Martin. Les animaux ne sont pas autorisés. Des conditions météorologiques exceptionnelles peuvent nous contraindre à annuler certains programmes.

VENTE ET RÉSERVATION

Un versement d'acompte de 30 % doit être réglé un mois avant l'accueil des participants :

- soit par chèque rédigé au nom de CLS Rémy Cointreau et envoyé à l'attention du Service Visites,
- soit par virement,
- soit par carte bancaire (paiement sécurisé).

Le solde est dû le jour de l'événement.

Dans le cas d'une réservation de dernière minute, le paiement intégral de la prestation est demandé à la réservation.

La confirmation définitive et non modifiable du nombre de participants doit nous être communiquée 7 jours ouvrés avant l'accueil.

La Maison Rémy Martin se réserve le droit de facturer en totalité le montant de la prestation, en cas d'annulation à compter du jour J-3 (jours ouvrés).

CONSOMMATION RESPONSABLE

La Maison Rémy Martin préconise depuis toujours une consommation responsable allée au plaisir de la dégustation. Les dégustations sont exclusivement réservées aux personnes majeures. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Modalités particulières

LE DOMAINE À MERPINS

Ouverture de mi-avril à fin septembre, du lundi au samedi inclus (hors 1^{er} mai), réservation recommandée. Pour l'accueil de groupes en octobre : nous consulter. Pour toute visite du Domaine, le rendez-vous se fait à Merpins, avenue de Gimeux. Aucune prestation de transport de personnes n'est assurée, il vous appartient donc d'organiser votre trajet vers le site de Merpins. Afin de vous aider dans votre déplacement, une liste des taxis peut vous être communiquée sur demande.

LA MAISON À COGNAC

Dans le cadre des Visites et Réceptions, votre programme et le salon de déjeuner dédiés à votre accueil sont privatisés. Lors d'un déjeuner ou d'un dîner, un apéritif autour de nos cognacs, ainsi qu'un moment «digestif»

sont toujours prévus, dans le respect d'une consommation responsable. Les menus sont toujours raffinés et accompagnés de vins choisis avec soin.

Ils comprennent également le service des eaux minérales, café et mignardises (des exemples de menus vous seront adressés sur demande).

Pour certains programmes, la Maison Rémy Martin a le plaisir de vous offrir le transport entre chacun de ses sites (départ et retour Cognac).

Lors de votre retour à l'hôtel, nous pouvons vous apporter notre soutien dans la réservation d'un taxi, sur simple demande.

PROGRAMME SUR MESURE

Notre équipe se tient à votre disposition pour chiffrer tout programme sur mesure.

«Quel que soit le programme choisi, le professionnalisme et l'attention de nos équipes feront de cette expérience un moment inoubliable».

TERMS AND CONDITIONS

Group and individual visits and receptions

Visits and receptions are available on prior booking all year round (except 1 May and from 23 December to 4 January included). Visits can be arranged on Sundays and bank holidays for groups of at least 10 people.

Terms and conditions for all programmes

These terms and conditions apply to all visit programmes. The terms and conditions specific to your chosen programme are presented below. By registering for one of the Rémy Martin programmes, you unreservedly accept these terms and conditions.

INFORMATION

Private visits of our sites are always accompanied by one of our experts. For security reasons, mobile telephones and cameras are not permitted in the cellars. Cigarettes, including e-cigarettes, are strictly prohibited at all Rémy Martin sites. Animals are not permitted. Certain visits may be cancelled in extreme weather conditions.

SALES AND RESERVATION

A 30% deposit must be paid a month before participants visit:

- either by cheque made out to CLS Rémy Cointreau and sent for the attention of the Service Visites,
- or by bank transfer,
- or by credit card (secure payment).

The balance is due on the day of the event.

For last minute reservations, payment in full for the visit will be requested at the time of booking.

Final confirmation of the number of participants must be communicated to us seven working days before the visit and cannot be changed after this time.

The House of Rémy Martin reserves the right to invoice your visit in full in the event you cancel within three days of the visit date.

RESPONSIBLE DRINKING

The House of Rémy Martin has always encouraged responsible drinking combined with the pleasure of tasting. Tasting sessions are reserved exclusively for adults.

The abuse of alcohol is dangerous for your health. Always drink with moderation.

Special terms and conditions

THE MERPINS ESTATE

Open from mid-April to end of September, Monday to Saturday inclusive (except 1 May), reservation recommended.

For group visits in October, contact us. For all visits to the Estate, the meeting point is in Merpins, avenue de Gimeux. No transportation services are provided.

It is therefore your responsibility to organise your journey to the Merpins site. To help you with your transfers, we can provide a list of taxi services upon request.

THE HOUSE IN COGNAC

During your visit or reception, your programme and the private lunch room will be reserved just for you.

At lunch or dinner, a cognac aperitif as well as an after-

dinner drink are always included, with respect for responsible alcohol consumption. Regarding menus, you can always expect refined cuisine accompanied by carefully selected wines.

Mineral water, coffee and mignardises are included (sample menus available on request). For certain programmes, Rémy Martin is delighted to provide transport between each of its sites (departing from and returning to Cognac).

When returning to your hotel, we can help you book a taxi upon request.

TAILOR-MADE PROGRAMMES

Our team is at your disposal to provide a price quote for any tailor-made programme.

«Whichever programme you choose, the professionalism and hospitality of our teams will make your experience unforgettable».

NOUS RENCONTRER

LIEUX DE VISITE

À COGNAC

La Maison Rémy Martin
20, rue de la Société Vinicole 16100 Cognac
Lat : 45.6889842 / Long : -0.3300305

À MERPINS

Le Domaine Rémy Martin
Avenue de Gimeux
16100 Merpins (4 km de Cognac)
Lat : 45.6647226 / Long : -0.3555374

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

visites.remymartin@remy-cointreau.com
Téléphone : + 33 (0)5 45 35 76 66
www.visitesremymartin.com

COME AND MEET US

VISIT LOCATIONS

IN COGNAC

The House of Rémy Martin
20, rue de la Société Vinicole 16100 Cognac
Lat.: 45.6889842 / Long.: -0.3300305

IN MERPINS

The Rémy Martin Estate
Avenue de Gimeux
16100 Merpins (4 km from Cognac)
Lat.: 45.6647226 / Long.: -0.3555374

INFORMATION AND RESERVATIONS

visites.remymartin@remy-cointreau.com
Telephone: + 33 (0)5 45 35 76 66
www.visitesremymartin.com



ACCESS

BY MOTORWAY

- From Paris: A 10 motorway, exit 34 St-Jean-d'Angély/Cognac (4 hours)
- From Bordeaux: A 10 motorway, exit 36 Pons/Cognac (1 hour 30 minutes)
- From La Rochelle: La Rochelle/Saintes motorway, then RN 141 (1 hour 15 minutes).

BY TRAIN

- Direct TGV Paris/Angoulême in 2 hours, then access by train or road (30 minutes).

BY AIR

- Cognac aerodrome 5 km away
- Angoulême airport 50 km away (1 hour)
- La Rochelle airport 100 km away
- Bordeaux international airport 120 km away (1 hour 30 minutes).

ACCÈS

PAR AUTOROUTE

- De Paris : autoroute A 10, sortie N° 34 St-Jean-d'Angély/Cognac (4 h)
- De Bordeaux : autoroute A 10, sortie N° 36 Pons/Cognac (1 h 30)
- De La Rochelle : autoroute La Rochelle/Saintes, puis RN 141 (1 h 15).

PAR TRAIN

- TGV Paris/Angoulême direct en 2 h, puis accès en train ou par route (30 mn).

PAR AVION

- Aérodrome de Cognac à 5 km
- Aéroport d'Angoulême à 50 km (1 h)
- Aéroport de La Rochelle à 100 km
- Aéroport international de Bordeaux à 120 km (1 h 30).



RÉMY MARTIN

DEPUIS 1724

E. Rémy Martin & Co

20, rue de la Société Vinicole 16100 COGNAC - France

+ 33 (0)5 45 35 76 66 - visites.remymartin@remy-cointreau.com

www.visitesremymartin.com



Document imprimé sur papier FSC Mixte Crédit avec des encres végétales

Document printed on FSC Mixte Crédit paper with vegetal ink

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION 

Alcohol abuse is dangerous for your health. Always drink responsibly