



RÉMY MARTIN

DEPUIS 1724



LA MAISON RÉMY MARTIN

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

2022





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.

*Les dégustations sont réservées aux personnes majeures.

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

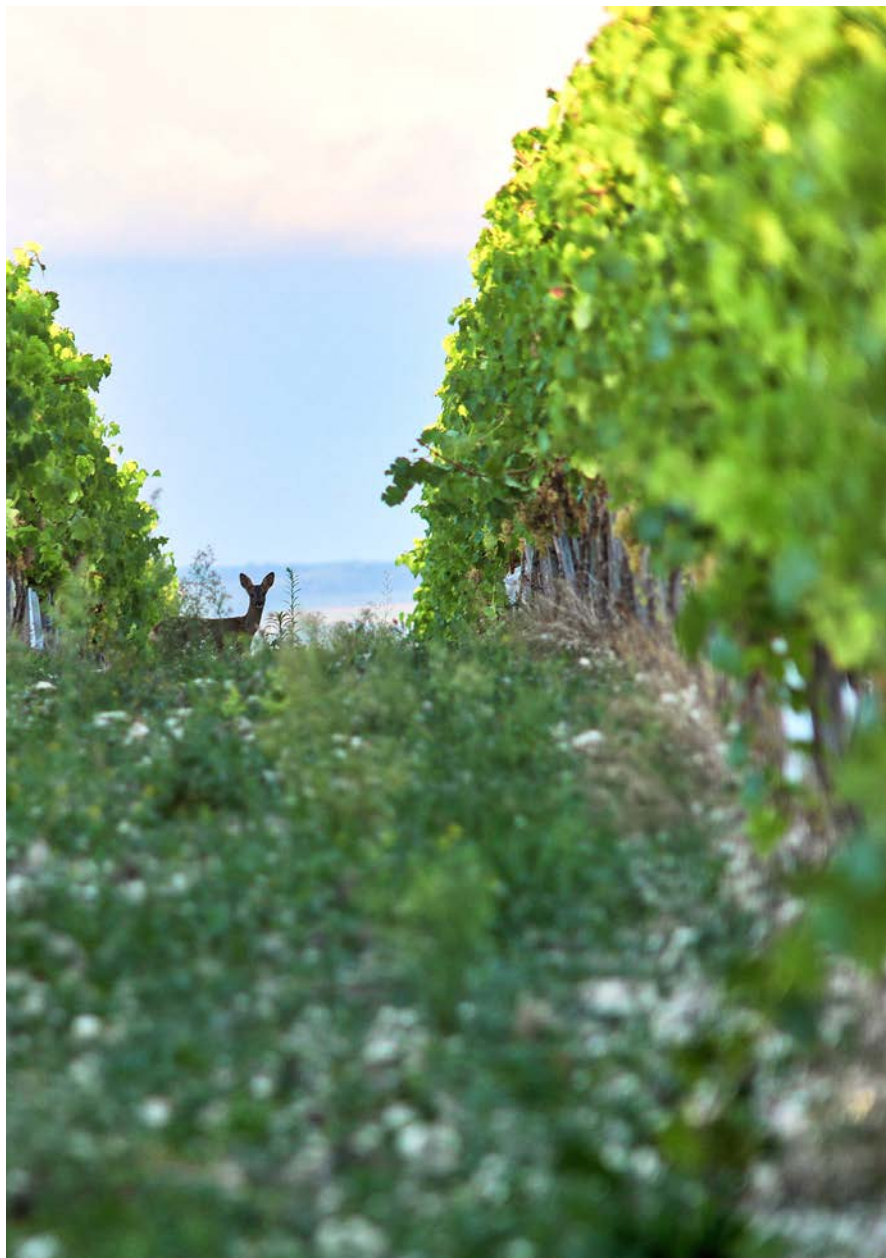
From its family and winegrowing origins, our House embraces the values of time, patience, rarity and excellence, which served as a guide when creating the various visits and receptions that we offer.

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.

**Tastings are reserved for those aged 18 and over.*





TERROIR ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

TERROIR AND CARE FOR THE ENVIRONMENT

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.

UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE EXIGEANTE

La Maison Rémy Martin développe une démarche environnementale avec la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3.

Elle accompagne ses partenaires viticulteurs dans la mise en œuvre de pratiques culturales respectueuses de l'environnement.

A DEMANDING ENVIRONMENTAL COMMITMENT

The House of Rémy Martin is committed to important environmental steps with the High Environmental Value certification of level 3.

It accompanies its winegrowing partners in the implementation of environment-friendly vine growing practices.

LES PROPRIÉTÉS DE LA MAISON RÉMY MARTIN

Au cœur de la Grande Champagne, la Maison Rémy Martin est propriétaire du site d'élaboration de Merpins, de la Maison historique à Cognac, du Domaine du Grollet à Saint-Même-les-Carrières, des Domaines 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 production site, 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.



L'HOSPITALITÉ À LA MAISON RÉMY MARTIN

HOSPITALITY FOR THE HOUSE OF REMY MARTIN

Partage des savoir-faire d'excellence,
expériences innovantes, goût des autres fondent notre philosophie.

Nos hôtes sont au cœur de nos inspirations.

Dans 5 sites emblématiques de notre Maison, nous proposons 10 programmes originaux comprenant :

2 visites classiques :

- découverte de notre site d'élaboration et de notre Maison Historique

8 visites privatisées :

- 4 parcours dans le terroir

- 2 ateliers de dégustation

- 2 visites exclusives autour de LOUIS XIII.

À vivre toute l'année au cœur de nos Domaines.

*Our philosophy is based on the sharing of the know-how of excellence,
original experiences and a sincere interest in others.*

Our guests are at the heart of our inspiration.

In our 5 iconic sites, we offer 10 original programmes including:

2 classic visits:

- discovery of our production site and our historic House

8 private visits:

- 4 tours at the heart of the terroir

- 2 tasting workshops

- 2 exclusive visits around LOUIS XIII.

To experience all year round at the heart of our Estates.



LES SITES DE VISITES

VISITS SITES



LA MAISON À COGNAC

THE HOUSE IN COGNAC



LE SITE D'ÉLABORATION DE MERPINS
THE PRODUCTION SITE IN MERPINS



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



«LES MARTINS» À JUILLAC-LE-COQ
«LES MARTINS» IN JUILLAC-LE-COQ



LE DOMAINE DU GROLLET À SAINT-MÊME-LES-CARRIÈRES
THE GROLLET ESTATE IN SAINT-MÊME-LES-CARRIÈRES



LES VISITES CLASSIQUES

Classic visits



DÉCOUVERTE EN TRAIN DU SITE D'ÉLABORATION

DISCOVER PRODUCTION SITE BY TRAIN

À bord d'un train électrique, 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 site d'élaboration de Merpins : parcours au cœur des vastes chais.
- Dégustation* de notre cognac 1738 Accord Royal accompagné d'un macaron.
- Verre Rémy Martin offert.

*Dégustation réservée aux personnes majeures.

Aboard an electric 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 production site : at the heart of the vast cellars.
- Tasting* of our cognac 1738 Accord Royal accompanied by a macaron.
- The Rémy Martin glass is gifted.

*Tasting reserved exclusively for adults.

Durée : 1 h.

Accueil du lundi au samedi, sur réservation du 11 avril au 1er octobre.

Prix : 20 €/personne.

Duration: 1 hour.

Visits from Monday to Saturday by booking from 11th April to 1st October 2022.

Price: €20/person.



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

The Merpins production site was selected by the French association «Entreprise et Découverte» as the visit takes place on a working site. Rémy Martin 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* de nos cognacs VSOP et XO accompagnés de bouchées gourmandes.
- Verre Rémy Martin offert.

**Dégustations réservées aux personnes majeures.*

THE PROGRAMME

- Visit of the historic House and its cellars.
- Tasting* of our cognacs VSOP and XO accompanied by gourmet appetizers.
- The Rémy Martin glass is gifted.

**Tasting sessions reserved exclusively for adults.*

Durée : 1 h 30.

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

Prix : 35 €/personne.

Duration: 90 minutes.

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

Price: €35/person.



PARCOURS DANS LE TERROIR

TOURS AT THE HEART OF THE TERROIR



ENTRE VIGNES ET DISTILLERIE

Découverte du terroir de Grande Champagne

FROM THE VINEYARD TO THE DISTILLERY

Discovering the Grande Champagne terroir

C'est une balade nature dans le vignoble de Grande Champagne. Les terres de calcaire blanc, le cycle de vie de ce terroir se découvrent au rythme des saisons. Les participants visiteront ensuite la distillerie dernière génération de Juillac-le-Coq. Ici, le salon de réception, «Les Martins», s'ouvre sur les vallons tissés de vignes. C'est dans ce lieu, contemporain et lumineux, que seront reçus les visiteurs pour une dégustation*.

Enjoy a walk through the Grande Champagne vineyards surrounded by nature. The life cycle of this terroir and its white limestone soil are revealed as they change through the seasons. Participants will then visit the state-of-the-art distillery at Juillac-le-Coq. Here the reception lounge, «Les Martins», opens onto lush valleys with vines weaving their way over them. Visitors are welcomed into this bright, contemporary room for a tasting*.

LE PROGRAMME

- Accueil à la Maison historique à Cognac et départ pour Juillac-le-Coq.
- Parcours dans les vignes en Grande Champagne.
- Visite de la distillerie à Juillac-le-Coq.
- Dégustation* de notre cognac Tercet accompagné d'une bouchée gourmande dans le salon «Les Martins». Verre Rémy Martin offert.

*Dégustation réservée aux personnes majeures.

THE PROGRAMME

- Arrival at the historic House in Cognac then transfer to Juillac-le-Coq.
- A walk through the Grande Champagne vineyards.
- Tour of the distillery in Juillac-le-Coq.
- Tasting* of our cognac Tercet along with a gourmet appetizer in «Les Martins» lounge. Participants are given their Rémy Martin tasting glass to take home.

*Tasting reserved for participants aged 18 and over.

Durée : 2 h

Prix : 50 €/personne - Visite privatisée à partir de 2 personnes
Accueil sur réservation toute l'année. Visite adaptée selon les saisons.

Duration: 2 hours

Price: €50/person - Private tours from 2 people minimum.
Available year-round by reservation. The tour is adapted to the seasons.



PARCOURS DANS LE TERROIR

TOURS AT THE HEART OF THE TERROIR



DANS LES COULISSES DE «L'EXCEPTION DURABLE»

L'expérience de la biodiversité dans les Domaines Rémy Martin

SUSTAINABLE EXCEPTION: BEHIND THE SCENES

Experience biodiversity on the Rémy Martin estates

Dans ses vignobles, véritables laboratoires à ciel ouvert, les équipes recherchent les méthodes de culture durables, les plus respectueuses de la biodiversité. La Maison partage quelques-unes de ces expériences lors d'une balade champêtre en Grande Champagne.

Dans les Domaines Rémy Martin, un écosystème singulier s'offre aux promeneurs : vignoble au sol de calcaire blanc, haies arbustives pour l'accueil des oiseaux et insectes, graminées sauvages qui s'épanouissent sur des sols vivants... Cette itinérance de parcelle en parcelle est ponctuée d'une pause dégustation aux pieds des vignes.

In our vineyards used as open-air laboratories, our teams search for the most sustainable vine growing methods and as respectful of the biodiversity as possible. The House shares some of these experiences with a stroll through the Grande Champagne.

In the Rémy Martin estates, a particular ecosystem reveals itself to the passers-by: vines with white stone soil, hedges that welcome insects and birds, wild grasses that grow on living soils. This discovery from plot to plot is completed by a tasting stop at the foot of the vines.

LE PROGRAMME

- Accueil à la Maison à Cognac et visite d'un de nos chais historiques.
- Parcours en Grande Champagne en compagnie d'un guide : table d'orientation, lecture du paysage.
- Découverte du vignoble des Domaines Rémy Martin à Saint-Preuil.
- Dégustation*, aux pieds des vignes, de notre cognac L'ÉTAPE.
- À Juillac-le-Coq, balade dans les vignes, visite de la cuverie et de la distillerie, dégustation d'un cocktail maison au salon «Les Martins».

**Dégustation réservée aux personnes majeures.*

THE PROGRAMME

- Arrival at the House in Cognac and tour of one of our historic cellars.
- Guided tour of Grande Champagne: orientation table, landscape commentary.
- Visit of the vineyards on the Rémy Martin estates in Saint-Preuil.
- Vineyard tasting* of our cognac L'ÉTAPE.
- In Juillac-le-Coq, walk around the vines, visit of the wine-making cellar and distillery, house cocktail served in the lounge «Les Martins».

**Tastings reserved for participants aged 18 and over.*

Durée : 3 h

Prix : 80 €/personne - Visite privatisée à partir de 2 personnes
Transfert privé inclus dans le tarif - Accueil sur réservation toute l'année.

Duration: 3 hours

Price: €80/person - Private tours from 2 people minimum.
Price includes private transfer - Available all year round by booking.



PARCOURS DANS LE TERROIR

TOURS AT THE HEART OF THE TERROIR



EXPLORATION TRANQUILLE ENTRE VIGNES ET DISTILLERIE

Balade à vélo électrique en Grande Champagne

SLOW EXPLORATION FROM THE VINEYARD TO THE DISTILLERY

Electric bike ride in Grande Champagne

Dans ses Domaines à Juillac-le-Coq, la Maison Rémy Martin accueille «La Bulle Verte Exploration Tranquille», une écostation dédiée aux mobilités douces. Elle est le point de départ d'une balade à vélo électrique en Grande Champagne. Les paysages offrent de belles perspectives sur les vallons de vigne et le patrimoine rural (moulin, dolmen, église romane et villages). Des dégustations du cognac Tercet et de produits locaux rythment le parcours. Une exploration tranquille qui file de chemins communaux en petites routes de campagne et permet de sensibiliser à la préservation de la biodiversité dans les Domaines de la Maison. La balade s'achève par la découverte de la distillerie à Juillac-le-Coq.

Selon la saison et l'humeur du temps, l'itinéraire varie.

LE PROGRAMME

- Rendez-vous aux Domaines Rémy Martin à Juillac-le-Coq à la station Bulle Verte.
 - Itinéraires à vélo en Grande Champagne, deux parcours au choix, pauses gourmandes et dégustation* du cognac Tercet.
- Un guide dédié par groupe de 2 à 4 personnes. Équipements fournis : vélo à assistance électrique pour adulte, casque, support téléphone portable, sacoches, antivol.
- Visite du chai de vinification et de la distillerie Rémy Martin.
 - Retour à Cognac et découverte de notre collection à la boutique.

*Dégustations réservées aux personnes majeures.

On its estate in Juillac-le-Coq, Rémy Martin hosts the «Bulle Verte Slow Exploration», an eco-service station dedicated to sustainable methods of transport. It is the starting point for an electric bike ride in Grande Champagne. The landscapes offer perspectives on the vine valleys and the historical heritage (windmill, dolmen, Roman church, villages). Tastings of our cognac Tercet and of local products punctuate the tour. This slow exploration, along public lanes and small country roads, helps raise awareness about protecting biodiversity on Rémy Martin's estate. The ride ends with a tour of the distillery in Juillac-le-Coq. The itinerary varies depending on the season and the weather on the day.

PROGRAMME

- Meeting at the Rémy Martin estate in Juillac-le-Coq at the Bulle Verte station.
 - Bike rides in Grande Champagne, a choice of two routes, gourmet stop-offs and tasting* of Tercet cognac.
- A dedicated guide for each group of 2 to 4 people. Equipment provided: electric bike for adults, helmet, mobile phone holder, panniers, bike lock.
- Tour of Rémy Martin's vinification facility and distillery.
 - Return to Cognac and discovery of our collection in our boutique.

*Tastings reserved for participants aged 18 and over.

Visite privatisée.

Parcours de 12 km (2 heures) avec 3 pauses gourmandes : 70 €/personne à partir de deux personnes.

Parcours de 20 km (3 heures) avec 6 pauses gourmandes : 110 €/personne à partir de deux personnes.

Accueil sur réservation toute l'année. Visite adaptée selon les saisons.

Private tour.

12 km route (2 hours) with 3 gourmet stop-offs: 70 euros per person from two people.

20 km route (3 hours) with 6 gourmet stop-offs: 110 euros per person from two people.

Available year-round by appointment. The tour is adapted to the seasons.



PARCOURS DANS LE TERROIR

TOURS AT THE HEART OF THE TERROIR



LES ESSENTIELS DE RÉMY MARTIN

Du site d'élaboration à la Maison historique

THE RÉMY MARTIN ESSENTIALS

From the production site to the historic House

De l'infiniment intime à l'infiniment grand, découvrez la Maison historique à Cognac où se content près de trois siècles de création de cognacs et le site d'élaboration de Merpins avec sa précieuse réserve d'eaux-de-vie. En chemin, une étape dans les vignes d'un viticulteur partenaire de la Maison est proposée en Grande Champagne, premier cru de l'appellation.

From the intimate small historic buildings to the vast cellars, discover the historic House in Cognac where the nearly 300-year old history reveals itself, and the production site in Merpins with its precious reserve of eaux-de-vie. On the way, a stopover will be organized in the vines of one of our partners in the Grande Champagne area.

LE PROGRAMME

- Visite de la Maison historique et de ses chais.
- Découverte des vignes d'un des partenaires de la Maison.
- Visite du site d'élaboration de Merpins : parcours au cœur des vastes chais.
- Dégustation* commentée de nos cognacs accompagnés de bouchées gourmandes.

*Dégustations réservées aux personnes majeures.

THE PROGRAMME

- Visit of the historic House and its cellars.
- Discovery of the vines of a winegrowing partner.
- Visit of the Merpins production site: at the heart of the vast cellars.
- Commented tasting of our cognacs accompanied by gourmet appetizers.

*Tastings reserved for participants aged 18 and over.

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.



ATELIER DE DÉGUSTATION

TASTING WORKSHOP



CULTURES COGNAC

L'art de déguster nos cognacs sur les cinq continents

COGNAC CULTURES

The art of tasting our cognacs across five continents

Nos cognacs s'exportent dans le monde entier. La myriade d'arômes qu'ils développent, s'apprécie sur les cinq continents selon des rituels culturels très différents. La Maison Rémy Martin invite à une découverte originale de l'art de déguster ses cognacs à travers le monde. De l'Afrique du Sud aux États-Unis, en passant par les îles du Pacifique, l'Asie et l'Angleterre, cinq dégustations particulières sont proposées. Elles sont accompagnées de bouchées gourmandes confectionnées par notre chef qui a rapporté de ses expériences internationales, les saveurs des cultures d'ailleurs.

Our cognacs are exported all over the world. The myriad aromas they express are enjoyed across five continents with different rituals. Rémy Martin invites you to discover the art of tasting its cognacs in different parts of the world. From South Africa to the United States passing through the Pacific Islands, Asia and England along the way. An original experience composed of five tastings. Accompanied by delicious appetizers concocted by our chef who brings his international experience and flavours from other cultures to every dish.

LE PROGRAMME

- Visite de la Maison à Cognac et de ses chais historiques.
- Dégustations* de nos cognacs autour des cinq continents.

**Dégustations réservées aux personnes majeures.*

THE PROGRAMME

- Tour of the House in Cognac and our historic cellars.
- Tastings* of our cognacs across the five continents.

**Tastings reserved for participants aged 18 and over.*

Durée : 2 h

Prix : 110 €/personne - Visite privatisée à partir de 2 personnes.
Accueil sur réservation toute l'année.

Duration: 2 hours

Price: €110/person - Private tours from 2 people minimum.
Available all year round by booking.



ATELIER DE DÉGUSTATION

TASTING WORKSHOP



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.

**Dégustations réservées aux personnes majeures.*

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.

**Tastings reserved for participants aged 18 and over.*

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.

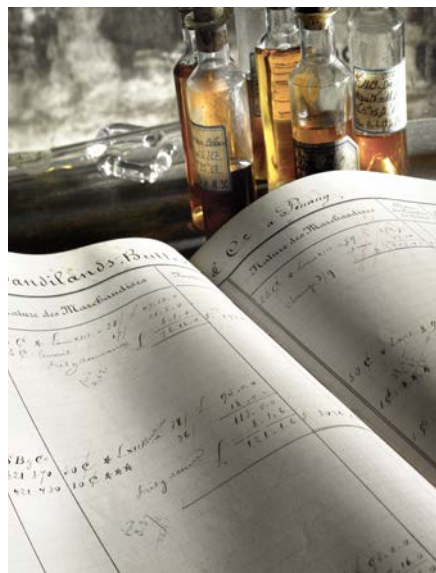
Price: €110/person.

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



VISITES EXCLUSIVES LOUIS XIII

EXCLUSIVE LOUIS XIII PROGRAMMES



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 finest 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.

**Dégustations réservées aux personnes majeures.*

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.

**Tastings reserved for participants aged 18 and over.*

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.



VISITES EXCLUSIVES LOUIS XIII

EXCLUSIVE LOUIS XIII PROGRAMMES



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 site d'élaboration de Merpins 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.

**Dégustations réservées aux personnes majeures.*

THE PROGRAMME

- Visit of the production site 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.

**Tastings reserved for participants aged 18 and over.*

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.





LES ÉVÈNEMENTS DE L'ANNÉE 2022 EVENTS OF THE YEAR 2022

À LA RENCONTRE DES SAVOIR-FAIRE DE LA MAISON

MEETINGS WITH THE HOUSE KNOW-HOW

La Maison Rémy Martin propose un programme de rencontres événements avec un nouveau concept de visite : la rencontre des talents de la Maison autour de leurs savoir-faire : viticulture, distillation, tonnellerie, assemblage des eaux-de-vie, mixologie, patrimoine...

Un échange unique, au rythme des saisons, dans les différents sites de production et d'hospitalité de la Maison, avec des femmes et des hommes qui ont à cœur de partager leurs savoir-faire d'excellence.

The House of Rémy Martin offers a programme of event meetings with a new visit concept: meetings with the talents of our House at the heart of their know-how: vine growing, distillation, cooperage, eaux-de-vie blending, mixology, heritage...

A unique exchange, throughout the seasons, on the different production and hospitality sites of the House, with women and men who look forward to sharing their know-how.

Durée : de 1 h à 2 h.
Accueil sur réservation. Rencontres au fil des saisons.
Prix : de 20 à 35 €/personne.

*Duration: 1 to 2 hours
Booking required. Meetings throughout the year.
Price: 20 to 35 euros/person*

Pour découvrir le calendrier des rencontres / To discover the meeting calendar:
www.visitesremymartin.com



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).

CONSUMMATION RESPONSABLE

La Maison Rémy Martin préconise depuis toujours une consommation responsable allée à 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 SITE D'ÉLABORATION DE 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 site, 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, l'accueil de chaque groupe s'effectue de manière privatisée.

La découverte de la Maison Rémy Martin débute par une présentation de son histoire et de son savoir-faire. Une visite exclusive des chais vous permettra de vous immerger dans l'univers unique de notre Maison.

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.

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 tasting.

Tasting sessions are reserved exclusively for adults.

Please drink responsibly.

Special terms and conditions

THE MERPINS PRODUCTION SITE

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 production site, 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 visits and receptions, each group is welcomed privately. The discovery of the House of Rémy Martin begins with a presentation of its history and know-how.

An exclusive tour of the cellars will allow you to immerse in the unique world of our House.

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.

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

«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 site d'élaboration Rémy Martin
Avenue de Gimeux
16100 Merpins (4 km de Cognac)
Lat : 45.6647226 / Long : -0.3555374

À JUILLAC-LE-COQ

«Les Martins»
16130 JUILLAC-LE-COQ
Lat : 45.58068226 / Long : -0.25774606

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

- Aéroport 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).

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 production site
Avenue de Gimeux
16100 Merpins (4 km from Cognac)
Lat.: 45.6647226 / Long.: -0.3555374

IN JUILLAC-LE-COQ

«Les Martins»
16130 JUILLAC-LE-COQ
Lat.: 45.58068226 / Long.: -0.25774606

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).





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.reymartin@remy-cointreau.com

www.visitesremymartin.com



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