

# Hennessy

## HENNESSY MASTER BLENDER SELECTION N°3 :

### TOUTE LA MAÎTRISE DE L'ASSEMBLAGE DANS CETTE NOUVELLE SERIE LIMITEE

**Avec « Master Blender Selection n°3 », Renaud Fillioux de Gironde signe sa première création en qualité de Maître Assembleur de la Maison Hennessy. Cet assemblage unique témoigne d'un savoir-faire séculaire et des défis créatifs conjuguant innovation et continuité.**

Initié en 2016 par Yann Fillioux, oncle et prédécesseur de Renaud Fillioux de Gironde, Master Blender Selection n°1 inaugurerait une nouvelle famille de cognacs sur-mesure célébrant le geste créatif et l'excellence artisanale des assemblages.

Fidèle à cette approche, cette nouvelle édition limitée s'inscrit dans une filiation revendiquée tout en s'imposant par son originalité et son caractère distinctif. Pas davantage que les cognacs précédents, Master Blender n°3 n'est destiné à être reproduit.

Premier garant du goût Hennessy, le maître assembleur veille à la constance dans la qualité de l'ensemble des cognacs de la Maison, qu'il s'agisse des cognacs, icônes de la Maison, comme des petites séries « craft » où il peut donner libre cours à son talent créatif.

*« Les eaux-de-vie que j'ai sélectionnées expriment à la fois souplesse et rondeur propres au style de certaines belles eaux-de-vie de notre Maison », explique Renaud Fillioux de Gironde. « Master Blender Selection N°3 incarne ces caractéristiques, aisément identifiables tout en proposant un assemblage original qui ne sera jamais reproduit »*

Formé d'une sélection d'eaux-de-vie âgées d'au moins sept ans, Master Blender n°3 a la spécificité d'être embouteillé à 43 %, un procédé adapté à ce type de sélection.

Cognac légèrement ambré, aux reflets dorés, il se caractérise par une délicate rondeur avec des notes de génoises et de noisettes grillées. En bouche, il est subtil et persistant, avec une touche de praline en note finale. A déguster sec ou sur glace.

# Hennessy

Conçu initialement pour les Etats-Unis, ce fleuron du « Made in France » dans l'univers des spiritueux « craft » est le premier de la gamme des Master Blender à être proposé sur le marché français. Il sera disponible en exclusivité à la boutique Hennessy à Cognac. Un lieu d'élection prédestiné pour se procurer cet « assemblage de maître » qui fera sans doute date dans l'histoire de la Maison Hennessy.

Disponible en avant-première dès le mois de mars au prix de vente de 60€ à la boutique des Visites Hennessy.

## **A PROPOS DE JAS HENNESSY & CO**

Leader du cognac, la Maison Hennessy rayonne à travers le monde depuis plus de 250 ans avec un savoir-faire d'exception. Née de l'esprit de conquête de son fondateur Richard Hennessy, la marque est présente dans plus de 130 pays. Ancrée au cœur de la Charente, la Maison Hennessy est également un acteur économique régional engagé, qui s'inscrit pleinement dans la valorisation de la filière Cognac. Le succès et la longévité de la Maison reposent sur la qualité de ses cognacs issus d'un processus unique de transmission. Première Maison de vins et spiritueux à être certifiée ISO 14001 en 1998, la Maison Hennessy mobilise sa capacité d'innovation et l'ensemble de ses partenaires, acteurs de la filière, pour préserver ce terroir d'exception. Fleuron du Groupe LVMH, la Maison Hennessy est un contributeur majeur au commerce extérieur français. Elle exporte 99% de sa production et participe au rayonnement de l'hexagone à l'international.

## **CONTACTS PRESSE**

**HENNESSY** – Clotilde Gielen-Taton, [cgielen@moethennessy.com](mailto:cgielen@moethennessy.com)

**DM MEDIA** – Clément Déculty, [clement@dmmediapr.com](mailto:clement@dmmediapr.com), +33 (0)1 40 26 55 55

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.