

DUGAS

DEPAZ CUVÉE PRESTIGE

45° - 70cl

RÉFÉRENCE
RH3302

ORIGINE
MARTINIQUE



PRODUIT

Vieux rhum AOC entre 3 et 9 ans, il est issu intégralement de la variété canne bleue, plus difficile à produire, mais considérée comme la canne des rhums de luxe. Particulièrement complexe, cette cuvée se révèle en bouche épicée (cannelle, muscade) et fruitée (dattes, pruneaux). La finale est boisée et évoque la réglisse.

DISTILLERIE



Depaz, le « rhum au goût de montagne », possède deux plantations sur un terroir volcanique pour un total de 250 hectares de champs de canne, l'une proche de Saint-Pierre et l'autre sur le versant atlantique de la Montagne Pelée, plus exposé à la pluie. Deux types de cannes y sont cultivées : la fameuse canne bleue (60 % de la production), parfaitement adaptée à ce terroir martiniquais, et la canne cannelle. La grandeur des terres volcaniques donne un pouvoir minéral aux cannes situées sur la jupe du volcan qui développent ainsi un bouquet doux et fruité avec des notes minérales. Le rhum en sort enrichi en esters lourds qui contribuent à son élégance. C'est qu'il faut se montrer à la hauteur de son terroir et surtout de son histoire, débutée en 1651 soit une décennie après la première plantation sucrière de l'île, un domaine qui a su renaître de ses cendres après la dramatique éruption de 1902. En tout, ce sont 20 000 tonnes de cannes qui sont nécessaires à la production annuelle de 2 200 000 litres à 55 % de la distillerie. C'est une femme qui en est le maître de chai, un fait rare dans l'industrie des spiritueux et une première dans l'histoire du rhum AOC ; Nora Carrion-Martinez, ingénieure en procédés et technologies chimiques formée à Cuba dans les années 1980. Dès son arrivée en Martinique en 1990, elle est littéralement tombée sous le charme du rhum agricole et cela fait maintenant plus de vingt ans qu'elle travaille pour la distillerie Depaz. Elle revendique clairement son approche féminine du rhum pour y apporter une nouvelle esthétique. On doit lui reconnaître une grande réussite tant les deux marques qu'elle supervise, Depaz et Dillon, reçoivent une véritable pluie de récompenses : pas moins de huit médailles au dernier concours général agricole sur vingt-cinq attribuées aux rhums AOC en 2016 ! Si Depaz utilise essentiellement des fûts de type américain et français pour ses vieillissements, elle expérimente actuellement des finitions avec des fûts spéciaux.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure