

DUGAS

TROIS RIVIÈRES MILLÉSIME 1977 CARAFE BACCARAT

45° - 70cl

RÉFÉRENCE
RTR025

ORIGINE
MARTINIQUE



ARÔME

Fruits
tropicaux

Iodé

PRODUIT

La Maison Trois Rivières s'est associée au cristallier français à la réputation mondiale, Baccarat, pour créer des écrins de cristal destinés à accueillir et sublimer la collection des plus grands millésimes de très Vieux Rhums Agricoles Trois Rivières. Cette cuvée est composée de 11 millésimes rares et complexes vieillies en fûts de chêne américains ex-Bourbon. Ce flacon aux lignes épurées est proposé dans un précieux coffret de bois laqué. Quantité très limitée : 157 exemplaires dans le monde.



NEZ

Nez tendre et aromatique, le premier nez présente des notes de beurre frais, de miel et de banane mûre. Après aération, apparaissent des notes d'eucalyptus, d'alcool iodé, et des nuances goudronnées associées à des parfums de poivre gris



BOUCHE

elle est "tendue" et franchement minérale. Deux caractéristiques qui apportent à cet ensemble une belle tonicité. Après agitation, apparaissent d'étonnants parfums de pâtisserie lactées suivies par des notes de bois exotiques et de cigares de la Havane mêlées à de subtiles saveurs orientales



FINALE

Finale complexe, chaude et tonique, la longue finale est dominée par de séduisantes notes de prunes macérées.

DISTILLERIE

Trois Rivières
FRENCH PLANTATION RHUM

Le nom Trois Rivières, ainsi que son moulin emblématique, font référence à une immense plantation qui aurait été créée par Nicolas Fouquet, surintendant des finances du roi Louis XIV juste avant sa disgrâce en 1661. C'est donc l'une des plus anciennes de la Martinique et la plus importante de cette époque. En 1785, un puissant propriétaire du Macouba rachète Trois Rivières, mais laisse celle-ci à l'abandon au profit d'une voisine nommée Grand Céron, qui devient une sucrerie où l'on fabrique également un peu de rhum. Le site ressuscite au début du XIXe siècle avec l'implantation d'une usine sucrière mécanisée qui va peu à peu être reliée à 19 kilomètres de chemins de fer pour y acheminer la canne. Il faut attendre le milieu du XXe siècle pour voir la production se tourner vers le rhum agricole. En 1994, Trois Rivières fut rachetée par le groupe français Bellonnie et Bourdillon Successeurs (BBS), déjà propriétaire de La Mauny. En 2004, sa production est déplacée à Rivière Pilote et sa précieuse colonne à distiller originelle est remontée sur le nouveau site, à côté des colonnes La Mauny et Duquesne, garantissant leur qualité et leur singularité aux rhums à l'étiquette turquoise. Néanmoins, la plantation de canne à sucre est toujours en activité avec 120 hectares exploités. Le site est même devenu un lieu touristique incontournable dédié à l'histoire et à la culture du rhum, dont l'emblème est bien évidemment son moulin. Les rhums blancs se distinguent par leur



vieillissements et assemblages. Sous la houlette de son talentueux maître de chai Daniel Baudin, les fûts sont soigneusement sélectionnés et sont alors soit assemblés, soit proposés en tant que millésimes ou single casks. Cerise sur le gâteau, les degrés de mise en bouteille sont également adaptés jusqu'à la commercialisation d'un cask strength, une pratique encore trop rare dans le monde du rhum agricole.



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