

DUGAS

# RIVIÈRE DU MÂT SINGLE CASK 2003

46° - 70cl

RÉFÉRENCE  
RDM020

ORIGINE  
LA REUNION

## ARÔME

Epicé

Mentholé



## PRODUIT

Véritable rhum d'amateurs passionnés : puissant, riche, corsé et généreux. Fidèle à son terroir et à ses nobles origines, il nous dévoile toutes les particularités des rhums vieux de la distillerie. Un rhum tonique et authentique.



### NEZ

fruits mûrs, tabac blond, bois précieux.



### BOUCHE

tonique, suave, épices.



### FINALE

épices, bois grillés, menthe poivrée.

## DISTILLERIE



RIVIÈRE  
DU MÂT

La distillerie tire son nom de la principale rivière de La Réunion, au nord-ouest de l'île. C'est la plus importante des trois distilleries locales fumantes, avec une capacité théorique de 40 000l de rhum par jour. Sa création remonte à 1886 mais elle a déménagé sur son site actuel de production à Saint-Benoît en 1984. Elle est alimentée en mélasse par les deux sucreries en activité de l'île – Gol et Bois Rouge, 100 000 tonnes de sucre chacune par an, marque Blonvilliers et La Perruche – mais elle produit aussi une petite quantité de rhum à partir de pur jus de canne. Les rhums de La Réunion bénéficient d'une Indication Géographique depuis le 22 janvier 2015 pour tous les types de rhums produits localement. La culture de la canne à sucre occupe 24 000 ha (57% des surfaces agricoles utiles), pour une production d'environ 60 000 tonnes de mélasse. Cela permet de produire un peu plus de 5 millions de litres d'alcool pur (LAP) de rhum traditionnel (soit l'équivalent de 20 millions de bouteilles), contre 70 000 LAP de rhum pur jus de canne (250 000 bouteilles). Rivière du Mât est équipée de deux colonnes de distillation. La plus ancienne est simple et produit des rhums puissants ; La plus récente est triple (épaulement, concentration, rectification) et permet d'obtenir des rhums plus légers. Les distillats – qui ne peuvent pas dépasser 90% selon le cahier des charges – sont enfûtés et vieillissent séparément avant d'être assemblés. Éloigné – géographiquement – du bourbon, Rivière du Mât possède une grande majorité de barriques en chêne français (neuves ou ex-cognac) d'une capacité de 400l. C'est Christian Vergier, l'un des experts français du vieillissement sous bois (vigneron en Bourgogne, il conseille aussi Rozelieures, Maison La Mauny ou Trois Rivières) qui s'est chargé des approvisionnements et qui mis au point



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