

Jean Boyer

FIJI 2009



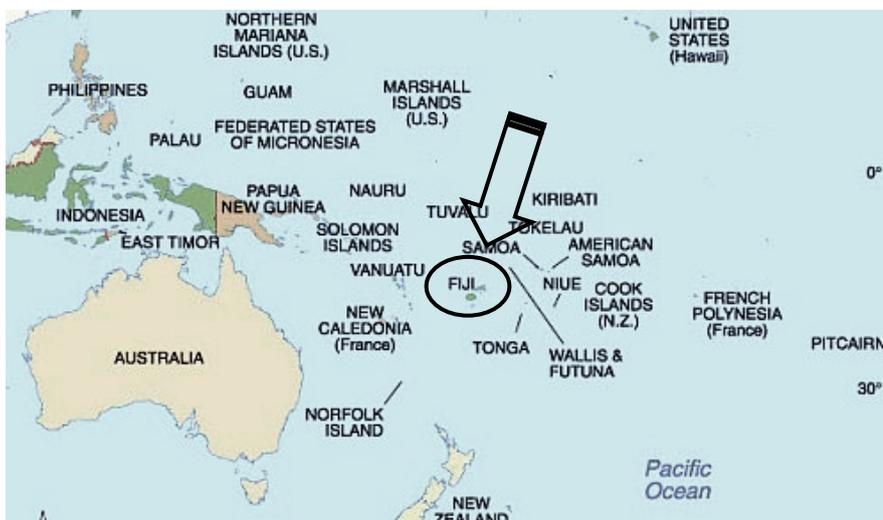
RUM BULLION correspond à l'ancien nom du rhum.

Le rhum est mentionné pour la première fois dans des documents de la Barbade vers 1650, le qualifiant de "Kill-Devil" (tue-diable) ou de "Rumbullion" (mot provenant peut être du Devonshire, Angleterre, qui signifie "grand tumulte"). Dans les colonies anglaises, cette boisson alcoolisée à base de canne à sucre ou de mélasse était appelée Kill-Devil et dans les îles françaises plutôt Rumbullion (qui peut se traduire par "bouillon de canne à sucre"). Ensuite abrégé, il devient rum et rhum.

Les **RUM BULLION Millésimés** illustrent la recherche de l'excellence et de l'authenticité des différentes régions productrices de rhum. Toujours de grande qualité, chaque rhum vous permet de retrouver la typicité locale avec une diversité olfactive et gustative exceptionnelle. Agés de 8 à 20 ans, ils sont issus de petits lots de moins de 5 fûts. Bien que provenant de mélasse, nos rhums sont très peu sucrés. C'est ce que nous recherchons dans notre gamme pour exprimer pleinement la saveur originelle du rhum.

Le packaging qualitatif reprend un élément de la faune ou de la flore du pays ou de l'île d'origine. Une gamme moderne et qualitative qui positionne ses rhums parmi les meilleurs du marché. Chaque rhum vous fera voyager vers la zone tropicale où il est élaboré.

LES ILES FIJI



Les Iles Fiji sont un archipel composé de plus de 300 îles situées, entre l'Australie et Tahiti, dans l'océan Pacifique Sud.

La canne à sucre locale était prisée des Fijiens, mais ce sont les Anglais qui, à la fin du XVIIIème siècle ont développé sa culture par de très grandes plantations.

Tradition anglaise oblige, les usines de sucre possédaient leur distillerie. Les rhums très parfumés des Fiji étaient souvent choisis par les marins de le Royal Navy.

LA DISTILLERIE

South Pacific Distillery est la seule distillerie en activité aujourd'hui. Elle a démarré en 1980. Elle est située à Lautoka, la deuxième ville du pays. Elle produit des rhums de mélasse qui sont le plus souvent des assemblages de rhums distillés en alambic à colonne et de rhums distillés en alambic traditionnel, pot-still. Ce dernier fut récupéré à la fermeture d'une distillerie de whisky néo-zélandaise.

Les rhums des Fiji sont généralement commercialisés en France par des embouteilleurs indépendants. Les profils aromatiques des rhums sont assez variés, avec des notes intenses, parfois plutôt fruitées et parfois corsées qui rappellent les rhums de la Jamaïque.



FIJI 2009



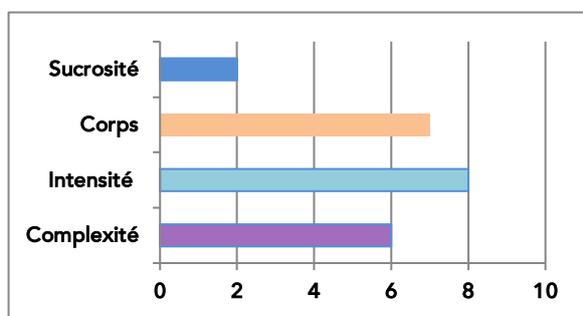
Le **Lori des Fiji** est une espèce d'oiseaux qui vit dans une aire restreinte de la forêt tropicale humide et dans les champs de cocotiers sur les côtes des îles Fiji.

Il est en voie d'extinction à cause de la déforestation et de sa capture. Il présente un plumage à dominante verte sur les parties supérieures et rouge sur les parties inférieures.

Distillé en 2009, ce rhum a été mis en fûts, ex bourbon, de 200 litres. Il a commencé son vieillissement sur place puis a été transféré en Europe où il a terminé son évolution. Issu d'un lot de 2 fûts, ce rhum a été conditionné en Avril 2019 pour faire 665 bouteilles à 40%vol.

Comme tous les alcools de qualité, il est dommage d'y mettre un glaçon qui figera ses saveurs et le diluera. Rincez simplement votre verre avec de l'eau fraîche et servez notre rhum après l'avoir vidé.

Dégustation Un rhum d'exception avec une typicité hors du commun
couleur : splendide couleur paille dorée
nez : notes de fruits frais, canne fraîche
bouche : souple et puissant, ananas et canne fraîche.
finale : Une attaque souple et puissante, qui se termine sur une belle longueur de fruits frais.



Moment de Consommation

Apéritif ✓
Digestif



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com

Pour toute information : 05 58 42 10 10 ou mail@jeanboyer.com