

Jean Boyer

JAMAICA 2008



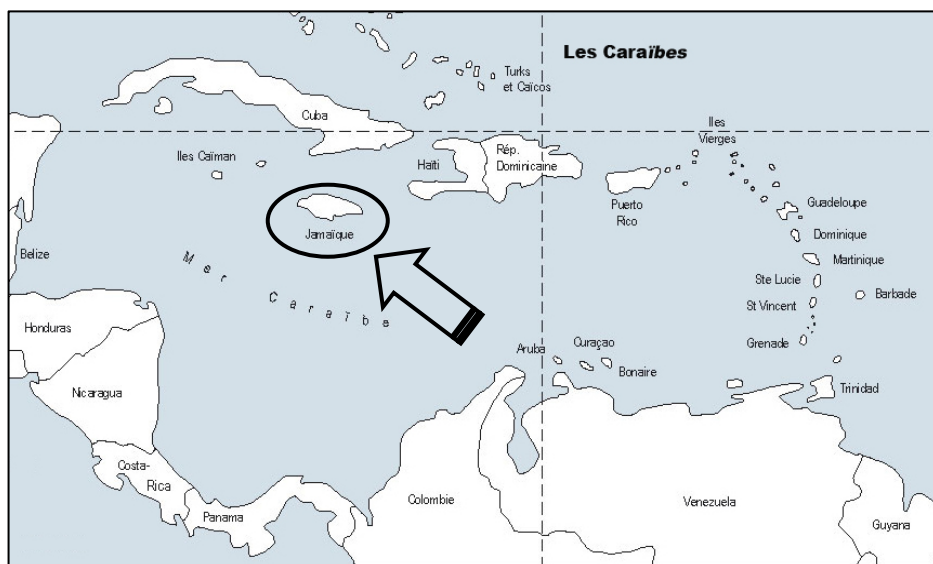
RUM BULLION correspond à l'ancien nom du rhum.

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.

LA JAMAÏQUE



Cette grande île est réputée pour l'originalité de ses rhums ; c'est une des rares zones à avoir conservé la distillation en alambic à repasse. Ceci apporte aux rhums beaucoup de puissance et une grande diversité aromatique.

En 1740, la Jamaïque est le premier producteur de sucre au monde. Un peu plus tard, elle devient aussi le premier en rhum (10 millions de litres). Son rhum a toujours joui d'une excellente réputation, fruit d'un savoir faire ancestral

LES DISTILLERIES

A la Jamaïque, **5 distilleries** se partagent le marché.

CLARENDON, fondée en 1780 est située dans la campagne rurale de la Paroisse de Clarendon.

HAPDEN, fondée en 1756, possède aujourd'hui 5 600 hectares de canne à sucre et son rhum fait parti des plus authentique de la Jamaïque.

LONG POND, fondée à la fin du 18^{ème} siècle, n'a jamais commercialisé une marque en son nom propre et s'est cantonnée à produire des rhums de qualité pour les grandes entreprises de spiritueux.

WORTHY PARK, fondée en 1710, la plus ancienne.

APPLETON, fondée en 1749 au milieu de champs de canne, est un peu l'ambassadrice du rhum



JAMAICA 2008



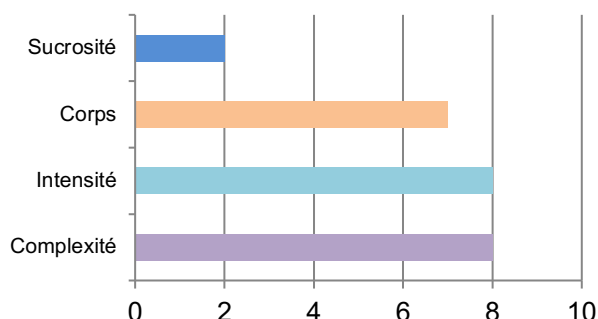
Le **Todier de Jamaïque** est un tout petit oiseau remarquable par la multitude de ses couleurs très vives.

Distillé en Septembre 2008, 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 2016 pour faire 900 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.

Ce rhum a la particularité d'être un assemblage de toutes les distilleries qui ont vieillis tous ensemble dans les mêmes fûts.

Dégustation une belle découverte, un rhum très typique de la Jamaïque
couleur : paille intense
nez : belles notes de fruits jaunes, pain grillé et vanille, légèrement mentholé
bouche : fruits jaunes, pain grillé, vanille
finale : elle se développe intensément avec une note légèrement mentholée.



Moment de Consommation

Apéritif



Digestif



JEAN BOYER

Pour commander : commandes@jeanboyer.com

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