

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

Communiqué de presse | Octobre 2022

L'immense plaisir de boire du rhum grâce à une maturation tropicale

Appleton Estate présente de Nassau Valley Casks de 21 ans d'âge



Avec le Nassau Valley Casks de 21 ans d'âge, la maître-assembleuse Joy Spence a créé une ode à la vallée du cœur de la Jamaïque, d'où provient la canne à sucre de tous les rhums de la distillerie. Ce rhum de luxe est le plus ancien et le plus exclusif du portfolio permanent d'Appleton Estate Jamaica Rum.

Le Nassau Valley Casks de 21 ans d'âge d'Appleton Estate est un mélange soigné de différents rhums d'alambics à colonne et d'alambics qui ont tous vieilli pendant au moins 21 ans. Les différents composants proviennent de fûts de l'entrepôt d'Appleton Estate qui ont jusqu'à 50 ans. Avec presque 200.000 fûts de rhum, la distillerie dispose de l'une des plus importantes collections de rhums du monde. Le Nassau Valley Casks de 21 ans d'âge se caractérise par une nuance d'acajou avec un anneau vert olive qui apparaît à la maturation. Au nez se déploie un parfum floral qui se développe en un bouquet aux arômes de noisette.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

En bouche, le rhum présente des notes fortes de vanille, d'écorce d'orange, de muscade, d'amande, de café chaud et de cacao, complétées par une finale longue et sèche.

Maturation tropicale

Le climat joue un rôle très particulier dans la maturation des rhums Appleton Estate. En raison des grandes différences de température entre le jour et la nuit, le spiritueux mûrit environ trois fois plus vite que sous les climats tempérés. Sous l'effet de la chaleur, le rhum se dilate dans les pores du bois du fût de chêne pendant la journée, pour se rétracter à nouveau à la fraîcheur de la nuit. Cela renforce l'influence gustative du bois. Chaque année, un fût perd environ 6 à 12% de son contenu par évaporation. Tous les trois ans, les fûts sont remplis de rhum du même lot. Dans le cas d'une maturation de 21 ans, il reste environ 70 bouteilles d'un fût de 500 bouteilles.

Un plaisir unique

Le Nassau Valley Casks de 21 ans d'âge d'Appleton Estate est un spiritueux de luxe qui se boit exclusivement pur. Afin de rendre justice à la complexité du rhum, il faut prendre suffisamment de temps pour l'apprécier pleinement. Appleton Estate propose un rituel de consommation serein en trois étapes :

1. Tout d'abord, il faut prendre en compte la couleur claire et l'anneau légèrement verdâtre créé par la maturation. En faisant pivoter le verre, les arômes polyvalents prennent tout leur sens pour l'odorat.
2. Ensuite, il faut ajouter une seule goutte d'eau. Cela permet à la complexité du spiritueux de mieux se déployer. Le verre pivote à nouveau. Maintenant, buvez la première gorgée en portant une attention toute particulière à la dernière.
3. Si vous voulez suivre le rituel personnel de Joy Spence, vous pouvez maintenant déguster un morceau de chocolat jamaïcain à 70% de cacao. Celui-ci est en parfaite harmonie avec le Nassau Valley Casks de 21 ans d'âge et met particulièrement bien en valeur le goût du rhum.



Vous trouverez de plus amples informations sur le site : www.appletonestate.com



À propos d'Appleton Estate

Niché au cœur de la Jamaïque, dans la luxuriante vallée de Nassau, se trouve l'Appleton Estate. Depuis plus de 265 ans, nous fabriquons du rhum premium authentique selon les traditions qui se sont transmises de génération en génération. C'est selon la devise «De la canne au cocktail» que sont créées nos variétés de rhum portées au nues par la critique, en tenant compte de l'environnement, des ingrédients et des processus uniques sur notre domaine. Notre terroir, avec son climat idéal, ses sols fertiles et sa topographie, la source naturelle qui nous apporte l'eau pour la fermentation, jusqu'à la distillation, la maturation et le mélange – tout cela contribue au caractère intense et exquis de toutes nos variétés de rhums, ainsi qu'à la complexité de leurs arômes et de leurs saveurs.

La gamme des rhums d'Appleton Estate comprend le Signature Rhum, le Old Reserve Rum de 8 ans d'âge, le Old Rare Casks Rum de 12 ans d'âge, le Old Black River Casks Rum de 15 ans d'âge et le Old Nassau Valley Casks Rum de 21 ans d'âge. Le célèbre stock de rhums vieillis de la cave est proposé en édition limitée, comme par ex. le Jamaika-Rum de 30 ans d'âge et la Jamaican Independence Reserve de 50 ans d'âge. De plus, Appleton Estate a lancé en 2017 le Joy Anniversary Blend, un rhum de 25 ans d'âge en édition limitée, pour célébrer le 20e anniversaire de Joy Spence en tant que première femme Maître assembleur dans l'industrie des spiritueux.

À propos du Groupe Campari

Le Groupe Campari est l'un des plus grands acteurs internationaux de l'industrie des spiritueux. Le portfolio du groupe se compose de plus de 50 marques premium et super premium. Parmi elles des marques mondiales bien connues, comme Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY, Wild Turkey et Grand Marnier. Le Groupe Campari a été créé en 1860 et il est à ce jour le sixième fournisseur mondial dans l'industrie des spiritueux haut de gamme. Le Groupe a une portée commerciale mondiale et opère sur plus de 190 marchés, avec des positions de leader en Europe et en Amérique. La stratégie de croissance du Groupe Campari vise à combiner la croissance organique grâce à une forte création de marques et la croissance externe par le biais d'acquisitions ciblées de marques et d'entreprises. Le Groupe Campari, basé à Milan, en Italie, possède 18 sites de production et dispose de son propre réseau de distribution dans 20 pays. Le Groupe Campari emploie environ 4 000 personnes. La société-mère Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters [CPRI.MI](#) - Bloomberg CPR IM) est cotée à la bourse italienne depuis 2001.

Pour de plus amples informations : www.camparigroup.com

À propos de Campari Suisse

Gruppo Campari a été créé en 1860 et est représenté à ce jour sur plus de 190 marchés. La société-mère Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters [CPRI.MI](#) - Bloomberg CPR IM) est cotée à la bourse italienne depuis 2001. Campari fut toutefois le tout premier à exporter en Suisse en 1897. Deux ans plus tard, en 1899, a été fondée la filiale de Lugano. Le vrai succès en Suisse date de 1921, lorsque la première usine Campari a été ouverte en dehors de l'Italie, à Lugano Viganello. À ce jour, la production est restée fidèle à la recette originale, avec 86 herbes différentes, épices et fruits de quatre continents. La recette est toujours restée top secrète et n'est connue que de très peu de personnes. Les employés de la société Campari Schweiz AG se distinguent par un engagement enthousiaste et beaucoup de passion pour les marques. En même temps, les gens sont conscients de la responsabilité que génère la commercialisation de boissons alcoolisées. C'est pourquoi Campari lutte avec conviction pour une consommation avec modération à partir de 18 ans.

Service de presse Appleton Estate

c/o Flowcube Communications | Grüngasse 21 | 8004 Zürich

Contact : Lukas Keller | Tél : +41 (0)43 344 30 39 | lukas.keller@flowcube.ch

Merci de consommer nos marques avec modération.