

Pere Labat 2009 „ Black Opus Millésime ” Marie Galante rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové



EAN

3343970000067

Kód produktu

RU022370

Limitovaná edice slavné palírny Poisson, která funguje na malém ostrově Marie-Galante již od roku 1916. Tento zemědělský rum byl destilován v roce 2009 za použití čisté třtinové šťávy z oblasti Marie-Galante a byl destilován v kreolské koloně. První zrání probíhalo po dobu 8 let v sudech po bourbonu, jak je zvykem. Poté se sklep mistr Fulbert Mavounzi rozhodl prodloužit toto zrání o další 3 roky v koňakových sudech, které byly opékány 3 různými způsoby. Tyto sudy byly poté smíchány pro toto unikátní 11 let staré cuvée, limitované na 3024 lahví.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Pere Labat 2009 „ Black Opus Millésime ” Marie Galante rum 42% vol. 0.70 l

» Pálenky » Třtinové

Popis

Na nevelkém karibském ostrově Marie Galante, který je součástí francouzského zámořského departmentu Guadeloupe, se nachází rozsáhlé plantáže cukrové třtiny a tři destilerie, Bielle, Bellevue a Poisson. Poisson je menší destilerie, která byla založena v padesátých letech minulého století. Romy z této destilerie se jmenují Père Labat po francouzském knězi Jean-Baptistu Labatovi, kterému se říkalo jednoduše otec, neboli Père Labat. Otec Labat nebyl pouze duchovním, ale také botanikem, spisovatelem, badatelem, etnografem, inženýrem a také tím, kdo se zasloužil o zdokonalení destilačního procesu. Palírna Poisson-Père Labat na jižním ostrově Marie Galante na Guadeloupe je pojmenována po dominikánském mnichovi ze 17. století, který modernizoval technologii výroby cukru na francouzských ostrovech (byl majitelem Domaine de Fonds-Saint-Jacques na Martiniku). Poisson je malá palírna na samém západě ostrova Marie Galante, která vyvažuje Bellevue na východě a Bielle a Capovilla uprostřed, a její historie sahá nejméně dvě století zpět. Pěstování cukrové třtiny na Guadeloupe a Marie Galante však ve skutečnosti existuje mnohem déle. Cukrová třtina se na ostrovech pěstovala za účelem jejího využívání a vývozu po roce 1654 díky osadníkům z Brazílie, kteří podnítili vznik prvních malých cukrovarů, které k drčení třtiny používaly malé mlýny poháněné voly. Plodina, její pěstování a zpracování měly střídavou historii: malý ostrov byl neustále drancován a drancován různými válečnými evropskými národy a přeskakoval mezi anglickým a francouzským vlastnictvím, dokud se situace na začátku 19. století neuklidnila. V té době byl cukr dominantní ekonomickou silou na ostrově a existovalo zde přes sto malých mlýnů, z nichž většina byla charakterizována a poháněna větrnými mlýny, které dodnes rozprostírají krajinu – ty byly zavedeny v roce 1780, aby nahradily mlýny poháněné voly, a poté byly v 80. letech 19. století nahrazeny parními mlýny. Poisson-Père Labat, bylo zpočátku součástí většího cukrovarnického panství a cukrovaru Marechal. V roce 1822 bylo odděleno a stalo se samostatným statkem, když jej koupila bohatá žena jménem Catherine Poisson. V roce 1863 byla na pozemku postavena cukrovarnická rafinerie. Během 19. století také dodávala většinu cukrové třtiny používané cukrovarem Grande-Anse. V roce 1923 byla produkce zemědělského rhu mu 22 000 litrů, což si vyžádalo dovoz dalšího měděného alembicu z Barbadosu v roce 1934. Během druhé světové války Rameau přišel s nápadem využít jméno Père Labat jako obchodní značku pro Poissonův rum, zaregistroval si jej a začal pod tímto názvem distribuovat takové romy po roce 1945. Palírna byla i nadále úspěšná a v roce 1955 byl nahrazen kreolským kolonovým destilačním přístrojem a další byl přidán koncem 70. let. Oba tyto lihovary zůstávají v provozu i v roce 2021. Cukrová krize v 60. a 70. letech 20. století snížila počet aktivních lihovarů na ostrově na pět (Le Salut, Saint-Louis, Poisson-Labat, Bielle a Bellevue) a poté ještě více s uzavřením Le Salut a Saint-Louis. Rodina Rameauů se udržela a v roce 1976 přešel provoz na Ernesta Renaulta, vnuka Edouarda Rameaua. V 90. letech 20. století Père Labat a Bielle společně založili společnost Vieux Rums de Marie Galante a poblíž palírny postavili sklep pro zrání rumů, ale nic z toho nepomohlo a ziskovost palírny neustále klesala. Nakonec v roce 2007 koupila Poisson-Père Labat ostrovní skupina vedená podnikatelem Jeanem-Cedricem Brotem; tato investiční skupina zahrnovala Jose Peribakise, kterého jsme naposledy potkali při diskusi o Domaine de Severin... nyní je menšinovým akcionářem a výkonným ředitelem Poisson-Père Labat, zatímco pan Brot je generálním ředitelem.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|-----------------------------------------------------|
| Značka | Père Labat |
| Druh | poctivý třtinový Rum |
| Detail | zrání rumu bylo dokončeno ve výjimečných sudech |
| Produkce | investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva |
| Původ | Guadeloupe, Marie Galante |
| Ročník | 2009 |
| Klasifikace původu | rum z čisté třtinové šťávy & Agricole |
| Prívlastek | z jednoho ročníku & Vintage |
| Zrání | 12 let, v dubových sudech, ex-Bourbon, ex-Cognac |
| Objem | 700 ml |
| Alkohol ABV | 42,00 % |
| Balení | dárkové, krabička & tuba |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení | rum |
| Složení | voda, třtinový destilát |
| Výrobce | Distillerie Poisson, Rue de Marie Galante Pointe-à-Pitre Grande-Terre Guadeloupe, Francie |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |