

Barbados

PLANTERAY NAVY RUM

”Perinteitä kunnioittava Navy Rum uudelleen tulkittuna”

Tarina Maison Ferrandin omistaja ja master distiller Aleksandre Gabriel on innokas alkoholihistoriantutkija. Yhdessä kirjailija Matt Pietrekin kanssa hän kirjoitti kirjan “Exploring 300 Years of Royal Navy Rum and Its Technique”. Tutkimuksen innoittamana syntyi myös Planteray Mister Fogg Navy Rum, joka on kunnianosoitus näille vuosisataisille perinteille. Nimensä Planteray Mister Fogg on saanut edesmenneen merivoimien upseerin Michael Foggin mukaan. Mister Fogg oli merkittävä hahmo brittiläisen navy rum historiassa. Perinteitä kunnioittaen Planteray Mister Fogg Navy Rum on sekoite usemman alkuperän rommeista: Barbados (34%), Trinidad (35%), Guyana (20%), Mauritius (6%) Jamaikka (5%). Ensin rommeja on kysytty tropiikissa, jonka jälkeen merimatka Ranskaan mukailee historiallista aktiivista kypsytyä purjelaivoilla. Etelä-Ranskassa, Konjakissa, rommit tuplakysytetään käytetyissä tammitynnyreissä sekä suurissa avosammiossa yhteensä kolmen vuoden ajan. Kypsytyksellari sijaisevat L’Antenne joen varrella, joka jäljittelee Lontoon telakoiden kosteutta, joka avosammioissa tuo oman aromimaailmansa rommiin. Voimakas alkoholiprosentti kunnioittaa vanhoja navy rum standardeja. Planteray Mister Fogg Navy Rum on rakkauskirje historialle ja perinteille; tehty kunnoituksella mutta samalla päivitetty tähän aikaan.

Tuottaja Maison Ferrand syntyi 1989 Alexandre Gabrielin ja ikiaikaisen konjakintuottajaperheen kohtaamisesta. Alexandre Gabrielin päätti tuoda Maison Ferrandiin uuden elämän ja tehdä Ferrand konjakista maailman paras. Hän halusi säilyttää ammoiset, käsityötaitoon perustuvat tuotantotavat, jotka olivat eri maailmasta kuin massatuotanto ja palauttaa kiinnostuksen konjakin hienoimpaan ilmentymään – Grande Champagneen, joka on konjakin paras ydinalue. Aitous ja luonteisuus ovat Maison Ferrandin toiminnan ydinarvot ensi kädessä konjakin tuotannossa, toisaalta myös muissa jaloissa väkijuomissa kuten aivan erityisellä tavalla tuotetussa ginissä. Konjakin valmistus perustuu sen pohjana olevan viinin tuotannon sykliin ja siksi tislauksennut olivat toimettomina seitsemän kuukautta vuodessa. Viiden pitkän vuoden neuvotteluiden jälkeen alkuperää valvovat viranomaiset antoivat luvan käyttää konjakin tislaukselaitteistoja ginin tuotantoon. Syntyi Citadelle Gin, Ranskan gini ja tislauksennut saivat uuden elämän ja tarkoituksen konjakin tuotannon ohessa. Innovaattori ei pysähdä. Vuonna 1166 sistersiaanimunkit perustivat Île de Ré’n saarelle Chateliersin luostarin, josta tuli konjakin tislauksen keskus. Vuonna 1989 Alexandre Gabriel loi Claude Chatelier -konjakin, joka tislataan parhaiden konjakkialueiden huippulaatuisten tarhojen viineistä, käsityönä vanhaan tapaan.

VÄRI Meripihkanruskea

TUOKSU Pehmeän kuivahedelmäinen, appelsiininkuorinen, tuoksussa tumman suklaan ja vaniljan aromeja. Lopussa luumua ja toffeeta.

MAKU Keskitäyteläinen, kuivahko, terävä, karamellinen, suklainen, kypsän hedelmäinen, pitkä ja pyöreä jälkimaku.

VIINITYYPPI Rommit
VALMISTUTTAJA Maison Ferrand
ALKOHOLIPITOISUUS 55,7%

PAKKAUSKOKO 6 pll
PULLONSULJENTA Luonnonkorkki
PULLON KOKO 0,7 l
TUOTENUMERO 125074

