



PLANTATION 3 ETOILES : LE SEUL RHUM BLANC DE LA GAMME PLANTATION



Dans une gamme de rhums vieux, le rhum Plantation 3 Étoiles révèle la maîtrise de l'assemblage de Cognac Ferrand, en mariant d'une main experte les meilleurs rhums de la Barbade, de Trinidad et de Jamaïque.

Les « maîtres ès spiritueux » de Cognac Ferrand, qui ont élaboré la gamme primée des Rhums Plantation, ont leur propre vision des rhums : ils sélectionnent attentivement les meilleurs vieux rhums des Caraïbes et d'Amérique Latine pour les ramener à Cognac, où ils seront affinés grâce à un second vieillissement en fûts de cognac, une technique que Ferrand est le seul à pratiquer. Aujourd'hui, pour la première fois, les Rhums Plantation nous présentent **leur premier rhum blanc : Plantation 3 Étoiles**, nommé ainsi en honneur des trois îles des Caraïbes – Barbade, Trinidad et Jamaïque – d'où proviennent les rhums utilisés pour élaborer le Rhum Plantation 3 Étoiles.

Une grande majorité de producteurs de rhum proposent un rhum blanc. Mais Alexandre Gabriel, propriétaire de Cognac Ferrand, souhaitait en produire un qui se démarquerait des autres, en utilisant des rhums vieillis et non-vieillis et en profitant des talents exceptionnels de la maison pour l'assemblage des cognacs. Selon Gabriel, *« la plupart des rhums blancs commercialisés à ce jour sont soit trop neutres, ressemblant trop à la vodka, soit trop rudes et rustiques. Nous voulions un rhum qui a du caractère, de l'élégance, de la complexité et une finale exceptionnelle, le rhum idéal pour les cocktails. L'assemblage n'est pas une science mais un art, car on travaille avec un produit de la nature. A Cognac, il faut 20 ans d'expérience et de formation pour devenir un grand maître de chai et assembleur. C'est ça, le savoir-faire que nous apportons au Rhum Plantation 3 Étoiles. »*

Pour le Plantation 3 Étoiles, Alexandre Gabriel a décidé d'utiliser un rhum de Trinidad vieilli pendant trois ans et filtré selon une méthode propre à la Maison Ferrand pour garder sa couleur légèrement paille et éliminer les tannins les plus lourds, tout en conservant les arômes développés et affinés par le vieillissement. Des rhums non vieillis de la Barbade et de Jamaïque sont associés à l'assemblage à de très vieux rhums jamaïcains. Le rhum jamaïcain est un ingrédient cher mais essentiel pour le goût du produit fini. Chaque rhum apporte ses propres caractéristiques. Comme le dit Alexandre Gabriel, *« c'est la beauté de l'assemblage, on peut capturer le meilleur de chaque produit : le Trinidad apporte l'élégance et le raffinement, la Barbade, le caractère et la palette aromatique, avec des notes de fruits, sans être trop lourd, tandis que la Jamaïque apporte ce goût un peu sauvage, la touche finale qui rend le produit complet. »*

Peaufiner le rhum fut un processus délicat. Au final, Gabriel s'est fixé sur un TAV de 41,2%. Il dit :

« J'avais rêvé ce rhum, je pouvais le déguster mentalement avant qu'il ne soit produit. Nous avons donc travaillé sans relâche jusqu'à y arriver. Nous souhaitons du caractère et de la personnalité, mais ne voulions pas qu'il soit trop lourd, ce qui l'aurait dévié de notre objectif d'obtenir un rhum équilibré et élégant, un rhum d'exception pour les cocktails. Nous avons trouvé l'équilibre parfait à un taux d'alcool volumique de 41,2%. »

Le segment des rhums blancs est un marché très concurrentiel, dominé par les grands producteurs. Gabriel précise, *« nous sommes un petit producteur artisanal de spiritueux, donc d'un point de vue marketing, ce produit n'a pas de sens. Mais d'un autre côté, nous pensions être capable de créer un superbe rhum blanc et ne pouvions pas résister à cette impulsion créative. Nous y avons travaillé dur, pendant longtemps et le processus était passionnant pour tout le monde chez Ferrand. Nous espérons que le Rhum Plantation 3 Étoiles fera danser les papilles ! Après tout, le travail que nous faisons est pour le plaisir, c'est ce qui nous caractérise. »*