

Pere Labat rum 2009 Black Opus 0.7l

» Rum & rumový likér



Rhum du
PÈRE LABAT
ISLE DE MARIE-GALANTE



EAN

334397000067

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:

Skladem

Pere Labat rum 2009 Black Opus 0.7l

» Rum & rumový likér

Popis

Na nevelkém karibském ostrově Marie Galante, který je součástí francouzského zámořského departementu Guadeloupe, se nachází rozsáhlé plantáže cukrové třtiny a tři destilérie, Bielle, Bellevue a Poisson. Poisson je menší destilérie, která byla založena v padesátých letech minulého století. Romy z této destilérie 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 válčícími 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
Přívlastek	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 alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.