

XAYMACA *Special Dry*



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# *Plantation Xaymaca Special Dry, funky comme un air Jamaïcain*

Avec Xaymaca Special Dry, Plantation redonne vie aux rhums 100% pot still typiques du style Jamaïcain du 19<sup>e</sup> siècle avec une expression aux saveurs intenses dévoilant le légendaire « Rum Funk » traditionnel.

## *Le Jamaïcain « Rum Funk », le « Hogo »*

L'authentique pot-still rhum de la Jamaïque est fameux pour ses arômes et saveurs de banane noire et d'ananas flambé localement appelé le « Rum Funk » ou le « Hogo », déformation du Français « Haut Gout ». « Avec Xaymaca Special Dry, j'ai voulu me plonger dans cette culture emblématique du rhum Jamaïcain qui est unique. J'ai voulu travailler ces saveurs complexes de fruits exotiques trop mûrs d'une intensité presque animale. On trouve encore certains rhums blancs avec ce fameux « rum funk ». Je pense cependant que ce grand terroir s'exprime parfaitement dans un rhum vieux. C'est pour cela que nous lançons Xaymaca Special Dry qui est un hommage à cette culture ancestrale du rhum » souligne Alexandre Gabriel Master Blender et créateur du Rhum Plantation.

## *Plantation Xaymaca Special Dry, 43%, la réalisation d'un rêve ancien*

Xaymaca évoque le nom donné à l'île par ses premiers habitants, les Arawaks. Avec ce nectar Plantation revient aux origines du rhum Jamaïcain dans ce qu'il a de plus complexe et intense. Par son dernier investissement dans les Caraïbes, Plantation détient maintenant 1/3 des mythiques distilleries jamaïcaines « Long Pond » et « Clarendon ». Grace à ces merveilleux outils de production, Alexandre Gabriel, concrétise son vieux rêve d'assembler un jamaïcain 100% pot still.

« L'accès à ces 2 distilleries emblématiques avec leurs alambics à retort qui ressemble à de vieux pachydermes est la réalisation d'un vieux rêve. Cela m'a permis de me plonger dans cette tradition ancestrale et de créer un rhum dont j'avais envie depuis longtemps. » Xaymaca Special Dry est un assemblage de rhums distillés dans le vieux John Dore de Long Pond et dans le Vendome de Clarendon. L'idée était d'affirmer sans complexe le caractère puissant et expressif de ces rhums.

## *La culture des marks*

En Jamaïque la production de rhum relève du patrimoine. Le caractère puissant, et intensément aromatique de ses rhums fait de l'île l'un des terroirs les plus recherchés de la planète. Chaque distillerie produit toute une variété de styles de rhum (les fameux « rum marks ») qui vont du plus léger au plus intense et qui sont désignées par des initiales dont la signification s'est parfois perdue dans l'histoire. Xaymaca Special Dry rend hommage à cette tradition séculaire de la Jamaïque par un délicieux assemblage de 5 marks : les Clarendon EMB et MLC au profil animal et les Long Pond VRW ; STC<sup>^</sup>E et ITP marqués par les notes de fruits tropicaux très mûrs.

Ces expressions sont magnifiées par la méthode Plantation du double vieillissement alliant une première maturation à la Jamaïque en fut de bourbon suivit d'un affinage en fût Ferrand.

La mention Special Dry fait référence au profil gustatif de ce rhum intense, charnu et rustique. Dans la pure tradition Jamaïcaine, ce rhum est non dosé.

## Notes de dégustation

**Nez :** Très complexe, légèrement fumé avec des notes fruitées, herbacées et acidulées. Vanille en second plan, avec la banane cuite, l'écorce d'orange amère et l'ananas mûr.

**Palais :** Bouche sèche avec un profil plus floral et fruité sur l'eau de rose, la poire, le raisin blanc, l'abricot et la pomme-cannelle. Très rond avec une finale épicée, sur les fruits mûrs.

## La signature

Xaymaca Special Dry est un excellent rhum de dégustation qui s'apprécie comme un grand whisky sec ou avec un gros glaçon et même avec une touche d'eau pur pour révéler ses arômes d'une pointe fumée. Il est également délicieux en cocktail, nous recommandons le Xaymaca Collins. Pour un verre tout en fraîcheur, versez dans un verre rempli de glaçons 5 cl de Xaymaca Special Dry, 2 cl de sirop de sucre, 2 cl de jus de citron vert, mélanger à la cuillère et déguster !





## *A propos des rhums Plantation rhums*

Perfectionniste engagé, Alexandre Gabriel, le créateur et Master Blender de Plantation recherche sans cesse les méthodes de productions les plus pointues. Dans les années 1990, il parcourt les Caraïbes à la recherche des meilleurs rhums et dévoile Plantation. Ses créations lui ont valu de nombreuses distinctions de prestige à travers le monde. Il fait aujourd'hui référence parmi les grands distillateurs et maîtres de chais. En 2012 il est élu Meilleur Maître Assembleur de Rhum au monde (Golden Barrel Award – London). En 2017 il se voit remettre le trophée de l'homme de l'année par l' « American distilling institute ».

Depuis, les rhums Plantation et leurs bouteilles reconnaissables par leur rafia se retrouvent sur les plus grandes tables du monde et dans les bars le plus prestigieux. Fruits d'un savoir-faire unique, ils expriment les saveurs des terroirs du rhum dans des expressions fascinantes où la technique du double vieillissement est désormais devenue une marque de fabrique. La gamme Plantation, à travers son originalité et sa qualité, a su conquérir le cœur des amateurs de rhum de toute la planète. Des références telles que le Stiggin's Fancy Pineapple (élu 3 fois meilleurs spiritueux au monde) ou le Barbados XO 20th Anniversary sont désormais des classiques.

## *Contacts*

**France – Carole Nicolas**

cnicolas@ideesenforme.com / +33 (0)6 74 08 92 57

**Marketing- Angélique Jullienne**

email : ajullienne@maisonferrand.com / tel : +33 (0)1 30 83 22 44