

PROVIDENCE

La Distillerie de Port-au-Prince est l'une des plus récentes distilleries de rhum des Caraïbes, ayant ouvert en 2018 à Port-au-Prince, en Haïti. Le projet est né d'une collaboration entre la famille Barbancourt-Linge et La Maison & Velier. L'un des fruits de ce partenariat est une nouvelle marque : Providence. Herbert Barbancourt-Linge Jr. est le maître distillateur et le directeur de la Distillerie de Port-au-Prince. Sa famille et lui redécouvrent les méthodes et les techniques de leurs ancêtres, héritiers d'une dynastie rhumière célèbre. Les rhums Providence sont élaborés dans le respect de la terre, de l'agriculture et des gens.

PROVIDENCE 3 ANS 2020

PRODUCTION



Matière première	Sirop de canne à sucre – Cristalline
Type d'alambic	Müller
Type de fût	Ex-Providence
Âge	3 ans
Degré d'embouteillage	52 %
Nombre de bouteilles	5 192

Providence 3 ans 2020 représente le deuxième rhum vieilli de la Distillerie de Port-au-Prince. La particularité de ce rhum réside dans son élaboration, basée sur des méthodes traditionnelles : il est produit à partir du sirop d'une variété ancestrale de canne à sucre : la Cristalline. Elle provient des terres de Michel Sajous, à Saint-Michel de l'Attalaye, à 150 kilomètres au nord de la capitale. La distillerie de Port-au-Prince renoue avec l'héritage de la double distillation en Haïti. La fermentation est réalisée à l'aide de levures sélectionnées et de vinasses, permettant le développement d'une complexité aromatique particulière. Ses rhums, élaborés avec un alambic pot still Müller, procèdent d'une première passe affichant entre 25 et 30 degrés d'alcool, et d'une deuxième passe titrant entre 72 et 78 degrés d'alcool. Cette version a été vieillie pendant trois ans dans des fûts ex-Providence. En vieillissant dans les fûts de la distillerie, cet embouteillage exprime pleinement l'identité de la marque. Ces fûts sont en chêne américain neuf, avec une chauffe de niveau 2. Ils sont remplis et vidés trois fois en deux ans, de façon à ce que le bois « s'habitue » au rhum et lui permette de vieillir en douceur et de manière optimale. Cette édition respalendit par ses notes fruitées, gourmandes et épicées pleines de vigueur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Fin, généreux. Parfaitement équilibré, le premier nez dévoile une myriade de fruits (citron vert, clémentine, banane) enveloppés d'une jolie couche de vernis. Dans le prolongement, avec plus de relief, le deuxième nez fait apparaître un paysage olfactif plus herbacé.

Bouche : Vive, harmonieuse. Avec beaucoup d'entrain et de précision, l'attaque en bouche dévoile des notes de chocolat blanc et de miel. Puis, la palette gustative évolue vers des saveurs florales en milieu de bouche. Avec le temps, une fine couche de vanille recouvre la palette gustative.

Finale : Ample et foisonnante. L'entame de finale se montre poivrée et herbacée (origan), puis franchement mentholée. L'arrière-bouche revient au grand galop vers des contrées fruitées (pêche) et divinement juteuses.

