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 Maison & Velier et des partenaires locaux, la famille Linge et représente un nouveau chapitre dans le riche patrimoine du rhum haïtien. Le fruit de ce partenariat est une nouvelle marque de rhum : Providence, dont la production reflète à la fois un engagement envers la tradition et le respect de la terre. Herbert Linge Jr., héritier d'une célèbre famille de rhumiers, dirige la distillerie en s'inspirant de techniques et de philosophies rendant hommage au terroir haïtien.
Le rhum haïtien joue un rôle central dans la culture du pays et est élaboré à partir de variétés de cannes à sucre propres à chaque région. À la Distillerie de Port-au-Prince, l'accent est mis sur la canne à sucre Cristalline, cultivée naturellement et travaillée avec le plus grand soin pour révéler sa profondeur aromatique. Providence incarne le caractère d'Haïti, en faisant recours à des ressources locales et à des méthodes de production qui célèbrent le riche patrimoine de l'île en matière de rhum.

PROVIDENCE 3 ANS 2021

PRODUCTION

Matière première	Sirop de canne à sucre & dunder – Cristalline
Type d'alambic	Müller
Types de fût	Ex-Providence Ex-Bourbon Ex-Caroni
Âge	3 ans
Degré d'embouteillage	52 %

Depuis 2019, la Distillerie de Port-au-Prince propose des rhums vieillis, utilisant différents types de fûts. Providence 3 ans 2021 représente la troisième édition en embouteillage officiel. La particularité de ce rhum réside dans son élaboration : il est produit à partir de la variété de canne à sucre Cristalline, qui provient des terres de Michel Sajous à Saint-Michel-de-l'Attalaye. La fermentation est réalisée à l'aide de levures sélectionnées et de vinasses, permettant le développement d'une complexité aromatique particulière. Pour élaborer ses rhums, la Distillerie de Port-au-Prince utilise la distillation discontinue dans son alambic pot still Müller. Les distillats procèdent d'une première passe affichant entre 25 et 30 %, et d'une deuxième passe titrant entre 72 et 78 %.
Cette nouvelle version est issue de l'assemblage d'anciens fûts ayant contenu pour certains du bourbon, du Providence, et pour d'autres le mythique rhum Caroni.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Aérien et subtil. De très jolis parfums de sucre de canne légèrement brûlée imprègnent dans un premier temps l'atmosphère ambiante. À l'aération, des senteurs de vanille, de mandarine confite et de noix grillée procurent beaucoup d'allant à la palette aromatique.

Bouche : Nette et vive. Des saveurs de citron confit et d'autres plus fibreuses de canne à sucre et de gingembre râpé s'arrogent tout d'abord l'intégralité de l'espace gustatif. Au fur et à mesure, celui-ci évolue vers des tonalités plus lactiques et fruitées (flan au lait, banane flambée).

Finale : Longue et suave. La dégustation se prolonge en mettant en évidence la délicatesse d'un toucher de bouche unique. Puis, des saveurs de framboise, de miel et de gingembre dynamisent une arrière-bouche remarquable de sérénité et de complexité.

Export Manager – Daniele BIONDI • d.biondi@lamaisonandvelier.com
Instagram – @providencerum
Site internet – www.providence-rum.com