vinetur

Angostura rend hommage au maître distillateur John Georges avec un rhum ultra-premium

Le rhum rare de 25 ans d'âge est la vedette de l'hommage d'Angostura au maître distillateur John Georges

samedi 29 juin 2024



John Georges

La Casa de Angostura, mondialement connue pour ses amers aromatiques et ses rhums de haute qualité, a récemment dévoilé un ajout exceptionnel à sa prestigieuse Private Cask Collection : le Tribute Distiller's Cut. Ce rhum ultra-premium est un hommage à John Georges, le maître distillateur qui a consacré plus de quatre décennies à perfectionner l'art de la production de rhum chez Angostura.

John Georges a joué un rôle déterminant dans le maintien des normes élevées et de l'excellence qui font la réputation de *La Casa de Angostura*. L'attention méticuleuse qu'il porte aux détails et son expertise approfondie ont joué un rôle crucial dans l'élaboration de certains des rhums les plus raffinés des Caraïbes. Le Tribute Distiller's Cut témoigne de l'héritage de Georges, en incorporant certains des rhums les plus prestigieux des réserves vieillies d'Angostura, y compris un rhum rare de 25 ans d'âge.

Le Tribute Distiller's Cut met en valeur la précision de la distillation et l'art de l'assemblage, ce qui donne un rhum à la fois complexe et harmonieux. Le mélange équilibre magistralement des notes robustes et fumées avec des nuances de chêne plus légères et enjouées. Ce rhum en édition limitée est conçu pour les connaisseurs et les collectionneurs, et offre une expérience de dégustation à la fois soyeuse et profonde.

Dès la première gorgée, on est accueilli par une intensité moyenne qui met en évidence les saveurs de maturation, encore intensifiées par la chaleur du palais. Les premières notes de dégustation comprennent la cannelle et les épices de boulangerie, associées au cacao et aux fruits tropicaux, qui cèdent progressivement la place à des saveurs plus complexes de menthe verte et de fruits rouges.

Laurent Shun, directeur général de *La Casa de Angostura*, s'est déclaré très fier de ce nouveau lancement. Il a souligné qu'Angostura a toujours célébré les personnes qui se cachent derrière ses produits exceptionnels. Tribute Distiller's Cut est un hommage approprié à John Georges, qui incarne son palais préféré avec des notes profondes et sucrées de vanille, complétées par une touche d'épices.



Ce rhum n'est pas destiné à ceux qui recherchent un alcool doux et facile à boire. Au contraire, il offre une complexité gratifiante, conçue pour ceux qui apprécient et savourent chaque couche de saveur. Le Tribute Distiller's Cut promet une expérience unique, car il évolue à partir de notes dominantes de vanille et de caramel pour révéler des couches de chocolat, de gingembre et de noix de coco.

Disponible à partir du mois de juin, ce rhum en édition limitée sera vendu dans les magasins de spiritueux haut de gamme à travers l'Europe.

Les notes de dégustation complètes décrivent un arôme net d'intensité moyenne, avec des notes de sucre brûlé, de caramel, de crème brûlée, de cacao, de sciure de bois et de fruits tropicaux comme l'ananas et la noix de coco, ainsi que de la noix de muscade et une touche d'abricot sec. Sa couleur claire et profonde reflète une excellente limpidité. Le profil aromatique va de sec à moyen, commençant par la cannelle et les épices de boulangerie, un peu de cacao amer, et une richesse de fruits tropicaux, y compris la mangue et l'ananas. La complexité est rehaussée par des herbes de menthe

verte et une composante de fruits rouges provenant du processus de maturation. La finale est de longueur moyenne, ce qui permet aux saveurs de maturation de devenir plus prononcées avec la chaleur du palais. L'interaction entre les notes d'herbes et l'amertume du cacao renforce la complexité globale, faisant du Tribute Distiller's Cut un ajout remarquable au répertoire d'Angostura.

Par essence, le Tribute Distiller's Cut est une célébration des contributions de John Georges, résumant son dévouement à la création de rhums caribéens exemplaires. C'est un mélange qui récompense ceux qui, comme Georges, apprécient l'art complexe de la fabrication du rhum et les saveurs riches et variées qu'il peut offrir.