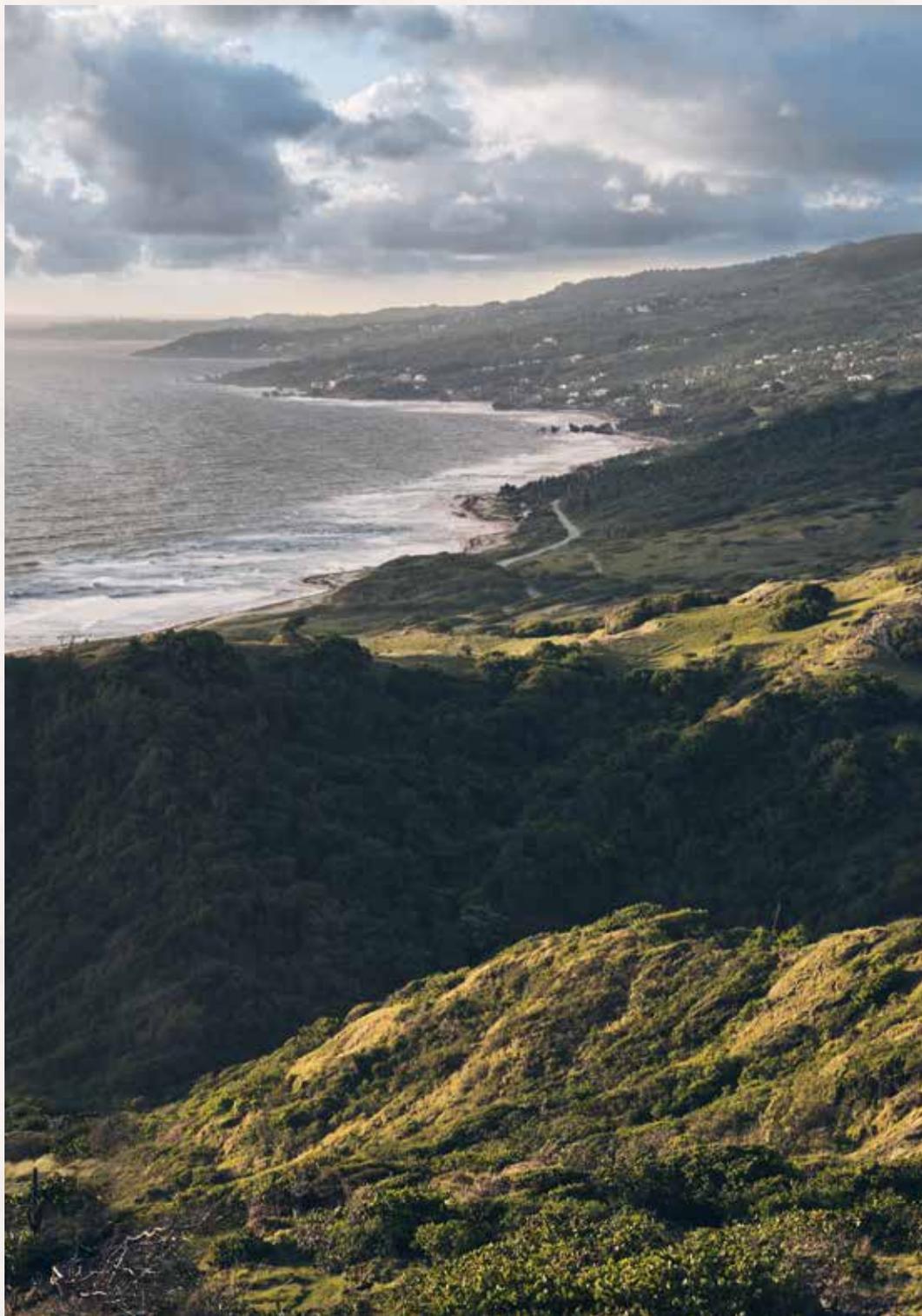


C A H I E R H É R I T A G E

MOUNT GAY®
Barbados Rum **EST 1703**

É L O G E
D U R E S P E C T

C A H I E R H É R I T A G E



BIENVENUE À LA BARBADE, LA TERRE DES ORIGINES

C'est à la Barbade, l'île luxuriante des Caraïbes, que tout commence, au XVII^e siècle. Les producteurs de sucre récupèrent alors « les écumes des chaudières pour en faire de l'eau-de-vie ». Le rhum, littéralement « tue-diable », est inventé, par fermentation puis distillation de la mélasse. Depuis, la Barbade est restée la terre d'élection du rhum, grâce à son terroir exceptionnel. Et Mount Gay, fondée il y a près de 320 ans, est la plus ancienne et la plus prestigieuse distillerie de l'île. Sa longévité repose sur le respect des éléments offerts par la nature et du savoir-faire hérité de ses créateurs.

1703, FONDATION DE LA DISTILLERIE

Un titre de propriété datant de 1703 permet d'affirmer que la distillerie existait à cette époque, mais elle a vraisemblablement été fondée quelques décennies plus tôt. Située sur la plantation du Mount Gilboa, au nord de l'île, la distillerie prendra le nom de Mount Gay en 1801. Et cela, par reconnaissance envers Sir John Gay Alleyne, l'homme qui a développé la distillerie, perfectionné la méthode de distillation et donné ses lettres de noblesse au rhum. À tel point qu'en 1789, George Washington, dont la Barbade fut le seul voyage à l'étranger, commanda expressément du rhum de l'île pour les célébrations de son investiture à la présidence des États-Unis.

LE CALCAIRE DE CORAIL, FILTRE NATUREL

Entre Océan Atlantique et mer des Caraïbes, la Barbade est particulièrement exposée aux Alizés, vents très favorables à la culture de la canne à sucre. Par ailleurs, l'île est composée de calcaire de corail, un sol poreux qui agit comme un filtre naturel pour l'eau des nappes phréatiques des profondeurs de l'île. Ainsi filtrée, cette eau est l'une des plus pures au monde. Depuis sa création, la distillerie Mount Gay puise son eau dans le puits historique de sa plantation.



MOUNT GAY, LE PRÉCURSEUR

L'approche visionnaire, sophistiquée et respectueuse de Mount Gay a été entretenue jusqu'à aujourd'hui et lui permet d'être à ce jour l'unique distillerie de rhum de la Barbade encore en activité depuis les origines.



SIR JOHN GAY ALLEYNE LE VISIONNAIRE

En 1773, Sir John Gay Alleyne est amené à gérer la plantation et la distillerie. Il utilise alors son expertise pour affiner le processus de distillation et commencer à produire un rhum nettement supérieur. Se concentrant uniquement sur la qualité, il a déployé des méthodes ingénieuses d'agriculture, de production de sucre et de distillation pour créer un rhum raffiné qui allait devenir célèbre dans le monde entier. Depuis, nous savons que chaque étape de la création de nos rhums joue un rôle clé pour obtenir ce caractère unique, riche et savoureux.



L'EAU ET LE SUCRE

Depuis 1703, la distillerie utilise uniquement l'eau pure tirée de son puits artésien. Elle contient des minéraux essentiels aux levures naturelles indigènes au moment de la fermentation. Quant à la mélasse de canne à sucre, Mount Gay utilise à la fois celle de la Barbade et celle des Caraïbes. La première se distingue par sa haute teneur en sucre et sa légère acidité, tandis que la seconde a une minéralité plus affirmée. La combinaison des deux permet d'obtenir une parfaite harmonie entre niveau de sucre et minéralité, avec une bonne longueur en bouche.

La fermentation commence lorsque la mélasse et l'eau filtrée de la Barbade sont assemblées avec les levures. Deux techniques distinctes sont alors employées : la fermentation en cuve close inox, utilisée pour la distillation en alambic à colonne ; la fermentation à l'air libre dans des cuves en chêne, destinée à la distillation dans un alambic à repasse, dit 'pot still'. Dans tous les cas, la fermentation dure 72 heures minimum (contre 24 heures en moyenne dans l'industrie du rhum), favorisant le développement d'arômes complexes.



DISTILLATION, VIEILLISSEMENT ET ASSEMBLAGE

Le caractère distinctif des rhums Mount Gay provient de l'utilisation d'eaux-de-vie distillées à la fois dans des alambics traditionnels à colonne et dans des alambics en cuivre. En tout, nous utilisons quatre types d'alambics différents, qui procurent chacun des nuances organoleptiques différentes : puissance, notes fruités, herbacées, florales... Puis, nous faisons vieillir tous nos rhums séparément, dans une gamme variée de fûts ayant servi au vieillissement de whiskey, de bourbon ou de cognac. Tous nos rhums sont vieillis sur place pour profiter du climat tropical qui accélère la concentration des arômes et des saveurs. Enfin,

l'assemblage. Chez Mount Gay, il est élevé au rang d'art : une alchimie complexe entre intuition experte et savoir-faire contrôlé. Notre Master Blender Trudiann Branker en a le secret. Elle compose chaque cuvée en assemblant avec subtilité des dizaines de rhums différents.



EXPERTE ET INSPIRÉE

Portrait de Trudiann Branker



« C'est un honneur pour moi de suivre les traces d'Allen. C'est de lui que j'ai appris le formidable savoir-faire qui nous permet de créer chaque jour l'un des meilleurs rhums du monde. C'est avec une grande fierté et avec humilité que je deviens la Master Blender de Mount Gay, pour créer de nouveaux trésors, développer nos rhums et inventer de nouveaux assemblages. »

Voilà ce que déclarait Trudiann Branker en avril 2019, lorsqu'elle prit la suite d'Allen Smith. Première Master Blender chez Mount Gay et à la Barbade, cette diplômée du Siebel Institute et de l'Institute of Brewing and Distilling, possède une solide formation universitaire, à laquelle s'ajoute une expérience professionnelle de plus de onze ans dans l'industrie des spiritueux. Un univers dans lequel les femmes sont encore rares aux postes de responsabilité.

Trudiann Branker a rejoint Mount Gay en 2014 en tant que responsable qualité et a suivi le même chemin que son prédécesseur au sein de la distillerie. Elle maîtrise parfaitement l'expertise et les secrets des rhums Mount Gay et continuera de perpétuer l'héritage des précédents Maîtres assembleurs, tout en apportant sa propre vision pour de nouvelles explorations.

UNE CURIOSITÉ NATURELLE

Sa capacité à apprécier le subtil équilibre entre la précision scientifique et l'instinct nécessaires à la production de rhum d'exception est certainement l'une de ses plus grandes forces. Son grand professionnalisme associé à sa curiosité naturelle garantissent un avenir prospère à Mount Gay. Notre « Madame Rhum » a le désir de créer, d'explorer de nouvelles idées et d'établir un dialogue productif qui correspond aux ambitions de la maison. Pour la plus ancienne distillerie de rhum au monde encore en activité, c'est une grande fierté de voir la première femme Master Blender assumer ce rôle prestigieux.



RÉINVENTER LE TERROIR ET LE PRÉSERVER

L'eau de la Barbade, les levures de la Barbade, la distillation ancestrale de la Barbade... il ne manquait que la typicité du sol pour retrouver toute l'authenticité du terroir.

Non seulement Mount Gay se fournit en mélasse locale, mais la distillerie développe aussi des cuvées parcellaires, provenant chacune d'une unique parcelle de canne à sucre.

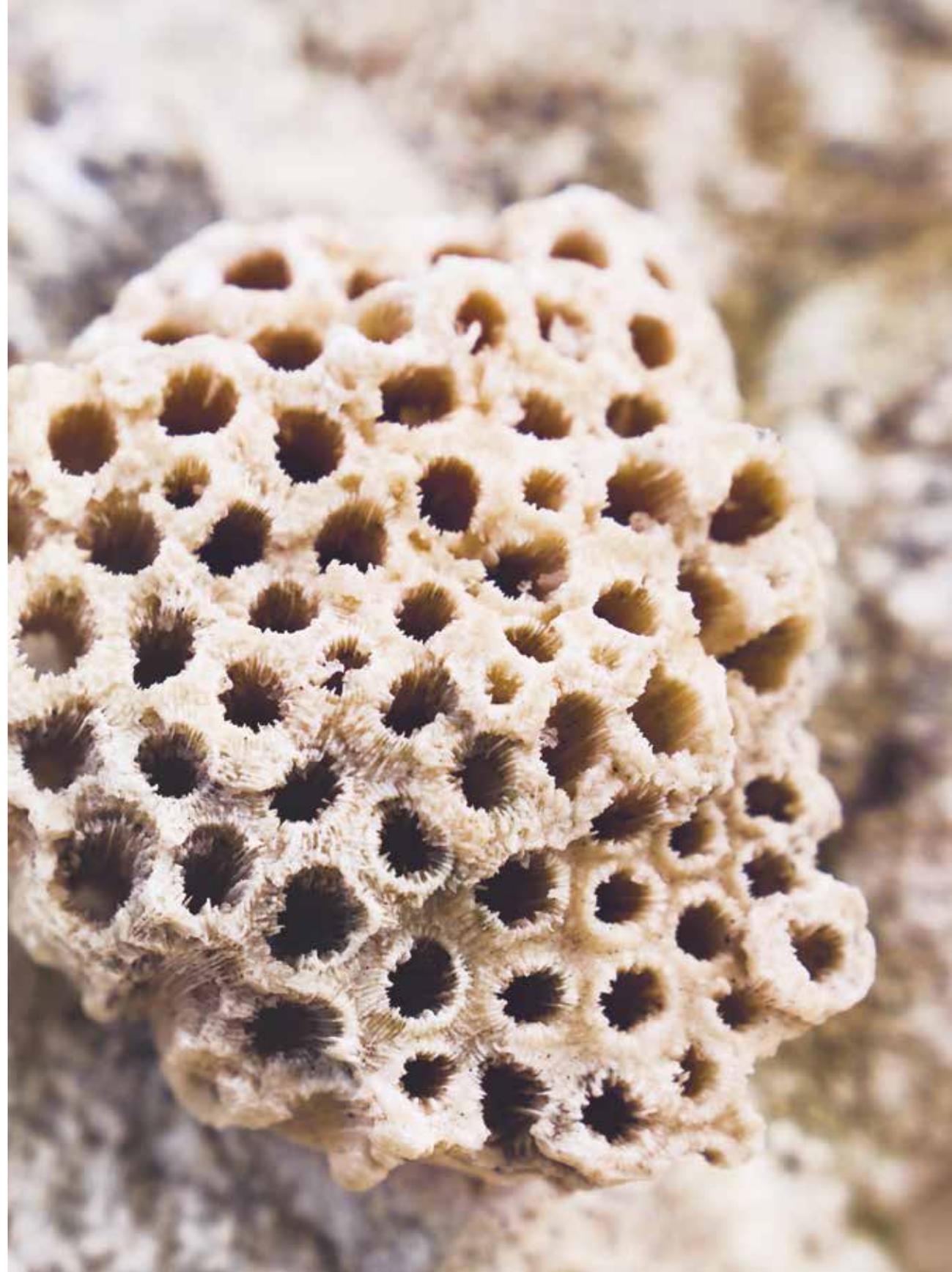
Certes, celle-ci n'a pas la durée de vie de la vigne, mais les pieds restent cinq années en terre, ce qui leur laisse le temps « d'entrer en connexion avec le sol ». Et de retrouver à 100% la notion de terroir, si précieuse pour les dégustateurs les plus exigeants.

LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

La distillerie Mount Gay s'efforce de mettre en œuvre des pratiques responsables et respectueuses de la planète. Tout commence dans les champs de canne à sucre. Nous protégeons et entretenons soigneusement la biodiversité de notre domaine par la rotation des cultures, la fertilisation à l'aide des résidus de la distillation riches en minéraux, la plantation d'arbres fruitiers, la préservation des abeilles... Par ailleurs, nous agissons à tous les niveaux pour réduire nos émissions de carbone : utilisation d'énergies renouvelables, installation de panneaux solaires, récupération des eaux de pluie, interdiction du plastique à usage unique...

PARTICIPER AU DÉVELOPPEMENT DE LA BARBADE

Mount Gay se veut un important partenaire de la vie locale, à travers les emplois directs et indirects générés dans l'agriculture, la distillation, le commerce et le tourisme. L'entreprise, qui est la plus ancienne de l'île, soutient également plusieurs programmes d'éducation, en aidant des institutions gouvernementales comme le National Council on Substance Abuse ou en participant à la rénovation d'une école de l'île. Par ailleurs, la distillerie a produit gratuitement du gel hydroalcoolique destiné à être utilisé à la Barbade dans les établissements de santé, les écoles et l'hôtellerie, ainsi qu'à être exporté vers les îles voisines.



QUELQUES CHIFFRES CLÉS

100%

d'agriculture durable
d'ici 2025

100%

d'électricité renouvelable
d'ici 2025

604

arbres plantés
en 2019-2020

12

ruches dans
le domaine

10%

des salariés formés
à l'apiculture



QUELQUES DATES CLÉS

1650

Première mention du mot « rhum ».

1910

Éclipse totale de soleil visible
de la Barbade, qui inspirera la création
de l'icône Mount Gay Eclipse.

1654

Les planteurs dessinent ce qui deviendra
la plantation Mount Gay et commencent
à distiller la mélasse pour en faire du rhum.

1989

Rémy Cointreau devient propriétaire
de la distillerie Mount Gay.

1703

Date du premier acte de propriété
de la société, qui fait de Mount Gay Rum
la plus ancienne distillerie au monde
encore en activité.

1992

Première commercialisation
du Mount Gay Extra Old.

1747

John Sober acquiert la plantation,
qui s'appelle alors Mount Gilboa.

2009

Première commercialisation
du 1703 Master Select.

1773

John Sober confie l'exploitation
de la plantation et de la distillerie
à Sir John Gay Alleyne.

2015

Acquisition de nouvelles plantations
sur l'île.

1789

George Washington commande
du rhum de la Barbade pour
la célébration de son élection
comme président des États-Unis.

2019

Trudiann Branker devient
Master Blender de Mount Gay.
C'est la première femme à ce poste
à la Barbade.

1801

Décès de Sir John Gay Alleyne.
En hommage à son travail remarquable,
les Sober renomment la plantation
familiale « Mount Gay ».

2020

Lancement de la campagne
de communication « More Than a Rum ».

