

IE RUM

Préfecture de Okinawa



Le Rum est une jeune fabrique qui existe depuis 2011 seulement. Elle est installée sur l'île d'Iejima, à l'Ouest de l'île principale d'Okinawa, à environ 1500 km au Sud-Ouest de Tokyo. Historiquement, c'est un endroit assez pauvre du Japon car le manque d'eau dans ces régions semi-tropicales n'a jamais permis le développement de la riziculture. Par contre, la canne à sucre venant du Pacific Sud y est cultivée depuis très longtemps, et les premières traces connues remontant à 1623. A cette époque, cette canne fine et résistante était déjà utilisée dans la production de sucre brun, une production qui atteignait plusieurs milliers de tonnes par an jusqu'en 1940, avant d'être stoppée nette par les bombardements américains de la Seconde Guerre mondiale. Elle reprit timidement en 1952, jusqu'à un pic de production dans les années 80, avant de décliner de nouveau, faute au non-renouvellement de la population des cultivateurs.

C'est dans l'idée de valoriser cette ressource que fut créée la distillerie d'Iejima. Dirigée dès son origine par deux amis, Makoto ASAKA et Hisato CHINEN, un distillateur d'Awamori. La production se base sur des méthodes typiquement locales, inspirées directement de la production d'awamori : une simple distillation dans un alambic à repasse modifié en son col, et une politique visant à intervenir le moins possible sur les étapes avant distillation (pas de réfrigération des cuves par exemple). Le credo de ces deux amis est de travailler le plus naturellement possible pour faire voyager l'âme de d'Iejima en dehors des limites de l'île.



SANTA MARIA

Crystal

70 cl - Alc. 37% Vol.

La version rhum blanc de la distillerie de Iejima. Son nez est floral, fruité, sur la poire, le raisin et le litchi. Il est vif, rappelant un pisco ou une grappa. Viennent ensuite des sensations douces de jus de canne, de sucre brun et de vanille bourbon. En bouche, l'attaque est souple et minérale. Elle évolue rapidement sur des notes vives et puissantes d'épices, contrastant avec la douceur du nez. La fin de bouche est marquée par les fleurs tropicales, la pâte de coing, avec persistance de notes d'eau de rose et de fleurs.



SANTA MARIA

Gold

70 cl - Alc. 37% Vol.

Cette version âgée des rhums de Iejima est vieillie au minimum deux ans en fût de chêne américain ayant contenu du whisky japonais. La couleur ambrée est peu marquée, il est légèrement trouble. Le nez est à la fois fruité, sur la poire bien mûre, l'ananas, et fumé, sur le cacao et le bois. En bouche, l'attaque est souple et fraîche, on retrouve le fruit. Elle évolue très rapidement sur les épices et vers davantage de puissance. Le vieillissement apporte des notes franches de whisky (léger et fruité), mais on reste globalement sur des sensations salines, presque iodées. On revient sur les fruits en finale, tout en restant sec, astringent, sur des amertumes de zeste d'orange.