CHARLES HOFER SA

FINE SPIRITS & WINES

SINCE 1989

DOMINICAN RUM

KIRK and SWEENEY

SANTIAGO De Los CABALLEROS, D.R.

RESERVA

75cl / 40%



Kirk et Sweeney était un voilier en bois qui, dans les premières années de la prohibition, était particulièrement connu pour la contrebande de rhum entre les Caraïbes et le nord-est des États-Unis. En 1924, il fut saisi devant les côtes new-yorkaises avec, à son bord, une énorme quantité de rhum. Le "Kirk and Sweeney" fut rebaptisé "Chase" et utilisé pour les entraînements des garde-côtes avant d'être mis hors service dans les années 1940.

La bouteille et le bouchon surélevé ont été inspirés par les bouteilles à oignons élégamment trapues du XVIIIe siècle, qui contenaient généralement du rhum. Ces belles bouteilles étaient parfois recouvertes de filet de chanvre qui pouvait être utilisé comme poignée ou pour suspendre la bouteille à une poutre de navire.

Jouant sur le concept de navigation mondiale, une carte nautique antique de la principale route de contrebande de rhum est sérigraphiée sur le pourtour de la bouteille. Le cou comporte une photo de Kirk and Sweeney et une citation de style garde-côte avec le numéro de lot et de bouteille. Avec le logo orné et le sceau de sécurité imprimé pour ressembler à du laiton nautique, le design rappelle le risque que tant de gens étaient prêts à prendre pour un bon goût de rhum dans les années 1920.

Fabriqué artisanalement en République Dominicaine, ce rhum respecte la réglementation très stricte pour s'appeler «Rhum Dominicain». Le processus commence avec de la canne à sucre pure et récoltée à la main. Le sous-produit de la canne à sucre, la «Blackstrap Molasses» est ensuite soigneusement fermenté et distillé. Le rhum est ensuite vieilli dans une variété de fûts de chêne américain et français, le distillateur effectuant diverses étapes de vidage, de mélange et de re-remplissage au fil des ans. L'assemblage final est une sélection de rhums diversement vieillis entre 3 et 14 ans, minutieusement sélectionnés à la main, c'est en effet un rhum qui mérite d'être poursuivi.

Nez :
Ce rhum de couleur acajou profond présente un arôme doux équilibré fortement vers le miel de canne, avec des nuances terreuses de canne à sucre, ainsi qu'un soupçon de vanille, de chêne grillé succulent, de caramel et de fruits secs.

Bouche :
Le goût initial révèle une qualité de nectar sucré, conduisant à un corps plus lourd qui a un caractère sérieux mais pas envahissant. De légères notes de vanille et de bois frappent le palais et se transforment en une offre incroyablement douce.

Finale :
Des saveurs de vanille audacieuses, mûres et douces évoluent vers la fin, offrant une finale douce, longue et luxueuse.