



BRUGAL

Maestro Reserva

Un rhum d'exception né du mariage parfait entre le bois et le feu

Le premier rhum au monde vieilli en fûts de chêne flambés, selon un procédé unique imaginé par les *Maestros Roneros* de la famille et inspiré par 135 ans de savoir-faire.



Brugal, la célèbre maison de rhums dominicains, dévoile sa dernière création : Maestro Reserva, un rhum d'exception, qui s'inscrit dans sa collection permanente aux côtés de son emblématique Brugal 1888.

Imaginé par Jassil Villanueva Quintana, *Maestra Ronera* des rhums Brugal et cinquième génération de la famille, Maestro Reserva est le premier rhum au monde à être affiné dans des fûts de chêne qui ont été flambés, jusqu'au moment précis où les sucres résiduels contenus dans le bois fondent et se transforment en perles de caramel. Cette méthode exclusive de *Flambage Aromatique* - ou *Dark Aromatic Toasting* - démontre une maîtrise parfaite du mariage entre le bois et le feu, apportant à ce rhum de dégustation, aux délicates notes boisées et caramélisées, une incroyable complexité aromatique.

Brugal, *Maestros Roneros* de génération en génération

Au sein de la famille Brugal, animée par la passion du rhum, chaque génération a su enrichir le savoir-faire de la maison qui s'est développé depuis la création de la marque en 1888. Jassil Villanueva Quintana, première *Maestra Ronera* et cinquième génération de la famille, porte fièrement l'héritage de sa famille et le transcende à travers sa toute dernière création : Maestro Reserva.

« Ma famille est profondément attachée à l'élégance du rhum Brugal, à ce qui fait son âme. J'ai la chance et la responsabilité d'avoir hérité du savoir-faire des Maestros Roneros des générations précédentes. En m'inspirant de ces connaissances et de ma passion du rhum, j'ai conçu Maestro Reserva comme "un instant parfait". Mon souhait était de créer un rhum qui accompagnerait les grandes célébrations qui rythment la vie, celles que l'on partage avec des proches et qui laissent des souvenirs gravés en mémoire. »

Jassil Villanueva Quintana, *Maestra Ronera* des rhums Brugal



Bercée depuis l'enfance par les récits de sa famille, Jassil est aujourd'hui la gardienne des traditions et des secrets de Brugal, après que les *Maestros Roneros* de la quatrième génération aient remarqué ses capacités exceptionnelles pour la dégustation.

En 2011, elle devient la plus jeune *Maestra Ronera* au monde. Pour la première fois, une femme est à la tête de la création des rhums Brugal. Avec un goût prononcé pour la recherche et l'innovation, elle apporte des compétences pointues liées à la sélection et à l'élevage en fûts de sherry oloroso, et offre ainsi à Brugal de nouvelles perspectives, notamment à travers des techniques de maturation inédites.



Le *Flamage Aromatique* des fûts: un procédé inédit et exclusif

Au cœur de la complexité de Maestro Reserva se trouve le procédé du *Flamage Aromatique* des fûts, qui suit l'étape de la double maturation successive en fûts de bourbon puis en fûts de sherry oloroso de premier remplissage. Cette technique consiste à flamber des fûts, directement après les avoir vidés de leur rhum. Alors qu'ils sont encore frais et chargés de vapeurs d'alcool, les fûts sont enflammés – comme pour des bananes flambées.

C'est là que l'expertise des *Maestros Roneros* est clé : le *Flamage* doit être interrompu au moment précis où les sucres résiduels contenus dans le bois se transforment en douces perles de caramel, et avant que celles-ci ne brûlent et ne deviennent amères.

Né du mariage parfait entre le bois et le feu, Maestro Reserva capture en un instant le savoir-faire de cinq générations.



A l'issue de ce processus, le rhum est alors remis dans les fûts encore fumants pour un affinage de plusieurs mois en climat tropical. Les perles de caramel se fondent alors dans le rhum et apportent au liquide une douceur naturelle, produisant ce rhum d'une incroyable complexité aromatique, sans sucres ajoutés, ni additifs et de couleur naturelle.

Un rhum d'exception à découvrir et déguster

Le processus long et complexe de maturation et d'affinage en fûts de chêne flambés font de Maestro Reserva un rhum d'exception aux délicates notes boisées et caramélisées, pensé pour être dégusté pur ou sur glace.

Le nez présente un boisé délicat soutenu par des arômes de fruits rouges, d'épices douces, de miel et une légère touche de fumée. Sec en bouche, où pourtant des saveurs caramélisées et vanillées dominent, soutenues par de subtiles notes de chocolat noir, de fruits secs, de sucre roux et d'écorce d'orange. La finale est longue, sur le bois fumé, avec une pointe douce-amère de sucre brun caramélisé..

Maestro Reserva est embouteillé au degré précis de 41,2%, idéal pour en apprécier la complexité aromatique, sans sucres ajoutés, ni additifs et de couleur naturelle. Le rhum se présente dans une carafe sérigraphiée exclusive aux formes affirmées, ornée du blason de la maison, et s'accompagne d'un étui. Fidèle aux engagements de la marque en matière de développement durable, son emballage a été conçu dans le respect de l'environnement et est entièrement recyclable.



Maestro reserva en bref ...

Inspiré par 135 ans de savoir-faire, Maestro Reserva est le premier rhum au monde à être affiné en fûts de chêne préalablement flambés, selon une méthode exclusive développée par la *Maestra Ronera* de Brugal. *Le Flambage Aromatique* démontre une maîtrise parfaite du mariage entre le bois et le feu, apportant à ce rhum de dégustation, aux délicates notes boisées et caramélisées, une incroyable complexité aromatique.

Couleur : Ambré profond avec des reflets caramel brillant.

Nez : Boisé délicat soutenu par des arômes de fruits rouges, d'épices douces, de miel et une légère touche de fumée.

Bouche : Un rhum sec, où pourtant des saveurs caramélisées et vanillées dominant, soutenues par de subtiles notes de chocolat noir, de fruits secs, de sucre roux et d'écorce d'orange.

Finale : La finale est longue, sur le bois fumé, avec une pointe douce-amère de sucre brun caramélisé.



Disponibilité :

en France à partir d'avril 2024 sur les circuits de prescription (caves et CHR) dont :
The Whisky Shop, Excellence Rhum,
La Grande Epicerie Rive Gauche, Maison du Rhum, Repaire de Bacchus Printemps.

Prix de vente conseillé en caves :

185 € TTC

Degré alcoolique :

41,2%

À propos de Brugal

Avec 135 ans de savoir-faire, la maison Brugal s'est distinguée comme une pionnière dans la production de rhum en République dominicaine. Fondée en 1888 par Don Andrés Brugal, elle est la première à vieillir son rhum sur place, instaurant une tradition maintenue sur cinq générations. Les rhums Brugal sont produits exclusivement en République dominicaine, à partir de mélasses locales de qualité supérieure, et distillés en alambic à colonne, afin de donner une eau-de-vie légère en goût, pure et élégante. La maturation des rhums s'effectue en fûts de bourbon et de sherry oloroso de premier remplissage, intégralement en climat tropical, dans les chais de Puerto Plata situés au nord du pays. Le savoir-faire des Maestros Roneros, transmis de génération en génération, confère aux rhums Brugal leur qualité et leur caractère distinctif. La qualité, le choix de provenance des fûts et la maîtrise du bois sont au cœur du processus de production. Jassil Villanueva Quintana, cinquième génération de la famille, est aujourd'hui la première Maestra Ronera des rhums Brugal. Dotée d'un goût prononcé pour la recherche et l'innovation, elle transcende son héritage en développant de nouvelles techniques de maturation exclusives. Depuis ses origines, Brugal connaît une croissance remarquable en République dominicaine et à l'international, notamment en Espagne, tout en restant ancré dans son terroir. L'expression Brugal 1888, avec sa double maturation signature, est emblématique du savoir-faire de la maison dans l'art de produire des rhums d'exception.