

COMMUNIQUE DE PRESSE

Bordeaux, France 14 février 2023



Le rhum El Supremo – Le plus vieux rhum du Paraguay commence son périple européen par la France.

C'est en 1909 que la plus vieille et désormais plus grande distillerie de rhum du Paraguay vit le jour. Depuis plus de 100 ans, ce rhum est exclusivement réservé aux Paraguayens. Cette distillerie fabrique un rhum exceptionnel selon une tradition séculaire appelée *Lento Método Paraguayo*, enseignée pour la première fois en 1588 par les jésuites espagnols pour produire le célèbre *Cañas Paraguaya* (ou Rhum paraguayen de style agricole).

Le rhum El Supremo est 100% naturel et doublement vieilli dans des fûts en bois Incienso Marrón locaux puis dans des fûts de chêne Français. On obtient alors un authentique rhum Paraguayen, vieilli et primé à plusieurs reprises.



Le rhum El Supremo est un rhum à siroter, audacieux et ultra premium, issu de valeurs traditionnelles mêlées à une vision contemporaine. Secret le mieux gardé du Paraguay, c'est sûrement l'un des meilleurs rhums agricoles jamais fabriqués. Bientôt, le rhum El Supremo sera disponible sur d'autres marchés européens. Pour découvrir comment l'un des meilleurs rhums paraguayens au monde va bousculer l'Europe et pour en savoir plus sur le rhum El Supremo, rendez-vous sur notre site internet : [El Supremo Rum](http://ElSupremoRum.com).

Basée à Singapour, El Supremo Pte Ltd est une société mondiale de spiritueux en pleine croissance. Soutenue par des leaders et des investisseurs prospères de l'industrie, son but est d'apporter « The Next Big Thing » dans la catégorie des spiritueux à son public dans le monde. Leur gamme principale - El Supremo Rum - est un rhum multi-primé originaire des jungles du Paraguay et maintenant disponible dans toute l'Europe. En tant que propriétaire de la marque, la société El Supremo Pte Ltd embouteille, commercialise, distribue, exporte

*et vend au détail le rhum El Supremo
dans le monde entier. La SAS El
Supremo est une
en France.*

Qu'est-ce qui rend le rhum El Supremo si unique ?

Le rhum El Supremo est un rhum à siroter 100% naturel et ultra-premium produit dans le lointain Paraguay. L'histoire du rhum du Paraguay remonte au 17ème siècle avec l'arrivée des Jésuites. Immédiatement, les jésuites ont compris que le Paraguay serait l'endroit idéal pour faire le meilleur rhum. Ils ont commencé par enseigner aux Indiens Guarani locaux leur technique unique de fabrication du rhum qui n'a pas changé depuis plus de 500 ans.

Le climat

Le climat du Paraguay produit l'une des meilleures cannes à sucre au monde. La canne à sucre prospère et s'épanouit pendant les mois chauds de l'été et libère le sucre le plus concentré lorsqu'elle est récoltée pendant les mois frais d'hiver.

L'eau

Le plus grand plan d'eau souterrain du monde provient de l'aquifère guarani. Cette eau pure et intacte datant de millions d'années ne nourrit pas seulement la terre mais est également utilisée pour produire les rhums.

La distillation

Le rhum El Supremo est distillé à partir de jus de canne à sucre qui est bouilli sur des feux ouverts pendant 9 heures jusqu'à ce qu'on obtienne une belle couleur miel dorée. Il est ensuite fermenté pendant 72 heures.

Le bois

Le secret du rhum El Supremo vient du bois. Le rhum est soigneusement vieilli dans des fûts Incienso Marrón, un bois indigène du Paraguay. Il est ensuite fini dans des fûts français en chêne avant la mise en bouteille. L'utilisation de ces 2 bois est vraiment ce qui donne au rhum El Supremo son goût distinct et supérieur.

"El Supremo est un rhum qui rend hommage à la longue et riche tradition artisanale du Paraguay et de son environnement. C'est ce savoir-faire artisanal et ce respect de la tradition paraguayenne qui ont permis de produire un rhum primé vraiment remarquable, au goût unique et différent de tous les autres, un rhum inspiré par un visionnaire pour les visionnaires d'aujourd'hui.

Nous sommes heureux de continuer dans la même tradition avec un dévouement inébranlable à la recherche de la perfection."

Filippo Maria Olivi di Briana, CEO de Rhum El Supremo

Découvrir l'histoire qui se cache derrière le rhum El Supremo

En 1909, nous avons commencé quelque chose que les connaisseurs ont depuis été ravis de terminer. Depuis plus de 100 ans, ce que nous avons accompli n'est rien de moins qu'un miracle.

Les réalisations de l'humanité ont été consignées dans des livres et ont rempli les plus grandes bibliothèques.

L'histoire de notre rhum est sans doute la moins connue. Jusqu'à aujourd'hui.

Alors que Christophe Colomb a découvert ce qu'il appelait le Nouveau Monde des Amériques.

Le cœur de l'Amérique du Sud

Mais les Espagnols sont allés plus loin, au Paraguay, le Corazon de Sudamerica.

Les missions

Il y a près de 500 ans, les Jésuites sont arrivés à Buenos Aires.

La Rivière d'Argent

De là, ils ont commencé leur périlleux voyage dans les jungles du grand bassin du Río de la Plata, jusqu'au Río Paraná et au Río Paraguay.

Après un voyage comprenant d'énormes difficultés et de dangers, ils se sont finalement installés à Asunción en 1588. Et ont commencé à construire ce qui allait devenir la plus grande ville d'Amérique latine au XVIIe siècle.

Cañas Paraguaya

Protégée par les hauts plateaux brésiliens au nord, l'imprenable cordillère des Andes à l'ouest et la Patagonie au sud, Asunción s'est développée pour devenir une utopie subtropicale.

Les plaines fertiles naturelles, nourries par les eaux souterraines les plus pures du magnifique aquifère Guarani, faisaient du Paraguay l'endroit idéal pour planter la meilleure canne à sucre ou Cañas.

Les mois d'hiver frais libéraient le nectar le plus doux dans la canne à sucre. Les Jésuites écrasaient le miel frais de la canne à sucre et produisaient l'un des secrets les mieux gardés du Paraguay : le rhum paraguayen.

Si lointaine et isolée, la majeure partie du Paraguay n'a pas encore été touchée par l'homme et abrite toujours les Indiens Guarani.

Oubliée par le temps, la fabrication du rhum au Paraguay a traversé 500 ans de perfection tranquille en utilisant les mêmes méthodes de distillation traditionnelles enseignées par les Jésuites.

Alimenté par cet or liquide, le Paraguay produira une histoire pleine d'héroïsme - de célèbres personnages qui tirent une grande fierté de la générosité de cette terre fertile.

En l'honneur d'un héros national

Né en 1766, Don José Gaspar Rodríguez de Francia y Velasco allait devenir un héros national du Paraguay.

Véritable visionnaire en avance sur son temps, il a conduit le Paraguay à l'indépendance et l'a libéré des Espagnols en 1811. Vénéré par tous les Paraguayens, Don José était affectueusement surnommé "El Supremo".

Nous dédions notre rhum unique à cet homme distingué dont l'esprit indépendant vit dans le cœur des Paraguayens. **Le rhum El Supremo** est né en hommage à ce véritable visionnaire.

Envisageant un régime utopique, *El Supremo Dictador* a isolé le Paraguay du monde extérieur. Cela a duré plus de 200 ans.

Créée en 1909, il s'agit de la plus grande et la plus ancienne distillerie du Paraguay. Pendant plus d'un siècle ses rhums n'ont pu être appréciés que par les Paraguayens. Jusqu'à aujourd'hui.

Découverte de la production du rhum El Supremo

Le voyage de notre rhum

Parti de la jungle lointaine du Paraguay, notre rhum a parcouru plus de 12 000 km avant de se retrouver sur les lèvres de nos buveurs avisés. Un voyage qui traverse non seulement les océans mais aussi plus de 500 ans d'héritage et de traditions, rendant la première gorgée tout aussi précieuse que la dernière goutte.

Cañas Paraguaya

Fermée au monde depuis des siècles, la fabrication du rhum à El Supremo Rum se fait sans hâte. Les Paraguayens fabriquent du rhum depuis des générations, mais très peu est exporté.

Notre distillerie isolée fabrique encore du rhum en utilisant les mêmes méthodes anciennes que les Jésuites. Des rhums premiums audacieux et distincts mélangés à des valeurs traditionnelles et à une vision contemporaine. Le rhum El Supremo est vraiment un rhum remarquable, au goût unique et qui ne ressemble à aucun autre.

Aguardiente

Notre rhum est fabriqué selon un processus traditionnel de distillation lente pour créer la Caña Paraguaya. Une méthode unique, préservée depuis l'époque des anciennes colonies espagnoles en Amérique latine, qui utilise le processus de brassage établi par les Jésuites.

En travaillant avec le jus de la canne à sucre pure, on obtient du miel et, avec lui, du rhum. Cette formule a été perfectionnée au fil des siècles pour donner naissance à cet or liquide onctueux.

Caña Cortada A Mano

Patiemment coupée à la main et récoltée pendant l'hiver, la canne à sucre est chargée sur des charrettes tirées par des bœufs et transportée jusqu'à de vieux moulins bien usés où elle est écrasée pour obtenir le jus de canne à sucre. Ces Carreta en bois à deux roues sont le même type de transport qui a été utilisé au cours des 500 dernières années.

Lento Método Paraguayo

Notre méthodologie est restée la même depuis le premier jour.

Le jus de canne à sucre frais est filtré avant d'être porté à ébullition dans de grandes cuves ouvertes au-dessus de feux de fosse en bois pendant neuf heures pour obtenir du miel de canne à sucre. Une nouvelle fermentation a lieu pendant trois jours avant que le miel ne soit prêt pour le processus de distillation. La distillation lente du sirop de miel fermenté dans des alambics à colonne produit cette fameuse Caña Paraguaya.

Incienso Marrón e Roble

Mais ce qui fait d'El Supremo un rhum vraiment remarquable, c'est le bois.

Le rhum pour vieillir lentement, est laissé dans des fûts en bois indigène Incienso Marrón, unique au Paraguay. C'est ce qui confère à notre rhum cette saveur et cette couleur particulières. Doublement vieilli, notre rhum est parfaitement fini dans des fûts français jusqu'à ce qu'il soit prêt à être mis en bouteille. Ce processus de vieillissement n'est jamais pressé, jamais précipité, mais au contraire protégé du monde extérieur que nous connaissons.

Ce processus patient parmi les bois est ce qui permet de garantir le corps, le bouquet et la saveur du rhum El Supremo. Le résultat est un rhum doux, de couleur ambrée, aux arômes parfaitement équilibrés, semblable au whisky et au brandy de qualité supérieure.

Embotellado

Après la maturation, le spiritueux entame enfin un voyage de trois semaines dans de longues barges, tirées et poussées par des remorqueurs d'Asunción à Montevideo. De là, il est rapidement expédié à l'autre bout du monde jusqu'à Bordeaux, en France, où il est soumis aux tests finaux de notre maître-mélangeur, avant d'être filtré, mis en bouteille, étiqueté et expédié dans le monde entier.

Découvrez les différents types de rhum El Supremo



LE RHUM N° 1 AU PARAGUAY

Le rhum El Supremo est un rhum premium audacieux et distinct. Une combinaison rare qui est à la fois authentique et sans compromis. Un rhum vraiment remarquable, au goût unique et qui ne ressemble à aucun autre.

Un rhum qui allie des valeurs traditionnelles à une vision contemporaine. Un rhum inspiré par un visionnaire pour les visionnaires d'aujourd'hui.

Le rhum Supremo a été créé pour les buveurs exigeants qui recherchent un rhum corsé de qualité, facile d'accès et au goût exquis, conçu pour être dégusté avec des amis.

Le rhum El Supremo est le rhum de sirop ultra-premium du Paraguay. Il est 100% naturel, sans sucre ajouté ni additif.

RHUM EL SUPREMO 8 ANS D'ÂGE



Notes de dégustation

Un exceptionnel rhum ambré foncé moyennement corsé. Ce rhum de 8 ans d'âge est une fusion complexe d'un rhum riche en goût et en corps, créant un rhum somptueux et lisse qui peut également former la base de cocktails mémorables.

Nez

L'attaque initiale du nez est chaude et rougeoyante. Clous de girofle, cannelle, écorce d'orange confite et vanille dominant. Un léger goût lactique rappelle un gâteau aux carottes glacé ; extrêmement accueillant et chaleureux.

Goût

Épicé et sec, avec des couches de cacao, de caramel et d'épices. Une forte présence d'incienso et de chêne, plus chaleureuse que stimulante, les goûts de minéraux et de caoutchouc chaud

évoquent des images de piste de course plus que de feu d'usine. L'expression est plus riche en bouche, mais l'image est beaucoup plus claire, la structure est cohérente et les saveurs plus complexes.

Finition

Une longue finition, lisse, propre et souple. Il y a une note appétissante de cacao amer et cela descend comme un hot coco mexicain épicé, chaud mais avec retenue.

RHUM EL SUPREMO 12 ANS D'ÂGE



Notes de dégustation

Se distingue par la singularité de son goût et son extrême douceur. Se distingue par sa richesse aromatique. Produit pour les connaisseurs, à déguster pur ou glacé. Authentique, sans compromis, un rhum millésimé brun acajou au sommet de sa catégorie.

Nez

Clous de girofle, cannelle, vanille sont suivis d'une note de vernis à meuble qui évoque l'image d'une bibliothèque. Il s'agit d'un pas en avant avec plus de complexité, mais qui suit toujours la même structure. L'âge a également apporté des notes plus soignées.

Goût

Se boit plus comme un distillat de raisin que comme un rhum, doux et boisé. Les notes plus végétales ont définitivement pris du recul par rapport à l'influence du bois. Le funk s'est également atténué avec le temps passé dans le bois. Les épices du bois ont augmenté d'un niveau, apportant une saveur de vanille plus riche, du caramel au beurre, du miel brûlé et une touche de chocolat au lait.

Finition

Le feu est de retour avec une longue finition prolongée, mais au lieu du poivre noir, c'est plus comme du poivre rouge en flocon dans la façon dont il remplit votre bouche. Comme le

poivre rouge en flocon, il y a encore une touche de fruit dans les vapeurs, la vanille et le café noir sont également présents. Des épices souples, des clous de girofle, de la crème caramel avec une finition longue, douce et propre. Vraiment un rhum de dégustation étonnant.