

**MAISON FERRAND ET WEST INDIES RUM DISTILLERY ANNONCENT  
LE LANCEMENT MONDIAL DE**



# CUT & DRY

## COCONUT RUM

*Premier lancement sous le nouveau nom de marque,*

### **De Plantation à Planteray Rum**

Bridgetown, Barbade (le 9 janvier 2024)

Maison Ferrand et West Indies Rum Distillery sont fiers d'annoncer le lancement mondial du Planteray Cut & Dry, un rhum artisanal 100 % barbadien infusé avec de la noix de coco localement sourcée, disponible pour la première fois en dehors des Caraïbes.

Aujourd'hui, lors de la conférence de presse qui s'est tenue à la West Indies Rum Distillery (WIRD), à laquelle la presse locale était conviée, Cut & Dry Coconut a été officiellement lancé en tant que premier produit sous la marque Planteray, anciennement connu sous le nom de Plantation.

### **Rhum de la Barbade, noix de coco de la Barbade**



La création de Cut & Dry est le fruit de quatre ans d'expérimentation pour trouver l'équilibre parfait de l'infusion naturelle de noix de coco avec notre délicieux rhum barbadien. Pour capturer l'essence de la Barbade, berceau du rhum, WIRD s'est associé à des agriculteurs locaux qui cultivent des noix de coco depuis des générations.

"Notre partenariat avec les agriculteurs locaux de noix de coco promeut la Barbade comme une référence de produits artisanaux haut de gamme, tout en célébrant la riche histoire de la Barbade", déclare Andrew Hassell, directeur général de WIRD. "La distillerie est l'épine dorsale de l'industrie locale du rhum depuis plus de 130 ans et il est de notre devoir de soutenir notre communauté. Nous sommes fiers de sourcer de la mélasse et des noix de coco locales pour produire Planteray Cut & Dry, un véritable produit de la Barbade."

WIRD s'est associé à l'Institut de recherche et de développement de l'agriculture des Caraïbes (CARDI) et au programme Alliances for Action du Centre du commerce international pour travailler avec des agriculteurs locaux favorisant la croissance du secteur agricole et assurant un approvisionnement durable en noix de coco locale. Le partenariat soutient les entreprises barbadiennes et les initiatives d'agriculture durable, tout en célébrant son patrimoine. L'objectif de WIRD est de garantir que Cut & Dry soit toujours un produit 100 % barbadien.

### **Une noix de coco pour chaque bouteille d'un litre de rhum**

Cueillie à maturité, la chair blanche de la noix de coco est méticuleusement coupée et séchée, préservant le goût pur de la noix de coco. Elle est ensuite infusée dans les rhums de la Barbade, créant une expression mélangeant parfaitement les saveurs riches du rhum avec la bonté tropicale des noix de coco fraîches de la ferme. Et il n'y a pas de raccourcis, il faut une noix de coco pour fabriquer un litre de Cut & Dry.

### **4 ans et 97 recettes**

Don Benn, maître distillateur chez WIRD explique « Nous avons exploré toutes les facettes de la noix de coco - que ce soit le jus, la gelée, le fruit frais ou séché, il nous a fallu quatre ans d'expérimentation et 97 recettes pour atteindre la perfection en utilisant la chair naturelle blanche de noix de coco infusée dans notre délicieux rhum barbadien. Et deux années supplémentaires ont été nécessaires, pour récolter suffisamment de noix de coco afin d'assurer la livraison de nos marchés d'exportation ».

« Nous ne pourrions produire de grandes quantités car Cut & Dry est fait à la main et tributaire de la croissance des noix de coco, qui ne peut être accélérée. La nature doit faire son travail ! » déclare Alexandre Gabriel, propriétaire et maître assembleur de Maison Ferrand et de West Indies Rum Distillery.

### **Planteray, un hommage à la canne à sucre, aux rayons du soleil et aux plus beaux terroirs de rhum**

Lors de la même conférence de presse le 9 janvier annonçant le lancement du Cut & Dry, l'équipe de Ferrand et WIRD ont également dévoilé l'évolution de Plantation rhum devenu maintenant Planteray rhum. Le nom 'Planteray' incarne l'identité de la marque et les symboles centraux qui ornent les bouteilles depuis plus de 25 ans et rend hommage à la canne à sucre, la PLANTE qui donne naissance au rhum, et aux RAYons du soleil qui sont essentiels à la croissance et à la maturation de la canne à sucre.

« À partir d'aujourd'hui, l'évolution de Plantation vers **Planteray** commence » a déclaré Alexandre Gabriel. "Ce fut un long parcours pour déposer un nom qui reflète notre ADN de marque dans 120 pays. Naturellement, le rhum que nous avons fièrement produit pendant plus de 25 ans reste exactement le même et sera toujours produit avec la même expertise, attention et soin, mais maintenant sous le nom de Planteray. Nous restons fermement engagés à produire le même rhum exceptionnel de la Barbade et de certains des plus grands terroirs de rhum au monde."

Les bouteilles portant le nom de Planteray Rum seront disponibles dans le monde entier à partir de janvier 2024, et la transition ne sera pas effective avant le second semestre 2024 sur le marché français et européen.

### Notes de dégustation

Nez : Intense, commence sur la pulpe de noix de coco avec des notes de vanille, de cannelle et d'huile de sésame.

Bouche : Ronde, offre du lait de coco, de la vanille, de la banane et du gingembre vert, avec des touches douces de mélasse et des notes herbacées fraîches.

Finale : Très longue sur la noix de coco, le poivre et la vanille.

Disponible mondialement aux États-Unis, au Royaume-Uni, en France et dans les Caraïbes, le Planteray Cut & Dry Coconut est embouteillé à 40 % d'alcool par volume (80 proof) avec un prix de détail suggéré entre 45€ et 50€.

#### **COCKTAIL : Le Pina Colada Planteray Cut & Dry**

60 ml / 2 oz de Planteray Cut & Dry

105 ml / 3,5 oz de jus d'ananas pressé frais

22,5 ml / 0,75 oz de crème de noix de coco

15 ml / 0,5 oz de jus de citron vert frais pressé

7,5 ml / 0,25 oz de crème ou de lait demi-écrémé

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace pilée. Servir dans un verre à Pina Colada ou Collins, garnie d'une paille en papier.

#### **COCKTAIL : Le Cocogroni Planteray Cut & Dry**

30 ml / 1 oz de Planteray Cut & Dry

30 ml / 1 oz de Italian red bitter liqueur

30 ml / 1 oz de sweet vermouth

Verser tous les ingrédients dans un verre à whisky rempli de glace et mélanger.

## À PROPOS DE PLANTERAY RUM

À partir de janvier 2024, Plantation Rum devient « Planteray Rum ». Le rhum dans la bouteille est exactement le même, rien ne change sauf le nom. Les rhums Planteray sont instantanément reconnaissables dans leurs bouteilles enveloppées de raphia et servis dans les meilleurs établissements du monde. Le rhum Planteray exprime les grands terroirs du rhum dans des expressions exceptionnelles dont la double technique de vieillissement est devenue une véritable marque de fabrique. La gamme de rhums Planteray, par son originalité et sa qualité, a conquis le cœur des amateurs de rhum du monde entier, remportant plus de 600 médailles et récompenses dans le monde entier pour sa qualité exceptionnelle. Le Barbados XO 20th Anniversary et le Stiggins' Fancy Pineapple sont désormais des classiques.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.planterayrum.com](http://www.planterayrum.com) et sur Instagram @PlanterayRum.

## À PROPOS DE MAISON FERRAND

Réputée pour ses spiritueux artisanaux primés, Maison Ferrand est une entreprise familiale appartenant à Alexandre Gabriel, maître distillateur et créateur d'expressions de référence telles que Citadelle Gin, Planteray Rum, etc. Basée à Cognac et à la Barbade, Maison Ferrand produit le Cognac Ferrand selon des techniques ancestrales remontant à 10 générations ; le Planteray Rum, célébrant les plus beaux terroirs de rhum du monde ; et le Citadelle Gin, pionnier du gin artisanal. L'équipe Ferrand s'engage chaque jour à créer des spiritueux d'exceptions, aujourd'hui récompensés par l'industrie à plus de 1 000 reprises.

[www.maisonferrand.com](http://www.maisonferrand.com)

## À PROPOS DE WEST INDIES RUM DISTILLERY

Nichée le long des plages de sable blanc de Brighton à la Barbade, la West Indies Rum Distillery vient de célébrer ses 130 ans. Alliant avec brio héritage et innovation, l'équipe d'experts de la distillerie exploite un trésor d'anciens alambics et d'équipements de production pour le rhum. Le Distiller's Vault, une salle centenaire abritant des manuscrits historiques, leur permet de donner vie à chaque bouteille de rhum d'une rare exception. Contribuant positivement à l'industrie du rhum barbadien, la mission de la distillerie demeure inchangée au fil des ans : créer des rhums primés, mondialement reconnus, en utilisant les méthodes les plus performantes, dans une pure tradition.