

[Pour visualiser cet email, cliquez ici](#)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - NOVEMBRE 2022



ISAUTIER

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1845
- ÎLE DE LA RÉUNION -



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ISAUTIER DÉVOILE SA NOUVELLE COLLECTION DE RHUMS VIEUX : LES 5, 7 ET 10 ANS D'ÂGE

À l'approche des fêtes de fin d'année, la rhumerie Isautier met à l'honneur ses rhums vieux et extra-vieux d'exception de 5, 7 et 10 ans d'âge. Parmi eux, un blend agricole, un rhum traditionnel de mélasse ainsi qu'un rhum agricole, tous trois élaborés dans le plus pur respect des traditions de l'île.

À travers ces flacons, la Maison Isautier propose aux amateurs de rhum de partir à la découverte d'un terroir riche et luxuriant dont se nourrissent les cannes à sucre de l'île, élevées par un climat volcanique et océanique.

Les rhums vieux Isautier incarnent l'histoire d'une famille et l'amour d'un terroir. Le savoir-faire d'orfèvre porté par la Maison dans l'élaboration de ses rhums, du champ de cannes à la bouteille, est hautement récompensé depuis 1845.

Ronds et délicatement iodés, ces trois rhums vieux allient la gourmandise des notes pâtisseries à la fraîcheur et la complexité aromatique et se présentent alors comme un véritable hommage au territoire réunionnais, pour incarner pleinement le style de la rhumerie.

Quant à la sélection des fûts requis pour cet élevage, Isautier associe des fûts neufs de chêne français à grains fins (pour la couleur et la richesse aromatique), à des fûts "roux" ayant déjà élevés des rhums Isautier (pour « oxygéner » le rhum et lui apporter toute sa rondeur). Selon l'évolution du vieillissement, c'est une proportion différente de ces fûts qui sera utilisée, entretenant ainsi le subtil équilibre qui fait la qualité des rhums vieux Isautier.

RHUM VIEUX 5 ANS, BLEND MÉLASSE & AGRICOLE

70CL, 40%

Notes de dégustation

Couleur : ambrée soutenue

Nez : Cannes à sucre, fruits exotiques, vanille et notes boisée.

Bouche : Douce et élégante. Notes vanillées finement boisées, agrumes et épices.

Finale : Douce et fraîche.

Le rhum vieux 5 ans est disponible au prix de 49,50€ dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les cavistes fins et sur Whisky.fr.



RHUM EXTRA-VIEUX 7 ANS, TRADITIONNEL MÉLASSE

70CL, 40%

Notes de dégustation

Couleur : dorée

Nez : Fruits mûrs, fruits confits & agrumes. Notes toastées et vanillées. Fraîcheur mentholée.

Bouche : Gourmande, ronde et suave. Notes de fruits et épices douces, finement boisée. Fraîcheur mentholée.

Finale : Longue et complexe.

Le rhum extra-vieux 7 ans est disponible au prix de 49,50€ dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les cavistes fins et sur Whisky.fr.



RHUM EXTRA-VIEUX 10 ANS, AGRICOLE

70CL, 40%

Le rhum extra-vieux 10 ans est disponible au prix de 79,50€ dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les cavistes fins et sur Whisky.fr.

Notes de dégustation

Couleur : cuivrée claire.

Nez : Riche épicée et poivrée. Fruits confits, banane mûre.

Bouche : Moelleuse et équilibrée. Jus de canne, notes végétales, zestes d'agrumes, rondeur vanillée.

Finale : Longue et soyeuse.





À PROPOS D'ISAUTIER

Depuis 1845, la plus ancienne rhumerie et entreprise encore en activité de La Réunion, Isautier, perpétue la grande tradition du rhum de La Réunion. Fruit de l'art et de la passion, les rhums blancs, les rhums vieux, agricoles ou traditionnels, les Arrangés et les liqueurs, racontent l'île mieux que personne. Une histoire de famille, d'amour du terroir et de transmission et d'innovation qui font d'Isautier la marque de rhum emblématique de La Réunion.

Depuis 177 ans, Isautier façonne à travers ses créations et ses innovations, l'épopée du rhum réunionnais, dans le plus pur respect des traditions de l'île. Les créations uniques de la distillerie sont authentiques et intenses, toujours dans un style frais, fruité, aux notes d'embruns marins, qui font d'Isautier une marque familiale à part, reconnue, mondialement récompensée et de plus en plus engagée. Toutes ces créations portent la marque d'un terroir exceptionnel et du savoir-faire d'orfèvre des hommes et des femmes qui œuvrent dans la plus ancienne rhumerie et entreprise de La Réunion.

À PROPOS DE MARIE FERRAND, MAÎTRE DE CHAI D'ISAUTIER

Après 5 ans d'études à l'INSA Lyon, Marie Ferrand débute sa carrière en tant qu'ingénieure et s'enrichit de ses expériences entre sa terre natale réunionnaise, la métropole et les Etats-Unis, où elle restera près de 4 ans. En 2013, de retour à La Réunion, elle intègre la Maison Isautier où elle mettra tout son savoir-faire en œuvre en tant que Directrice d'exploitation de la distillerie et Maître de chai.

KIT MEDIA

OZCO
PARIS | BORDEAUX

CONTACT PRESSE

Camille Grenier / Elise Roux
contact@ozco.eu
8, place Alphonse Laveran - 75005 Paris
Tél. 01 47 34 40 60
www.ozco.eu

