



Devon Date dans la distillerie avec le pre-cask Renegade Pearls



L'équipe de la distillerie de RENEGADE CANE RUM

RENEGADE CANE RUM LES FEMMES ET LES HOMMES DERRIÈRE LE RHUM LE PLUS PROFOND DU MONDE

RENEGADE CANE RUM porte depuis 2016 l'idée folle de mettre en avant le terroir de l'île de la Grenade et le savoir-faire des producteurs locaux à travers l'élaboration de rhums d'exception. Ce projet débute alors autour d'équipes engagées, passionnées et surtout convaincues. Zoom sur ces femmes et ces hommes qui pensent le rhum de demain.

Mark Reynier, fondateur de la distillerie Waterford en Irlande, qui a conceptualisé « *les spiritueux de terroir* », propose avec RENEGADE CANE RUM, une approche moderne du rhum alliant inspiration et mise en valeur de la nature ainsi qu'innovations technologiques des plus abouties.

En utilisant la même méthodologie que les plus grands vignerons français, l'ambition de Mark Reynier est de créer le rhum le plus profond du monde en extrayant les saveurs des variétés de canne à sucre, cultivées sur le sol volcanique des parcelles au terroir unique de l'île de la Grenade.

Pour cela, il s'entoure d'une équipe locale, composée de plus de 80 femmes et hommes, et valorise ainsi l'esprit inspirant de l'île de la Grenade qui l'a marqué dès son arrivée dans les Caraïbes.

Devon Date, maître distillateur de RENEGADE CANE RUM, est la clé de voûte du projet. Entouré d'une équipe 100% féminine à la distillerie, il mène un travail exploratoire essentiel pour comprendre la subtilité de chaque parcelle, de chaque terroir et de chaque variété de canne à sucre utilisée dans la création des *pre-casks* de RENEGADE CANE RUM.

Étapes cruciales dans le processus de production, la fermentation et la distillation sont travaillées par les équipes afin d'apporter texture et équilibre aux eaux-de-vie de rhums. La traçabilité et la transparence des processus de production sont des éléments majeurs de la philosophie de RENEGADE CANE RUM. C'est en cela que l'approche et la recherche des équipes constituent un travail subtil, minutieux et crucial.

Le savoir-faire, la détermination et l'envie sont autant de qualités que les femmes et les hommes de RENEGADE CANE RUM véhiculent afin d'assurer la pérennité de ce projet.

À terme, chacun des *pre-casks* constituera une vaste bibliothèque de rhums issus du terroir de l'île de la Grenade et du savoir-faire des femmes et des hommes de la distillerie. Au moment le plus opportun selon l'équipe de RENEGADE CANE RUM, ils formeront grâce à un assemblage final, le rhum le plus profond du monde.

LE Q&A DE DEVON DATE, MAÎTRE DISTILLATEUR



Devon, depuis combien de temps travaillez-vous en tant que maître distillateur ?

J'ai intégré le monde des spiritueux et l'art de la distillation en 2007, en tant qu'ingénieur en charge de la production et de la bonne réalisation des processus dans des distilleries. Depuis 2010, je suis à la tête de différentes équipes et en charge de plusieurs projets de distillation.

En quoi consiste votre métier ?

J'ai été initialement formé en tant qu'ingénieur en chimie, ce qui m'a permis d'utiliser mes compétences en implémentation et contrôle de procédés ainsi qu'en conception d'équipements pour produire des spiritueux, tels que le rhum, en accompagnant la transformation de la matière première, qui est la canne à sucre, jusqu'au produit fini, le rhum. Tout cela en gardant pour objectif le contrôle et la réduction des déchets produits.

Comment peut-on décrire le terroir de l'île de Grenade ?

En un mot : unique. Le terroir de l'île de Grenade est très spécifique du fait de son microclimat qui offre des caractéristiques très contrastées à chaque endroit de l'île. Du fait aussi de son origine volcanique, Grenade

a une topographie très diversifiée et à chacune de ces topographies s'accorde un microclimat différent. Nous avons sélectionné nos terroirs pour qu'ils soient représentatifs de cette diversité : on retrouve des sols dominés par la cendre de lave, d'autres avec des roches basaltiques ignées (une roche magmatique volcanique issue du magma refroidi) ou encore des sols argileux riches et complexes. Nous avons aujourd'hui plus de 40 terroirs différents sur l'île qui s'étendent, certains, sur les pentes raides et granuleuses des collines et, d'autres, sur les plaines alluviales plates de la côte.

Que pensez-vous de ces 5 nouvelles références ?

Chacun de ces nouveaux *pre-casks* témoigne de la singularité des terroirs dont ils sont issus. C'est là toute la richesse du travail des équipes de RENEGADE CANE RUM.

Quelles sont les particularités des 4 nouvelles fermes présentées ?

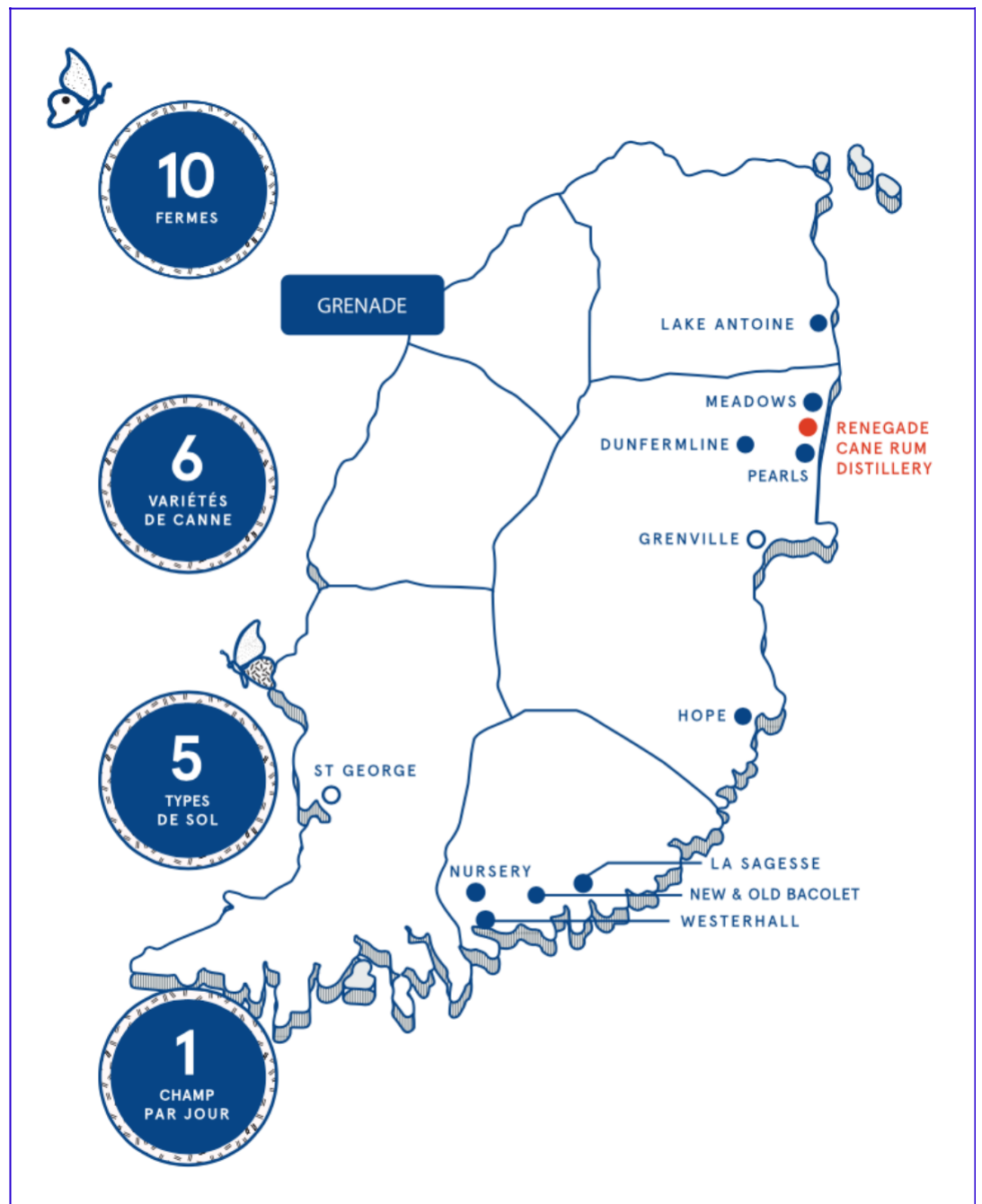
Les quatre fermes que nous avons sélectionnées sont chacune situées à des endroits différents de l'île et de ce fait, profitent de microclimats différents : au nord de Grenade, au centre et au sud de l'île. Quelle meilleure façon de comparer les terroirs ?!

Les fermes **Nursery**, **Westerhall**, **Hope** et **Lake Antoine** produisent chacune des rhums aux profils gustatifs uniques.

Située au sud de l'île, **Nursery** est la plus protégée de nos fermes, nichée dans les terres, tandis que **Westerhall** fait face à la côte et à ses mangroves marécageuses.

Hope est une vaste zone de culture de canne à sucre, située à faible altitude, le long de la côte, dans une large vallée en forme de cuvette et qui est constamment exposée aux vents marins.

Pour finir, **Lake Antoine** chevauche les pentes formées par un lac de cratère volcanique. Là-bas, nous avons pris le parti de comparer deux terroirs d'une même ferme : le terroir se trouvant sur les hauteurs du cratère et celui se trouvant à sa base.



Carte de l'île de la Grenade

Pourquoi faire varier les méthodes de distillation ? Pour quels résultats ?

Nous avons choisi de comparer les différentes expressions qu'apportent la distillation et de permettre le contraste des eaux-de-vie produites. Tout cela afin d'étudier et de démontrer que la méthode de distillation a un réel impact sur le profil final des eaux-de-vie de rhum.

Qu'avez-vous fait des distillats de vos premières presses ? Sont-ils vieillis ?

Nous avons comparé et étudié les eaux-de-vie distillées et nous les avons ensuite mises en fûts afin qu'elles vieillissent. Une fois ce vieillissement achevé, nous les représenterons pour étudier l'impact qu'ont eu les différents types de vieillissement. Nous travaillerons ensuite pour trouver l'assemblage qui permettra de créer un rhum de terroir unique, complexe et profond.

Avez-vous une préférence pour une référence de *pre-cask* RENEGADE CANE RUM ?

Non, aucune préférence ! Elles sont toutes spéciales et uniques. Ce sont mes enfants et je les aime toutes pour leurs différences.

Qu'est ce qui fait la force de RENEGADE CANE RUM selon vous ?

Ce qui fait la force de RENEGADE CANE RUM ce sont tout d'abord les femmes et les hommes qui travaillent pour créer ces expressions uniques du terroir de l'île de Grenade. Chacun de nos *pre-casks* pourrait être qualifié d'expérimental. Nous souhaitons constituer une vaste bibliothèque de rhums de terroir, qui deviendront, grâce à un assemblage final, un rhum complexe, authentique et profond. C'est là le cœur de notre philosophie, *Compare & Contrast*, qui nous pousse à expérimenter le plus possible.

Quel avenir pour RENEGADE CANE RUM ?

RENEGADE CANE RUM à l'ambition de révolutionner le monde du rhum et la philosophie apportée à sa production grâce aux 3T : Terroir, Transparence et Traçabilité. Nous allons continuer d'expérimenter et de compléter notre bibliothèque de rhums afin de créer un rhum unique, complexe et authentique.

Le rhum RENEGADE CANE RUM est définitivement une histoire de terres, de valeurs et d'Hommes.

--

Les *pre-casks* **Nursery, Hope, Lake Antoine Upper, Lake Antoine Lower** et **Westerhall** sont disponibles dans les boutiques La Maison du Whisky, sur whisky.fr et chez les meilleurs cavistes.

Prix de vente conseillé : 55 euros

À propos de La Maison du Whisky

Depuis sa création en 1956, La Maison du Whisky accompagne le développement du marché des whiskies et spiritueux en France, anticipe ses grandes tendances et éclaire les choix d'un public d'amateurs toujours plus nombreux. En six décennies, La Maison du Whisky a successivement - et simultanément - endossé les rôles de détaillant, de grossiste, de distributeur, d'importateur et d'exportateur de whiskies et spiritueux fins à l'échelle nationale, européenne puis mondiale. Fidèle à ses engagements d'origine, attachée à son patrimoine entrepreneurial et humain, La Maison du Whisky se distingue par une curiosité sans cesse renouvelée et par une quête permanente de la perfection.

