



ANGOSTURA – White Oak

TRINIDAD & TOBAGO

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14064751

ALCOOL
40 %

DISTRIBUTION
Produits SAQ

PAYS
Trinidad & Tobago

FORMAT
750 ml

TYPE DE PRODUIT
Spiritueux



28^{75\$}



TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

La légende veut que les cannes à sucre ne soit récoltées que lorsqu'un papillon s'y pose. Cela signifie qu'elle est mûre et gorgée de sucre.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Le rhum est produit en utilisant de la mélasse de première qualité ainsi qu'un mélange de levures sélectionnées breveté par Angostura et utilisé depuis de nombreuses années. La mélasse est diluée avec de l'eau pour réduire son taux de sucre, les levures sélectionnées sont ensuite ajoutées au mélange. Le procédé de fermentation débute et dure entre 36 à 48 heures. Le mélange en résultant appelé "Wash" repose ensuite pendant 72 h pour lui permettre un développement et une production d'alcool plus riche. Puis, plusieurs procédés sont utilisés pour parvenir au résultat final. Tout d'abord, ce rhum est placé dans des fûts de chênes américains calcinés de première utilisation ayant contenu du bourbon issu de leurs propre coopérative. Assemblage de rhum jusqu'à 3 ans d'âge.

SPÉCIFICITÉS –

Angostura utilise le même mélange de levures sélectionnées depuis plus de 60 ans. La levure est la clé pour le procédé de fermentation comme il s'agit en quelque sorte de la signature d'un alcool pouvant influencer son gout final.

FILTRATION –

Filtré deux fois sur charbon pour éliminer la couleur dorée et les impuretés acquises lors du vieillissement.

DISTILLATION –

La distillerie Angostura a un attrait bien particulier; on y trouve un alambic à 5 colonnes, une curiosité qui permet d'élaborer des rhums ayant un profil aromatique bien distinct. Distillation en continue.

PARTICULARITÉS –

L'histoire commence avec Johann Gottlieb Benjamin Siegert. En 1820, l'appel de l'aventure sonnait à ses oreilles, Johann Siegert, un docteur en médecine originaire de l'Allemagne, parti de sa patrie pour le Venezuela, se joindre à Simon Bolivar dans son combat contre le trône d'Espagne. Bolivar le nomma alors chirurgien général de l'hôpital militaire dans la ville de Angostura. Siegert cherchait à mettre au point un tonique médicamenteux à partir de plantes locales pour les troupes de Bolivar victimes de fièvres graves et de troubles d'estomac. Il concoctera un mélange d'herbes qu'il appellera Amargo Aromatico ou bien Amer Aromatique. La villa d'Angostura étant un poste de traite sur le fleuve Orénoque, Siegert a pu rapidement faire connaître son médicament. En effet, les marins arrivant à Angostura souffraient du mal de mer et commencèrent à utiliser le remède de M. Siegert pour soigner leurs estomacs. Ce commerce nautique ainsi que le marketing énergique fait par l'un des fils de Siegert ont finalement aidé à cimenter la marque Angostura dans le monde entier. Vers 1875, la famille Siegert a ensuite déménagé ses activités à Trinidad, où elle se lance dans la production de rhum, mais ce n'est qu'en 1949 qu'une distillerie est fondée dans la localité de Laventille. À partir des années 70, l'entreprise s'étend et devient l'un des plus grands exportateurs de Trinidad. Avec de nombreux trophées et un bel exemple d'intégration de la modernité dans la tradition, Angostura est devenu l'une des marques de rhums les plus emblématiques.

DÉGUSTATION

VISUEL

Clair, transparent.

GUSTATIF

Un rhum rond et sec, moyennement corsé, aux arômes subtils de coco, banane plantain, mélasse et sucre brûlé ainsi qu'une touche de pomme. Finale courte avec une explosion de piments fort et d'épices.

ACCOMPAGNE

Apéro, Desserts

OLFACTIF

Arômes de fruits exotiques, la banane brûlée et le charbon

ACCOMPAGNEMENT

Ce rhum doux, chaleureux et polyvalent est à la fois facile à siroter seul ou à mélanger en cocktail. Très versatile, il peut être utilisé dans n'importe quel cocktail à base de rhum.

