

100
expression

E
N
O
I
N

Une expérience inoubliable



Expression 100: Une collection empreinte de distinction

Mettant en avant l'unicité de cette gamme exclusive, chaque édition est produite en quantités limitées, garantissant sa rareté et son caractère collectionnable. Chaque bouteille est ornée d'une sérigraphie artisanale et personnalisée, un procédé minutieux qui assure qu'aucune ne soit identique.

À chaque nouvelle édition, le profil aromatique peut évoluer subtilement, reflétant les nuances du savoir-faire et le passage du temps. Chaque bouteille devient ainsi bien plus qu'un simple spiritueux : elle capture un instant unique.

Renforçant cette quête d'individualité, chaque bouteille est signée à la main, ultime marque d'authenticité et d'attention. Dégustée ou collectionnée, elle raconte sa propre histoire, se distinguant comme un choix incontournable pour les amateurs de rareté et d'excellence.

Unique: système de numérotation

Le système de numérotation commence par l'identifiant distinctif « 101 ». Ce numéro revêt une signification particulière: « 100 » représente l'ensemble unique sotol et aguardiente, tandis que le « 1 » final indique qu'il s'agit de la première version de ce mariage spécifique de distillats et de la collaboration entre David's Rum Selection et Boozehounds.

Le système de numérotation suit ce format :

"101 - [Numéro de bouteille]"

Par exemple, le premier flacon de cette version extrêmement limitée sera étiqueté « 101 - 01/20 ».

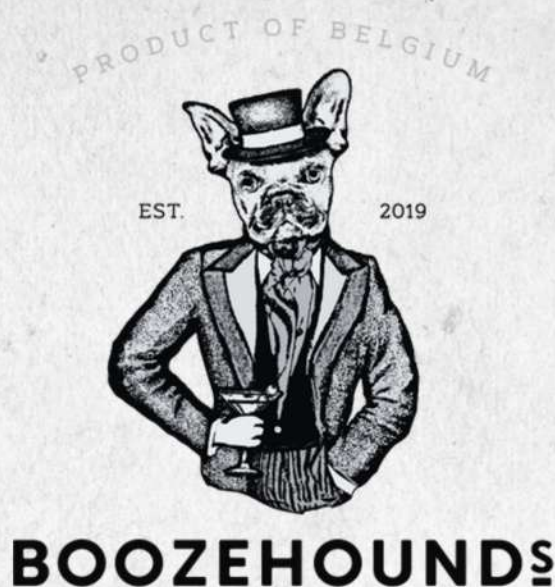
Les versions futures suivront un modèle similaire, les deux premiers chiffres indiquant les spiritueux présentés et le chiffre final représentant le numéro de version dans cette catégorie. Par exemple, une nouvelle version d'autres distillats serait identifiée par « 201 ».

David's Rum x Boozehounds: Fusion of Expertise

David's Rum Selection est devenu un nom renommé au Benelux, synonyme de rhum agricole exceptionnel. Inspiré par le caractère unique de la Guadeloupe et de la Martinique, David a élargi son expertise aux meilleurs producteurs d'agricoles et rhums "pur jus" de l'Atlantique à l'Océan Indien. Son portefeuille compte désormais des produits impressionnants, du brut de colonne aux fûts uniques et embouteillages exclusifs.

Boozehounds, dirigé par son spécialiste des spiritueux Stefan, cumule dix ans d'expérience en mixologie et repousse sans cesse les limites gustatives. De la création de cocktails épatants aux blends de spiritueux pour une base de qualité, leur passion pour la saveur ne connaît pas de limites.

Cette quête d'innovation les a menés à explorer des assemblages expérimentaux et multi-distillats qui défient les catégories conventionnelles.



Aujourd'hui, ces deux forces se sont unies dans une collaboration unique. Le palais exigeant de David et son accès direct à des produits exceptionnels rhums et autres, se sont combinés avec l'expertise créative de Boozehounds pour produire quelque chose de vraiment extraordinaire.

Vous, le dégustateur éprouvant, feront sûrement le rapprochement : un créateur de boissons passionné, un bar rétro et un palais de classe mondiale.

Voici le résultat – la première de nombreuses versions de ce partenariat dynamique!

Les Goûts et les Couleurs - La découverte

"Unique 100 expression" est un ensemble innovant qui repousse les limites des classifications standard, unissant les caractéristiques du sotol et de l'aguardiente.

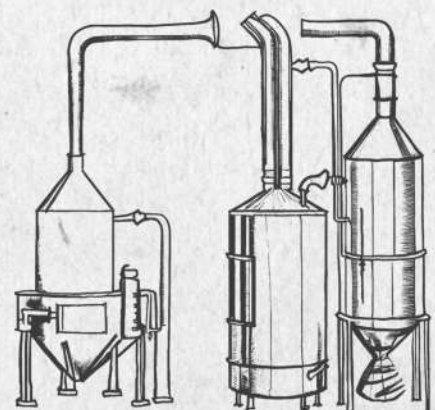
Le sotol est fabriqué à partir de *Dasyliroton leucomyllum*, connu sous le nom de « desert spoon », provenant de Coyame del Sotol dans le désert de Chihuahua, au Mexique, et torréfié dans des fours coniques souterrains, lui apportant une note fumée.

- La fermentation sauvage dans des cuves en bois ouvertes favorise un écosystème microbien complexe, contribuant au caractère unique du sotol.
 - Distillé dans un alambic en cuivre philippin, il présente une minéralité marquée et des notes subtiles de menthol, herbe, champignon et sapin.
-

Nos aguardientes pour cette assemblage, sont des distillats de pots de cuivre issus de jus de canne noire et de canne à sucre « Cubana Negra » fermentés à l'état sauvage. Ces deux produits sont issus respectivement du Mexique et de l'Équateur. Heureusement, ces distillats préservent les ravissantes notes végétales et fruitées des jus de canne.

Le mélange final, obtenu grâce à un microdosage et des dégustations méticuleux, a créé l'ensemble d'environ 15% de sotol pour 85% d'aguardiente. Ce mélange repose ensuite dans une cuve en acier inoxydable pour s'harmoniser, offrant une interaction complexe des deux caractères avec une fin de bouche d'une durée remarquable.

Ce spiritueux défie les normes conventionnelles, invitant les connaisseurs à reconsidérer les limites des spiritueux connus.



Sotol: Spiritueux du désert



Émergent de paysages arides, au nord du Mexique et sud-ouest des États-Unis, où la plante *Dasyliroton* prospère. Souvent appelée «desert spoon» en anglais, cette plante succulente rustique produit une "piña", ou cœur, qui est l'âme de la production de sotol. Les piñas récoltées sont rôties ou cuites, souvent dans des fours souterrains traditionnels, ceci offre au spiritueux un goût fumé distingué.

Les piñas cuites sont ensuite broyées, libérant leur essence sucrée, qui subit une fermentation sauvage sur fut ouvert. Ce processus de fermentation naturel, piloté par diverses levures sauvages, contribue au profil aromatique unique et complexe du sotol.

La distillation, souvent à l'alambics de cuivre ou même dans des fours en argile ancestraux, affine encore davantage l'alcool, ce qui donne un liquide qui fait écho au paysage désertique: terrestre, végétal, avec des notes fumée, d'herbes et d'épices.

Aguardiente: La canne avec de l'esprit

Signifiant « Feu d'eau », ce nom témoigne de la polyvalence de la canne à sucre, cultivée dans de nombreuses régions du globe. Le jus sucré de canne à sucre constitue la base pour la fermentation, mais la mélasse ou d'autres fruits peuvent aussi être utilisés. Après fermentation, parfois avec des levures sauvages, le liquide est distillé, généralement dans des alambics en cuivre.

Le caractère de l'Aguardiente varie selon son origine et ses méthodes de production. Certaines expressions jeunes débordent de notes fraîches et végétales, tandis que d'autres, vieilles en fûts de chêne, développent un profil plus riche et complexe.

Quel que soit son style, l'aguardiente incarne l'essence vibrante de la canne à sucre, offrant un délicieux jeu de douceur et de complexité subtile.



Lexique et Terminologie

- **Canne Noire:** Cela fait référence aux variétés de canne à sucre aux tiges violettes foncées ou presque noires. Ces variétés ont souvent une teneur en sucre plus élevée et peuvent impartir des nuances de saveur distinctes à l'aguardiente produit à partir d'elles.
 - **Brut de Colonne:** Terme français qui désigne un *rhum agricole* embouteillé directement du alambic à colonne, sans dilution ni vieillissement. Cela préserve l'intensité des saveurs du rhum, mettant en avant l'expression pure du jus de canne.
 - **Canne 'Cubana Negra':** Cette variété spécifique de canne à sucre, probablement originaire de Cuba, est connue pour son profil de saveur robuste. Son utilisation dans la production d'aguardiente peut apporter des caractéristiques uniques à l'esprit final.
 - **Alambic Philippin:** Il s'agit d'un type spécifique d'alambic utilisé dans la production d'alcools. Principalement au Mexique, ces alambics ont souvent un design unique avec un sommet en bois et contribuent au caractère distinctif du distillat.
 - **Micro-dosage:** Dans le cadre de l'assemblage de spiritueux, cette technique consiste à effectuer de très petites ajustements précis aux proportions des différents spiritueux dans un assemblage. Cela permet d'affiner le profil de saveur et d'atteindre un équilibre harmonieux.
 - **Piña:** Le mot espagnol pour "ananas", ici, il désigne le cœur ou la base de la plante *Dasyllirion*. C'est la partie récoltée, cuite et transformée pour fabriquer le sotol.
-

- **Alambic à Pot:** Type d'alambic utilisé pour distiller divers spiritueux, y compris l'aguardiente. Il comprend un grand pot, généralement en cuivre, où le liquide fermenté est chauffé, et un appareil de condensation pour refroidir et recueillir les vapeurs alcooliques. Les alambics à pot produisent des spiritueux savoureux avec un corps plus lourd et une plus grande variété de congénères par rapport aux alambics à colonne.
 - **Rhum Agricole:** Ce rhum est fabriqué à partir de jus de canne à sucre frais plutôt que de mélasse, sous-produit du sucre. Ce processus donne un rhum au caractère herbacé distinct, reflétant le terroir de la canne à sucre.
 - **Single Cask:** Ce terme désigne un embouteillage provenant entièrement d'un seul fût. Cela contraste avec les assemblages, qui mélangent plusieurs fûts. Les embouteillages Single Cask sont prisés pour leur caractère unique et rare, car chaque fût vieillit différemment selon le type de fût et les conditions de stockage.
 - **Terroir:** Ce concept désigne les facteurs environnementaux contribuant aux caractéristiques uniques d'un spiritueux. Pour le sotol, il inclut la composition du sol, le climat, l'altitude et la variété de *Dasyliirion* utilisée.
 - **Fermentation Sauvage:** Ce type de fermentation se produit spontanément, utilisant des levures naturellement présentes plutôt que cultivées. Ce processus peut mener à des saveurs plus complexes et nuancées dans le spiritueux final.
-

Note de remerciement

Avec notre sincère gratitude, nous vous remercions de vous joindre à nous dans cette entreprise passionnante. Votre soutien nous permet de continuer à créer des spiritueux exceptionnels qui inspirent la curiosité et ravissent les sens. Nous sommes impatients de partager d'autres créations extraordinaires avec vous dans les années à venir.

Scannez pour en savoir plus

