

Calvados Christian Drouin

Savanna Angels

Présentation

Notes de dégustation

Le nez développe des notes de vanille, de praline avant d'évoluer vers le musc et les fruits secs.

La bouche est intense, élancée, marquée par les épices.

Des arômes de sucre brun et de pomme cuite tapissent le palais en finale.

Degré : 47.5% vol

La gamme Expérimental de Christian Drouin a exploré différentes grandes régions de production de rhum, telles que la Jamaïque, la Barbade, la Martinique ou encore Trinidad et Tobago. Cette fois-ci, c'est vers l'île de la Réunion et sa très célèbre distillerie Savanna que notre choix s'est porté.

En activité depuis 1870, la distillerie de Savanna produit de grands rhums de caractère, des grands arômes, des rhums agricoles et des rhums traditionnels. C'est avec la plus légère de ces trois catégories que nous avons décidé de travailler en choisissant des fûts ayant contenu des rhums traditionnels âgés de 9 à 14 ans pour cette nouvelle édition de la gamme Expérimental de Christian Drouin.

Nous avons choisi pour ce mariage un calvados Pays d'Auge de 17 ans déjà riche et puissant et marqué par des notes de pomme rôtie.

Le calvados a ensuite séjourné entre 6 et 9 mois dans ces anciens fûts de Savanna.

« C'est avec Savanna que nous avions fait nos premiers essais de maturation dans des fûts de rhum dès 2009. J'avais gardé le souvenir de tout l'univers d'épices qu'avaient apportés ces fûts à l'époque. Il nous est naturellement venu l'envie de retravailler cette association. Je suis particulièrement heureux de voir la façon dont les arômes du rhum ont pu s'intégrer au calvados pour former un calvados de grande expression. »

Guillaume Drouin