

“La nouvelle référence de la marque de rhum Plantation sera donc un rhum à l’ananas”

Plantation lance son « pineapple rum »

Comme son nom l’indique, la nouvelle référence de la marque de rhum Plantation sera donc un rhum à l’ananas, le « Plantation Pineapple Rum Stiggin’s Fancy ».

On compte aujourd’hui beaucoup de références de rhums infusés à l’ananas, et cela surtout aux USA, comme le Bacardi Pineapple Fusion (*Ananas & Noix de coco/35%ABV*) lancé l’année dernière ou encore la liqueur Malibu Pineapple (*21%ABV*). Un effet de mode et des produits à succès, sur une vague qu’Alexandre Gabriel, le propriétaire de la marque Plantation, ne compte pas rater.

Pour l’occasion, il a collaboré avec l’historien en cocktail et spiritueux David Wondrich, pour concocter cette nouvelle recette de rhum à l’ananas, en se basant sur d’anciennes recettes quasi disparues à ce jour, datant du début du 19ème siècle, époque à laquelle cette boisson était à la mode.

La spécificité de ce nouveau produit est le fait d’avoir fait infuser des ananas Queen Victoria dans du Plantation Original Dark Rum, pendant une durée de 3 mois. En parallèle, la marque a créé une essence d’ananas sur base de l’écorce du fruit (*partie dans laquelle se situent toutes les huiles essentielles de l’ananas*). En faisant infuser ces écorces dans du rhum, puis en distillant celui-ci, ils ont obtenu une essence d’ananas qu’ils ont par la suite combiné au rhum infusé précédemment pour obtenir un rhum à l’ananas très aromatique avec un degré d’alcool titillant les 40%.



A la différence des rhums arrangés, les rhums infusés ne conservent pas les ingrédients dans la bouteille finale et ceux-ci sont donc filtrés avant d’être embouteillés. La loi américaine interdit d’ailleurs la vente de rhum arrangé sous la forme que nous connaissons et comme nous pouvons trouver chez nous en métropole et en Europe.

Le nouveau Pineapple Rum de chez Plantation sera officiellement présenté lors du Tales of the Cocktail Festival, un festival dédié aux amateurs de cocktail, se déroulant annuellement à la Nouvelle Orléans, aux Etats-Unis, et qui se déroulera cette année du 16 au 20 juillet prochains.

C’est à ce festival d’ailleurs, que l’une des deux autres créations d’Alexandre et David datant de précédentes collaborations, a été lancée en 2011 et primée en 2012, à savoir le « Pierre Ferrand 1840 Original Formula Cognac »,

Cette édition limitée de Plantation Pineapple Rum Stiggin’s Fancy (*1000 bouteilles disponibles*) n’est actuellement pas prévue à la vente en France, mais est uniquement réservé au marché américain.