



NAGA JAVA RESERVE 40% 70cl Nu

0.7 l - 40 %

RÉFÉRENCE

FRA6000409

PCB

Canister

ORIGINE

TH

CODE EAN

8438001406996

CATÉGORIE

Rhums et Boissons
spiritueuses base
Rhum

PRODUIT

La marque Naga nous entraîne au cœur de l'Asie du Sud-Est, plus précisément entre l'Indonésie et la Thaïlande. Cette fois, cap sur l'Indonésie, berceau ancestral de la canne à sucre, où celle-ci était déjà cultivée il y a plus de 80 siècles. Pourtant, la production de rhum y est relativement récente. L'alcool local portait d'ailleurs autrefois un autre nom : le Batavia Arrack, littéralement « alcool de Batavia », l'ancien nom de la capitale. Naga JAVA RESERVE est produit au nord de l'Île de Java selon un procédé ancestral de distillation asiatique : la fermentation de la mélasse est boostée par l'ajout de levure de riz rouge javanais malté. Le rhum est un assemblage de distillats élevés jusqu'à 7 ans : 52% en « Old Indonesian Pot Stills » à 65% et 48% en colonnes à 92%. Il est vieilli en fûts de jatti, un bois exotique local, puis en fûts de bourbon.



Nez: épicé, fruits exotiques, sucré



Bouche: souple, douce, épicée

MARQUE

L'Indonésie, c'est une ouverture sur l'orient mais c'est aussi un retour aux sources : celles de la canne à sucre d'abord, dont elle est originaire et qui y est cultivée depuis 80 siècles. Mais c'est aussi celles du rhum – rum -ron – cachaça, appelé là-bas Batavia Arrak – Batavia étant le nom donné à Jakarta en 1619 par la Compagnie Hollandaise des Indes orientales, Arrak étant la traduction littérale d'alcool. De nombreux écrits en attestent : dès 1634, des marchands britanniques achètent du batavia arrak aux distillateurs indonésiens. Nous savons qu'en 1712 il existait une douzaine de distilleries autour de Djakarta et plus d'une



vingtaine en 1778. Ainsi, le rhum indonésien devient-il très populaire en Europe dès le début du XVIIIème siècle. Il est l'ingrédient de base du punch et est préféré aux rhums des caraïbes. Ainsi, en 1796, le politologue et grand connaisseur de rhum Joseph-François Charpentier de Cossigny écrivait que « le rum indonésien est de meilleure qualité que le rhum de la Jamaïque, ce que même les anglais doivent admettre ». C'est cet alcool, exotique et élégant, que quatre amis, Olivier, Sébastien, Jose Luis et Jesus ont découvert en 2012 à Hong Kong. Naga, du nom de cette créature mythique d'Asie, symbole de prospérité, de fertilité et protecteur des trésors de la nature, venait de naître. Naga rum est un rhum dont la douceur et la subtilité sont élégamment contre balancées par des notes épicées et fruitées.