



BRANDS | RUM

DEPAZ

BY VELIER

La nostra avventura con i marchi Saint James, Depaz e Caraibos risale a nostro padre, che cominciò a distribuire e addirittura a imbottigliare in Italia il rum Saint James, fino a quando l'azienda non fu comperata da Cointreau. Quando la Cointreau italiana venne smantellata, ci fu chiesto di tornare a distribuire Saint James per un periodo limitato, ma poi l'azienda fu acquistata dalla Martiniquaise, e noi diventammo definitivamente i distributori dei marchi Saint James, Depaz e Caraibos. Con monsieur Benois, direttore generale di Saint James, abbiamo condiviso decenni di storia del rum e della Saint James. Questa collaborazione lega quindi tre generazioni della mia famiglia.

RHUM
DEPAZ
— *Depuis 1651* —



OVERVIEW

STORIA

La Depaz fonda la sua storia su quella che era la tenuta agricola - o "Habitation" - La Montagne, fondata nel 1651 da Jacques Duparquet, primo governatore dell'isola. Anticamente il territorio di Saint Pierre e della Montagne era vocato per la coltivazione del tabacco e per l'allevamento, ma la canna conquistò rapidamente i fertili campi di terra vulcanica grazie anche all'arrivo di tecniche che rendevano più efficiente la distillazione. Fra le molte famiglie che lavoravano qui, c'era quella di Victor Depaz, fautrice del successo del rum della Martinica e della crescente reputazione di Saint Pierre, che visse momenti molto floridi a tal punto da essere considerata la Piccola Parigi delle Antille, fino a che, nel 1902, il vulcano eruttò, distruggendo tutto. Nel 1922 Victor Depaz inizia i lavori di costruzione di una nuova dimora, proprio là dove sorgeva l'habitation di famiglia, e dove si trasferirà con la moglie e i suoi 11 figli. Da qui svilupperà i rum che porteranno per sempre il suo nome. La distilleria passa nelle mani dei figli André e Raoul negli anni '50. Saranno loro a iniziare il processo di modernizzazione che porterà alla Distilleria Depaz che oggi conosciamo.

METODO DI PRODUZIONE

I rum Depaz vengono prodotti da puro succo di canne da zucchero freschissime, che vengono rapidamente trasportate alla distilleria, subito dopo il raccolto, effettuato per la maggior parte con l'aiuto di mezzi meccanici. La raccolta inizia dal mese di febbraio, come prevede il disciplinare. Una volta raggiunta la distilleria, la canna viene immediatamente pressata, per mantenere intatti tutti i profumi tipici del succo fresco di canne appena raccolte. La distillazione alla Depaz avviene in due colonne creole di rame, formate da una singola colonna di stampo tradizionale. Le colonne producono un rum di puro succo a un grado alcolico di massimo 70°, con una ricchezza aromatica molto intensa, tipica dei rhum agricoles, e regolata ad un minimo di 225 gr/hlap, come vuole il disciplinare dell'AOC del rum della Martinica.

Nazione: Martinica

Fondazione: 1917

Distribuito da Velier dal: 2007

Sito web: www.depaz.fr



FOCUS

Le fermentazioni della Depaz durano almeno 48 ore e sono svolte da lieviti selezionati. Il lievito viene disciolto nel succo appena pressato, che viene addizionato di acqua durante il processo di pressatura della canna, attraverso i mulini azionati dalla forza della macchina a vapore. Il disciplinare della AOC concede un minimo di fermentazione di 36 ore, ma la scelta di Depaz è di creare maggiore complessità, ed è per questo che il processo di trasformazione dello zucchero in alcool dura per un tempo più prolungato. Si ottiene così un fermentato detto "vin de canne", con un tenore alcolico che oscilla fra i 5 ed i 6 gradi, pronto per essere distillato. Le canne da zucchero per la produzione di Depaz provengono da un terroir unico, quello della Montagne Pelée.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



Le condizioni climatiche sono ideali, tutte le parcelle sono perfettamente esposte al sole e beneficiano di una pluviometria ideale per la coltivazione della canna, un microclima regolato dal vulcano, dall'alto dei suoi 1395 metri sul livello del mare e grazie alle sue eruzioni che, nel corso degli anni, hanno influito sul sottosuolo. Ne nascono canne da zucchero fra le più ricche dell'isola, infatti il terroir di Saint Pierre e della Montagne Pélée è classificato nell'AOC del rhum agricole della Martinica fin dal 1996, anno di fondazione del disciplinare, ma è considerato uno dei migliori terroirs dell'isola da sempre.



VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

PRODOTTI



Depaz

**DEPAZ 2002 HORS
D'AGE 11 Y.O.**

70 cl / 45°



Depaz

**DEPAZ 2003 SINGLE
CASK**

70 cl / 45°



Depaz

**DEPAZ BLANC CUVÉE
DE LA MONTAGNE**

70 cl / 45°



Depaz

**DEPAZ CASK BRUT DE
FUT 2004**

70 cl / 58.0°



Depaz

**DEPAZ CASK
STRENGTH 2002**

70 cl / 61.6°



Depaz

**DEPAZ CUVÉE DES
ALIZE 2020**

70 cl / 45°



Depaz

**DEPAZ CUVÉE PAPA
O 2020**

70 cl / 48°



Depaz

**DEPAZ CUVÉE
PRESTIGE**

70 cl / 45°



Depaz

DEPAZ PORT FINISH

70 cl / 45°



Depaz

**DEPAZ VIEUX
PLANTATION**

70 cl / 45°



Depaz

DEPAZ VSOP

70 cl / 45°



Depaz

**DEPAZ XO HORS
D'AGE**

70 cl / 45°

