



BRUGAL

COLECCIÓN VISIONARIA

UNE TROISIÈME ET ULTIME ÉDITION
À LA NOIX DE COCO
DE LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE



Jassil Villanueva, Maestra Ronera des rhums Brugal, honore la noix de coco dominicaine dans la troisième et ultime expression de la Colección Visionaria. Cette série exclusive rassemble des rhums vieillis en fûts de chêne français, fumés avec des ingrédients locaux. Une méthode de toastage unique donnant naissance à des rhums aux saveurs complexes où s'exprime pleinement le terroir de la République dominicaine.

La Torrification Aromatique des fûts : une méthode exclusive

Les rhums de la série Colección Visionaria sont d'abord vieillis en fûts de bourbon, puis en fûts de sherry de premier remplissage. Après cette double maturation, ils sont affinés en fûts de chêne français neufs, préalablement toastés avec un ingrédient local, imprégnant le bois d'arômes naturels d'une rare subtilité. Ce procédé exclusif, appelé Torrification Aromatique – ou Aromatic Cask Toasting – souligne l'attention portée à la qualité et à l'influence des fûts sur la maturation des rhums, tout en reflétant l'esprit innovant de la Maestra Ronera.

Pour Colección Visionaria Edición 03, la chair fraîche de noix de coco dominicaine est placée dans un brasero et, sans contact direct avec le bois, est soigneusement toastée. Retirée ensuite, elle laisse dans le fût ses arômes les plus purs, que le rhum doublement vieilli s'approprie avec élégance. Un processus minutieux, élevé à la perfection sous le soleil dominicain, qui donne naissance à un profil aromatique unique : rond, crémeux et subtilement fumé.

LE SAVIEZ-VOUS ? La noix de coco fait partie intégrante du paysage et de la gastronomie dominicaine depuis des siècles. Le marché mondial des produits à base de noix de coco est aujourd'hui évalué à 20,2 milliards de dollars et connaît une croissance annuelle de 8,4 % jusqu'en 2030*, preuve que cet ingrédient d'exception séduit bien au-delà des frontières des Caraïbes.

Un grand rhum de dégustation, expression de son terroir

Jassil Villanueva a toujours souhaité mettre au cœur de ses rhums ses souvenirs et le terroir de la République dominicaine. Entourée de cacaoiers lors de sa première expression, portée par la tradition du cafecito pour la seconde, c'est aujourd'hui la noix de coco fraîche qui vient conclure cette trilogie aromatique. Un ingrédient profondément ancré dans l'économie et la gastronomie de l'île, cultivé à 100 % en République dominicaine.

« La noix de coco, tout comme le rhum, est indissociable de la République dominicaine. Elle est partout : dans nos cuisines, sur nos plages, dans les gestes du quotidien. Depuis toujours, l'odeur de la noix de coco fraîche évoque des souvenirs. C'était une évidence absolue d'en faire l'ingrédient de cette édition finale de la Colección Visionaria. »

Jassil Villanueva, Maestra Ronera des rhums Brugal



COLECCIÓN VISIONARIA EDICIÓN 03

Nez : Le nez s'ouvre sur un bouquet harmonieux d'arôme, avec un profil subtil et élégant qui reflète l'équilibre du jus. Des notes de vanille crémeuse et de sucre brûlé rappelant le caramel se mêlent au citron doux, à des touches d'eau de coco et une pointe d'épices boisées.

Bouche : Crémeuse et enveloppante, la saveur évolue au fil de la dégustation. De vives notes d'écorce d'orange se marient à la douceur de l'eau de coco, de la vanille et du caramel. Un caractère boisé et fumé apporte texture et profondeur, pour une finale lisse aux accents de toffee et d'amande.

Finale : La finale est d'une longueur moyenne, sèche mais chaleureuse, avec des échos persistants d'épices, de chêne toasté et d'une douce sucrosité.

Couleur : Or ambré brillant

45% - 70cl

Disponibilité :
chez les cavistes

Prix de vente conseillé :
80 € TTC

À propos de Brugal

Avec 135 ans de savoir-faire, la maison Brugal s'est distinguée comme une pionnière dans la production de rhum en République dominicaine. Fondée en 1888 par Don Andrés Brugal, elle est la première à vieillir son rhum sur place, instaurant une tradition qui perdure depuis cinq générations. Les rhums Brugal sont produits exclusivement en République dominicaine, à partir de mélasses locales de qualité supérieure, et distillés en alambic à colonne, afin de donner une eau-de-vie légère en goût, pure et élégante. La maturation des rhums s'effectue en fûts de bourbon et de sherry oloroso de premier remplissage, intégralement en climat tropical, dans les chais de Puerto Plata situés au nord du pays. Le savoir-faire des Maestros Roneros, transmis de génération en génération, confère aux rhums Brugal leur qualité et leur caractère distinctif. La qualité, le choix de provenance des fûts et la maîtrise du bois sont au cœur du processus de production. Jassil Villanueva Quintana, cinquième génération de la famille, est aujourd'hui la première Maestra Ronera des rhums Brugal. Dotée d'un goût prononcé pour la recherche et l'innovation, elle transcende son héritage en développant de nouvelles techniques de maturation exclusives. Depuis ses origines, Brugal connaît une croissance remarquable en République dominicaine et à l'international, tout en restant ancré dans son terroir. L'expression Brugal 1888, avec sa double maturation signature, est emblématique du savoir-faire de la Maison dans l'art de produire des rhums d'exception.



Sophie Roussel, Adrien-Salim El Yazidi-Roullé & Agathe Bonno
brugal@monet-rp.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.