

RHUM DEPAZ

カテゴリ：フレンチ・クレオール・ラム
国名：フランス／地域：マルティニーク島

「アグリコール・ラムのグラン・クリュ」ーペレ山の恵みを受け継ぐ名門

火山が育む凝縮感

1902年の噴火由来の肥沃な火山灰土壌が、力強くも上品なアロマを形成。



“グラン・クリュ”の風格

畑からグラスまで一貫した品質管理で、爆発的な香味の立ち上がりで長い余韻。



ブランドについて



つくりの要点

原料：ペレ山麓の火山灰質土壌で育つ自社サトウキビをフレッシュなうちに压榨。

発酵～蒸留：香味をクリアに引き出す設計で、火山由来のミネラル感と果実味を両立。

熟成：オーク樽での丁寧な熟成により、スパイス・カカオ・バニラが重なる端正なブーケを形成。



ショートヒストリー

1651年～：サン・ピエールの地で350年以上にわたり重要な役割を担う。

1902年：ペレ山噴火により蒸留所が被災。

1917年：創始者系統の生存者 ビクター・デパズ が再建に成功。以降、火山性テロワールを活かした造りで名声を確立。



食中・食後に映えるレンジ

ブランの透明感から、VSOP/XOの複層的な熟成表現まで、用途と好みに寄り添う幅。火山の記憶、畑の精度、グラスの余韻。

デパズは、マルティニークが誇る“グラン・クリュ”の名にふさわしい、比類なきアグリコールです。

