



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

16世紀のルーツを持つ名跡。クレオールの系譜を継ぐ、現代アグリコール



長い系譜と再生の物語

ハリケーン被害で生産が縮小するも、1994年の再建を機に見事に復活。

クレオール・コッパースチル

伝統的銅製スチルを活かした芳香表現と、クリアで立体的な酒質。



ブランドについて



つくりの要点

設備：クレオール式銅製スチル（シモン蒸留所内）

スタイル：アグリコールの鮮度と香気を重視した設計

レンジ：ホワイトから熟成品まで。特にホワイトでの精緻な香味設計が評価



ショートヒストリー

～16世紀：砂糖精製工場として始動。

1882：所有者交代によりラム蒸留所へ。

その後：ハリケーン被害で生産量が減少。

1994：シモン蒸留所オーナーのイブ、アイヨ両氏が買収。クレオール式銅製スチルをシモン蒸留所敷地へ移設し、生産を継続。年数百L→約60万L／年へと飛躍。



伝統のスチル、再生の意思

HSEは、クレオールの血統を現代に磨き上げ、ホワイトから熟成まで“鮮明な個性”で魅了します。ホワイトにも強く、アグリコールらしい鮮明なサトウキビ感と、年号入りホワイトに象徴される挑戦心。

