



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

マルティニーク最古級の家族経営蒸留所
 がつくる、研ぎ澄まされた高品質ラム



最古級の系譜 × 現代的品質

第二次大戦前後創業の蒸留所群
 の中で最古。家族経営を貫きつ
 つ、近代化と品質向上を積み重
 ねてきた稀有な存在。

テロワールを描く精密さ

フレッシュなサトウキビジュ
 ースの鮮鋭な輪郭と、繊細な樽使
 い。奥行きがありながらも雑味
 のないクリアな質感。



ブランドについて



つくりの要点

原料：収穫後すみやかに圧搾したサトウ
 キビジュース。
 発酵：低温管理でのクリーンな発酵、エ
 ステル表現を精密制御。
 蒸留：改良コラムによる緻密なカット
 熟成：エルベ・スー・ボワ（短期樽熟）
 から長期熟成まで。新樽／コニャック系
 樽等を設計的に使い分け。

ショートヒストリー

1931：エイドリアン＆ジーン・ネyson
 がチュベール地区（43エーカー）を取
 得。新蒸留所を建設。
 1950s：輸出入部門をパリで立ち上げ、流
 通網とラベルデザインを確立。
 1958：改良蒸留塔を導入。品質が飛躍。
 現在も中核設備として稼働。
 1995-現在：クラウディーン＆グレゴリー
 体制で改築・近代化を推進。

確かな設計思想

少量・精密・妥協なし。
 ネysonは、ラムの“輪郭”を美しく描く
 1958年導入の改良蒸留塔を基軸に、発
 酵・蒸留・熟成を一貫最適化。小規模ゆ
 えの目配りが行き届くシステムを採用し
 ています。

