



MANA'O
TAHITI

Distillerie MANA'O – Polynésie Française

RHUM ESB Bio
PUR JUS DE CANNE



FRAICHEUR, BOISÉ SUBTIL, ÉQUILIBRE

En 2010, Fabrice Baffou décide de relancer en Polynésie la culture de canne, dans l'optique de produire un rhum agricole de très haute qualité. Après des années de recherches, plusieurs variétés ancestrales et indigènes sont sélectionnées et une culture biologique de cannes débute sur les terres des îles de Tahiti, Tahaa et la barrière de corail de l'atoll de Rangiroa.

Le jus de canne est extrait en une seule presse, sans ajout d'eau, quelques minutes après la coupe, à proximité du champ. Il est ensuite fermenté pendant quelques jours avant d'être envoyé à Tahiti où il est distillé dans la distillerie Mana'o. Le premier rhum a été commercialisé en 2015. Les rhums de dégustation Mana'o Tahiti sont le fruit de ces années de travail artisanal, alliant respect de la tradition et modernité.

La gamme **Héritage**, composée des références Mana'o Tahiti Rhum Blanc Bio et Mana'o Tahiti Rhum Brun Bio, est la quintessence de ce travail. Les distillats rassemblent les différentes variétés de cannes récoltées sur les trois exploitations.

La gamme **Terroir** met quant à elle en exergue la magnificence des parcelles cultivées. Les rhums Mana'o Blanc Rangiroa (motu corallien, terroir calcaire) et Blanc Marquises (île haute, terroir volcanique et basaltique) subliment la particularité de nos parcelles.

La gamme **Collection** est l'aboutissement du travail de chai de Mana'o. La première référence disponible en métropole est Mana'o Rhum Blanc Amphore, mûri en amphore de 320L pendant 18 mois. Depuis 2025, Mana'o Vieux est disponible, après un vieillissement de 3 à 4 ans en ex-fût de bourbon, armagnac, cognac et Mana'o ESB.

Le nom Mana'o - MANA'O : pensée et HA'AMANA'O : se souvenir - résonne comme un hommage à ces cannes exceptionnelles.



Matières Premières :	Pur jus de canne première presse. Cannes à sucre de variétés ancestrales certifiées AB, de plantations situées sur les plateaux de la presqu'île de Tahiti et de l'île de Tahaa.
Alambic :	Discontinué Holstein 3 000l.
Fabrication / Élevage :	Le jus de canne est extrait rapidement après la coupe, puis fermenté quelques jours avant d'être distillé. Il est élevé pendant 12 mois sur l'île de Tahiti. Vieillessement tropical intégral.
Type de fûts :	Ex-fûts de vins ayant ensuite contenus de l'armagnac 1 ^{er} et 2 nd remplacements pour le vieillissement et ex-foudre de cognac pour l'assemblage et la réduction.
TAV :	43%
Dégustation :	Robe jaune paille aux reflets d'or. Au nez , les arômes de canne fraîche ont subtilement évolué vers des notes miellées, mêlées d'un léger boisé. Après aération, le nez s'ouvre généreusement sur des parfums de fruits (agrumes) confiturés. D'une belle rondeur, la bouche conserve vivacité et amertume tout en exhalant des arômes floraux et fruités aux accents vanillés. La finale , toute en longueur est séduisante, entre fraîcheur et boisé.
Moment :	Rhum de dégustation, à l'apéritif ou en digestif.
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

