

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
MAI 2024

Mana'o lance la cuvée Amphore

Mana'o, premier rhum bio pur jus de canne à sucre crée une nouvelle fois l'événement avec sa première cuvée vieillie en amphore.



Les équipes de Mana'o sont fières de dévoiler en édition limitée leur premier rhum vieilli en amphore : **Mana'o Amphore**. Vieilli pendant 18 mois dans des amphores d'argile de 320 litres dans le chai de Rangiroa, cette cuvée marie habilement un processus de vieillissement antique à des techniques modernes de distillation. « *Seulement 1 500 bouteilles, numérotées, ont été produites. Le rhum Mana'o Amphore titre à 54,2°. Il est composé à 62% de cannes nobles To Ute. Mais la véritable singularité de ce rhum vient bien de son vieillissement en amphore. L'excellence des méthodes modernes de distillation des rhums Mana'o n'est plus à prouver. Ce nouveau type de vieillissement, pendant 18 mois, grâce à un procédé antique remis au goût du jour, apporte une nouvelle dimension.* » ajoute Moehei Opuhi, directrice marketing de Mana'o.

Le résultat est un rhum d'une finesse incomparable, avec une robe cristalline, un nez fleuri et des notes végétales qui évoluent harmonieusement vers des saveurs exotiques enivrantes.

Les amphores utilisées ont été soigneusement sélectionnée auprès du fournisseur italien Tava, implanté dans la région du Lac de Garde. Entreprise familiale depuis trois générations, Francesco Tava, le directeur actuel, s'est entouré de chercheurs, œnologues et viticulteur pour développer le modèle parfait pour le vieillissement des vins et spiritueux. Inspirées des modèles antiques, ces amphores modernes sont composées d'argiles et de grès puis cuites dans des fours spécifiques. La combinaison de cet assemblage de terre et température de cuisson donne aux amphores une stabilisation parfaite de l'argile afin que celui-ci ne migre pas dans le liquide contenu ni n'en modifie le pH. Les pores resserrés de ces amphores modernes permettent également une micro-oxygénation comparable à un tonneau mais sans l'influence du bois.



Mana'o Amphore est le premier rhum de Polynésie vieilli en amphore et sera présenté pour la première fois au Rhum Fest Paris, du 4 au 6 mai 2024, au Parc Floral de Vincennes lors d'une masterclass lundi 6 mai 2024.

Il sera par la suite disponible chez les cavistes au PVC de 109 € (70cl, 54,2%).

Cette cuvée complète la gamme de rhum comprenant Mana'o Rhum Blanc bio 50%, Mana'o Rhum Brun bio 43% et Mana'o Rhum Blanc Rangiroa 48.5%.

Les rhums Mana'o sont élaborés à partir de variétés de cannes endémiques de la Polynésie, Après plusieurs années de recherches menées par Fabrice Baffou, le fondateur de Mana'o, celles-ci ont été réintroduites et cultivées dans leur milieu naturel sur les îles de Tahiti, Tahaa, Nuku Hiva et l'atoll de Rangiroa. Aujourd'hui, les rhums Mana'o sont reconnus pour leur grande qualité. Les références Mana'o Rhum Blanc bio et Mana'o Rangiroa ont d'ailleurs été respectivement primées avec une médaille d'or et d'argent au Concours Général Agricole 2024.

À propos de MANA'O

Projet initié par Fabrice Baffou, les rhums Mana'o sont le résultat de nombreuses années de recherche. Œnologue de formation, Fabrice Baffou s'est installé en Polynésie Française au début des années 1990 pour créer le domaine Dominique Auroy, un vignoble de 5ha sur l'atoll de Rangiroa. En 2010, il a l'ambition de réintroduire la production de canne à sucre pour créer un rhum pur jus de canne de haute qualité.

Les rhums Mana'o sont élaborés à partir de variétés de cannes biologiques, ancestrales et endémiques de la Polynésie cultivées sur les îles de Tahaa, Tahiti, Nuku Hiva et l'atoll de Rangiroa. Afin de reconstruire la filière de la canne à sucre, Mana'o a développé une étroite collaboration avec ses agriculteurs partenaires. Les jus de chaque variété de canne à sucre sont extraits sans ajout d'eau, fermentés, distillés et vieillis séparément pour être ensuite assemblés, selon les différentes cuvées.

Aujourd'hui la gamme se compose de Mana'o Rhum Blanc bio, Mana'o Rhum Brun bio et Mana'o Rangiroa. En 2015, lors de leur première commercialisation, ce sont les premiers rhums labellisés bio au monde.

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



À propos de Free Spirits Distribution

Free Spirits Distribution a été créée en octobre 2018 pour accompagner des producteurs (spiritueux, vins, bières) nouvelle génération, avec une démarche engagée et des produits de goût. Free Spirits Distribution revendique l'amour du travail bien fait et des jolies choses.

Free Spirits Distribution distribue en exclusivité sur le territoire français :

- Bordeaux Distilling Co. – France : liqueur, purs grains, gin, vodka
- Brewdog Distilling Co. – Écosse : gin, spiritueux à base de rhum, vodka
- Cape Clear – Irlande : gin
- Escagnan – France : eau-de-vie, pur malt, purs grains, whisky
- GinOut – Angleterre/Portugal: gin
- Mana'o – Polynésie française : rhum
- Miclo – France : eau-de-vie, gin, whisky
- Mr Daïquiri – Amérique latine / Caraïbes : rhum
- Opportune 1791 – Antilles/ Caraïbes / Amériques Centrale et Latine : cachaça, rhum
- Soligny – France : pur malt, whisky
- Turntable Spirits – Écosse : whisky
- TW Spiritueux – Caraïbes/ France : rhum
- Twelve – France : whisky
- Vins de Tahiti – Polynésie Française : vin

Free Spirits Distribution s'appuie sur une équipe commerciale composée de 5 commerciaux intégrés et de 25 agents, un entrepôt sous douane ultra-sécurisé, une chaîne logistique performante (certifiée AB par Ecocert pour l'ensemble des opérations) et un système informatique de premier plan, adapté à l'activité de distribution vins, bières et spiritueux.

Free Spirits Distribution couvre tous les réseaux de distribution (détaillants, CHR, grossistes) sur l'intégralité du territoire national et peut expédier du simple colis à la palette partout en France dans un délai de deux à trois jours ouvrables.

Free Spirits Distribution, fournisseur de boissons conviviales depuis 2018.



Contact presse

Maud Viguié – maud@free-spirits.fr – 06 49 55 47 27