



**MANA’O**  
TAHITI

RHUM VIEUX Bio  
PUR JUS DE CANNE



FRUITÉ, SOYEUX, COMPLEXE

« Mana’o : pensée et Ha’Amanao : se souvenir »

En 2010, Fabrice Baffou et Sébastien Thépenier ont décidé de **relancer en Polynésie une production de canne à sucre** et un rhum pur jus de canne de très haute qualité. Après plusieurs années de recherches, ils sélectionnent **cinq variétés ancestrales et indigènes de Polynésie**. Ils en démarrent la culture, en **agriculture biologique**, sur les terres les plus propices, à **Tahaa, Rangiroa** et sur la presqu’île de **Tahiti**.

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 sur levures indigènes** pendant quelques jours avant d’être envoyé à Tahiti où il est **distillé, en une seule passe dans un alambic Holstein** à bain-Marie de 3000L.

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 Rhum Blanc Bio et Mana’o Rhum ESB Bio, est la **quintessence de ce travail**. Les distillats sont assemblés à partir des différentes cannes à sucre récoltées sur les trois îles.

La gamme Terroir met quant à elle en exergue la magnificence des parcelles cultivées.

La gamme Collection est l’aboutissement du travail de chai de Mana’o.

**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 :** Discontinu 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 3 ans sur l’île de Tahiti. Vieillissement tropical intégral.

**Type de fûts :** Ex-fûts de vins ayant ensuite contenus de l’armagnac 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> remplissages pour le vieillissement et ex-foudre de cognac pour l’assemblage et la réduction.

**TAV :** 44%

**Dégustation :** Robe jaune châtaigne dorée.

Le **nez** s’ouvre sur des notes élégantes de chêne sec et de vieux bois, révélant un élevage maîtrisé en fût. À l’aération, apparaissent des arômes de noisette, de noix et de fruits secs, avec une pointe de réglisse qui apporte une touche épicee, soulignée par une note résiduelle de canne.

L’**attaque** dévoile une douce sucrosité naturelle, portée par une texture soyeuse enveloppante. Les fruits à coque persistent, accompagnés de cacao toasté et de fruits secs. L’ensemble est harmonieux, avec une belle persistance aromatique.

La **finale** s’étire longuement avec une belle étoffe, où se mêlent des notes profondes de vieille prune et d’élégantes nuances rancio.

**Moment :** Rhum de dégustation, à l’apéritif ou en digestif.

**Date :** 2025

**Bouteille :** 70cl

**Conditionnement :** carton de 6

**Étui :** oui

