COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Février 2026

2 expériences de dégustation
Mana'o Rhum Vieux
Mana’o Amphore

La distillerie polynésienne Mana’o annonce l’arrivée très attendue de son premier Rhum Vieux Bio sur le marché métropolitain. Une édition limitée à 350 bouteilles qui vient compléter la gamme « Héritage », accompagnée d’un second batch exclusif du rhum blanc vieilli en amphore.

Mana’o, pionnière du rhum pur jus de canne biologique en Polynésie française, franchit une étape historique dans son développement à l’export. Pour la première fois, la distillerie introduit en métropole son **Rhum Vieux Bio**, une cuvée qui incarne l’aboutissement d’un travail de patience et de respect du terroir polynésien.

L’extension de la Gamme Héritage
Jusqu’ici portée par le succès du Rhum Blanc Bio et du Rhum ESB (Élevé Sous Bois), la gamme **Héritage** s’enrichit de sa référence la plus aboutie : le Rhum Vieux. Ce lancement vient confirmer l’ambition de Mana’o en proposant des spiritueux d’exception, certifiés biologiques, issus de variétés de cannes à sucre ancestrales.

Un duel de dégustation : Fût vs Amphore
Mana’o propose désormais aux amateurs deux expériences de vieillissement radicalement opposées, mettant en lumière la polyvalence du pur jus de canne :

1. **Mana’o Vieux Bio (Fût de chêne) – 350 bouteilles :** Un profil riche et complexe. Le passage en fût apporte des notes boisées, épicées et gourmandes, tout en préservant la fraîcheur aromatique de la canne.
2. **Mana’o Amphore (Batch #2) – 60 bouteilles :** Après le succès du premier batch, seules 60 bouteilles de cette cuvée rare sont disponibles. Le vieillissement en amphore permet une micro-oxygénation sans l'apport du bois, offrant une texture veloutée unique et une expression du fruit d’une pureté absolue.

« Avec l'arrivée de ce premier rhum vieux et le réassort de notre cuvée en amphore, nous offrons deux visages de la Polynésie : l'un classique et noble par le bois, l'autre moderne et cristallin par l'amphore », souligne Manutea Parent, directeur de la distillerie.

FREE SPIRITS DISTRIBUTION SAS
53 RUE DE MONTREUIL 75011 PARIS – TEL : +33 (0)1 42 72 25 28 – INFO@FREE-SPIRITS.FR
RCS PARIS 841 787 385 – TVA FR 50 841 787 385 – ACCISES FR 0 14 341 E 0384
WWW.FREE-SPIRITS.FR

Les rhums pur jus Mana'o

Gamme Héritage
Mana'o Rhum Blanc Bio, 70cl, 50%, 55 €
Mana'o Rhum ESB Bio, 70cl, 43%, 65 €
Mana'o Rhum Vieux Bio, 70cl, 44%, 99 €

Gamme terroir :
Mana'o Rhum Blanc Rangiroa Bio, 70cl, 48,5%, 79 €
Mana'o Rhum Blanc Marquises Bio, 70cl, 53%, 109 €

Gamme Collection : Mana'o Rhum Blanc Amphore Bio, 70cl, 54,2% 129 €

Contact presse
Maud VIGUIÉ – maud@free-spirits.fr– 06 49 55 47 27

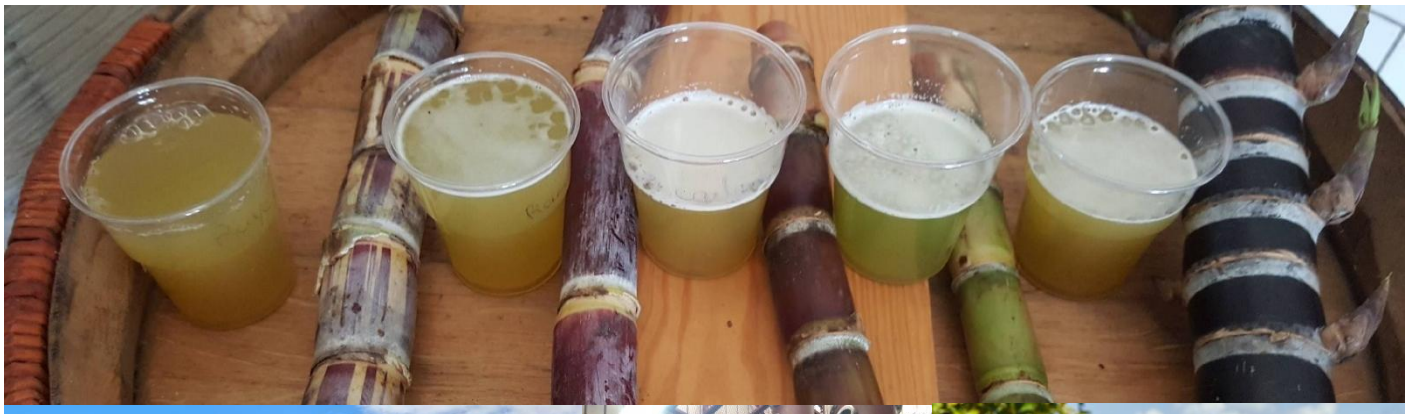
À propos de MANA’O

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, NukuHiva 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 labelisés 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 :

- **A. Roborel de Climens** – France : whisky, rhum
- **BM Signature** – France :gin, vodka, whisky
- **Brewdog Distilling Co.** – Écosse : gin, rhum, spiritueux à base de rhum, vodka
- **Casa Rayos** – Mexique : tequila
- **Castan** – France : whisky
- **Escagnan** – France : eau-de-vie, pur malt, pur grain, whisky
- **GinOut** – Angleterre/Portugal : gin
- **Islay Ales**– Écosse : bière
- **The Islay Boys**– Écosse : whisky
- **Landa's** – France : whisky
- **La Pèze** – France : whisky
- **Mana'o** – Polynésie française : rhum
- **Miclo** – France : eau-de-vie, gin, liqueur, whisky
- **Opportune 1791** – Antilles/Caraïbes /Amériques Centrale et Latine : cachaça, rhum
- **Pastis De L'Île De Ré** – France : pastis
- **Vins de Tahiti** – Polynésie Française : vin

Free Spirits Distribution s'appuie sur une équipe commerciale composée de 4 commerciaux intégrés et de 35 agents, une chaine 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 MATRY-VIGUIÉ – maud@free-spirits.fr– 06 49 55 47 27