



## UN RHUM TROIS RIVIÈRES POUR RENDRE HOMMAGE AUX 25 ANNÉES D'EXPERTISE DE LA MAISON JULHÈS PARIS

*A l'occasion de ses 25 ans, la Maison Julhès Paris s'associe à Trois Rivières pour dévoiler un rhum réalisé à quatre mains. Daniel Baudin, Maître de Chais de Trois Rivières et Nicolas Julhès, co-fondateur et propriétaire de la Maison Julhès, ont associé leur vision, leur passion et leur expertise pour une collaboration sans précédent et ainsi proposer un rhum inédit.*

Depuis 25 ans, la Maison Julhès propose des marques et spiritueux de renom pour offrir à ses clients un choix de qualité supérieure. Si Nicolas Julhès a choisi Trois Rivières comme partenaire pour le 25ème anniversaire de la Maison, c'est pour l'expression aromatique de son rhum agricole qui traduit le terroir de la Martinique, de façon contemporaine



### LA RENCONTRE DE DEUX PERSONNALITÉS AU SERVICE DU RHUM

Ils ont la même passion mais œuvrent différemment. Véritable épcurien, Nicolas Julhès se lance d'abord dans le monde de l'épicerie fine avant d'y développer une cave dédiée aux spiritueux. Alors que la Maison Julhès transmet l'histoire des produits, Daniel Baudin les élabore. Élu meilleur Maître de Chai du monde en 2019, il travaille depuis plus de 30 ans au service des rhums Trois Rivières. Cette rencontre de deux visions, celle d'un passionné, associée à celle d'un créateur de rhum, a donné naissance à un rhum unique sur le marché.

### METTRE EN LUMIÈRE L'EXPRESSION D'UN TERROIR

Aux prémices de cette collaboration, Nicolas Julhès cherchait un rhum agricole vieux, dont le profil aromatique ait conservé la fraîcheur de la canne à sucre. Situées à l'extrême sud de la Martinique, les plantations de Trois Rivières bénéficient d'un climat sec et aride, ainsi que d'un sol argileux et rocailleux qui jouent sur l'expression des rhums : *« Il ne faut pas oublier que la canne à sucre est une matière première hydratée, jus de canne frais, ce qu'on n'aurait pas en mélasse, qui permet d'exprimer des notions de terroir »* explique Nicolas Julhès. Après échanges et dégustations avec Daniel Baudin, le choix s'est finalement porté sur un rhum jeune, qui permet de conserver toute la vivacité de la canne à sucre. Ce rhum raconte le terroir du sud de la Martinique, avec la volonté de rester proche de la matière première végétale : *« On ne voulait absolument pas de finish ou de fûts ayant déjà servis, pour être au plus proche de la matière »* commentent-ils.

### L'EXPÉRIMENTATION AU CŒUR DE CETTE CRÉATION

Trois Rivières connaît l'importance d'innover : les éditions du bar, la collaboration avec Teeling Whiskey ou encore le Triple Millésime, autant d'innovations qui font d'elle une marque actuelle et reconnue. Pour ce partenariat, les deux hommes ont sélectionné un rhum de 12 mois d'élevage et une chauffe légère en fût de chêne neuf d'origine Missouri, une première pour Trois Rivières : *« Nous n'avions jamais eu de chauffe aussi douce sur du fût américain »* souligne Daniel Baudin. Cette chauffe dite « light » vient fondre tout en douceur l'aspect exhausteur du bois tout en sublimant la matière végétale de ce jeune rhum.

### UN RHUM SUR MESURE POUR LA MAISON JULHÈS

Produit sur-mesure, Nicolas Julhès, qui a lui-même choisi le degré idéal de dégustation, 59%, explique : *« je ne voulais pas de dogme sur l'âge ni sur la couleur, uniquement du beau, du bon et l'expression du terroir »*. Issues d'un fût unique et exclusif, un total de 252 bouteilles seront mises sur le marché en 2022 en exclusivité dans les boutiques Julhès. De cette façon, Trois Rivières prouve une nouvelle fois son savoir-faire et offre une édition expérimentale inédite.

# Trois Rivières

RHUM PURE CANNE



## NOTES DE DEGUSTATION

### COULEUR

Superbe robe dorée profonde, brillante, particulièrement lumineuse.

### NEZ

Un premier nez raffiné avec un boisé fin. Le deuxième nez apporte de légères notes d'épices et de poivre blanc. Ces notes se renforcent et laissent place à des accents d'agrumes.

### BOUCHE

Un produit souple mais restant tonique, des notes d'épices, de bois et des fruits à chair blanche comme la pomme verte. Un rhum raffiné, complexe et riche avec des notes primaires.

### FINALE

Le rhum présente un équilibre suffisamment rond et souple tout en ayant beaucoup de tension. Ayant une très longue finale et une belle complexité, ce produit offre une belle homogénéité et une structure sans lourdeur.



### *Trois Rivières Private Vintage Julhès*

*Fût neuf Missouri 200L – chauffe légère – 59% - 70cl*

**252 bouteilles disponibles, vendues uniquement dans les points de vente de Maison Julhès Paris, au prix de 49€**

## À PROPOS DE TROIS RIVIÈRES

Au milieu des Caraïbes, quelque part entre l'ardent turquoise des mers et le bleu le plus éclatant du ciel, se trouve l'île de la Martinique. À l'extrême sud de cette île se situent les terres de Trois Rivières depuis 1660. Un endroit unique, où les champs de canne à sucre s'étendent de la terre à la mer, où le soleil bat le plus fort et où les alizés soufflent perpétuellement, fouettant ainsi le sel de l'océan sur la canne à sucre. C'est à partir de ce terroir absolument unique que Trois Rivières signe son rhum artisanal A.O.C, distribué dans les bars et points de vente les plus prestigieux. La marque propose une collection de rhums vieux et de millésimes, reconnus à travers le monde pour leur style à la fois puissant et raffiné, héritage d'un savoir-faire sans précédent. En France, les rhums Trois Rivières sont distribués par Campari France.

## À PROPOS DE CAMPARI GROUP

Campari Group est un acteur majeur du secteur mondial des boissons, présent dans plus de 190 pays, occupant des positions de premier plan en Europe et dans les Amériques. Campari Group a été fondé en 1860 et est aujourd'hui le sixième acteur mondial du secteur des spiritueux premium. Le portefeuille de Campari Group, qui compte plus de 50 marques, comprend des spiritueux (son cœur de métier), des vins et des boissons non alcoolisées. Parmi ses marques de renommée internationale figurent Aperol®, Appleton Estate®, Campari®, SKYY®, Wild Turkey®, et Grand Marnier®. Le Groupe Campari, dont le siège social est situé à Sesto San Giovanni, en Italie, possède 22 usines dans le monde et dispose de son propre réseau de distribution dans 22 pays. Campari Group emploie environ 4 000 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano N.V. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM), sont cotées à la bourse italienne depuis 2001.

Pour en savoir plus : [www.camparigroup.com](http://www.camparigroup.com)

## À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes. Dans la catégorie des spiritueux, Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, The Glen Grant, Appleton Estate, Trois Rivières, Maison La Mauny, Grand Marnier, Picon, Bulldog Gin, Bickens Gin, SKYY Vodka, Sagatiba ainsi que l'apéritif sans alcool Crodino. Campari France distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Haku, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita. Le portefeuille est complété par Highland Park, Williamine® Morand, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe et le whisky français Alfred Giraud. Dans la catégorie des vins, Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins de Loire Sève d'Henry Marionnet. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins d'Espagne de la maison familiale Torres, les vins italiens Zonin, les vins australiens Penfolds ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

Plus d'informations sur : [www.camparifrance.fr](http://www.camparifrance.fr)

**Contact Presse : Agence Pain Vin & Company**

Alice Rebillard - [arebillard@painvincompany.com](mailto:arebillard@painvincompany.com) – 01 55 35 81 80

Audrey Lopez – [alopez@painvincompany.com](mailto:alopez@painvincompany.com) – 01 55 35 81 89