

## PAPA ROUYO | パパ・ルーヨ蒸溜所

(グアドループ)

フランス系ラムの銘産地グアドループにて2021年に誕生した、アランビックポットスティルにてアグリコールラムを製造しているクラフト蒸溜所。

パパ・ルーヨという言葉は、蒸溜所の共同創業者の一人Joris Galli(ジョリス・ガリ)の曾祖父のニックネームであり、彼は20世紀初頭に生まれた農家の息子で「Maîtres-canniers」(さとうきび職人)でした。グアドループにて長年さとうきび畑を耕し、高品質なさとうきびの収穫のためにその想いを子や孫へ伝承していきました。

土地と経験と伝統と忍耐と、そして愛を伝承したパパ・ルーヨ氏。

パパ・ルーヨ蒸溜所は、そのひ孫にあたる若きルスケード家の当主を中心に、代々継承してきた素晴らしいさとうきび畑のテロワールを表現するために設立されました。



サトウキビジュースの贅沢な雫の様なアグリコールホワイトラム。

ホワイトシュガーケーンジュースを多く使用し、発酵・蒸溜・貯蔵後に、サンクロード湧き水にて加水。

白胡椒、甘草、お茶の花、アロマティックなアタックは非常に穏やかで、ミネラルに溢れ、オイリーさと甘味が口の中に広がります。

余韻は長く、スパイスと甘味のバランスの取れたパパ・ルーヨを代表するラムです。

### パパ・ルーヨ ラムブラン オイクトン 2022

参考上代: 12,100円(税込) / 700ml

[ラム] 度数:51% 蒸留:2022年3月~11月 蒸留器:アランビック蒸留器 品種:ホワイトシュガーケーン80%、レッドシュガーケーン20% 輸入本数:150本



レッドシュガーケーンジュースを多く使用し、発酵・蒸溜・貯蔵後に、サンクロード湧き水にて加水。

オイリーなアグリコールホワイトラム。

クロロフィル、草スティックや黒砂糖の香り。

野菜、黒胡椒の風味を加えたミネラル感。

アーモンド、スターアニス、ペストリー、レットロでほどよい甘さが口の中に残ります。

### パパ・ルーヨ ラムブラン レジェトン 2021

参考上代: 12,100円(税込) / 700ml

[ラム] 度数:56% 蒸留:2021年2月~6月 蒸留器:アランビック蒸留器 品種:レッドシュガーケーン80%、ホワイトシュガーケーン20% 輸入本数:150本



「ESB(ÉLEVÉ SOUS BOIS=木で育つ)」は、パパ・ルーヨの樽熟成シリーズ。

「SANBLAJ」はクレオール語で「ブレンド」を意味し、その名の通り、ヘビーローストのニューフレンチオーク樽、ミディアムローストのニューアメリカンオーク樽、コニャックの古樽でそれぞれ1年以上熟成させた原酒をブレンド。樽由来の様々な味わいが織りなす、非常に風味豊かなアグリコールラム。

### パパ・ルーヨ ラムESB サンブラジ

参考上代: 15,400円(税込) / 700ml

[ラム] 度数:48.5% 蒸留:2021年2月~6月 蒸留器:アランビック蒸留器 熟成期間:1年 熟成樽:フレンチオーク樽、アメリカンオーク樽、コニャック樽 輸入本数:156本



パパ・ルーヨのESB(樽熟成)シリーズ。今回はニューアメリカンオークにて約2年熟成させた、パパ・ルーヨ渾身のシングルカスクラム。

深いマホガニー色。

ナッツ、チェリーストーンの優雅な香りから、タバコの葉、ココア、マスコバドシュガーやオレンジピールの香りがあらわれる。

アタックはしなやかで、フルボディかつバランスの良いタンニンを感じる。

余韻は長く、葉巻の包み紙を思わせるレットロな香りが口の中に広がります。

### パパ・ルーヨ ラムESB エリタージ シングルカスク バッチ2

参考上代: 22,000円(税込) / 700ml

[ラム] 度数:55.3% 蒸留:2021年10月 蒸留器:アランビック蒸留器 熟成期間:1年11か月 熟成樽:アメリカンオーク樽 輸入本数:114本

パパ・ルーヨの全てのプロダクトには、ヴィンテージとシリアルナンバーが記載されています。