

Ultime Notizie / Impresa & Territori /

HSE - Habitation Saint-Etienne

Sabato, 14 Marzo 2020 16:31 Scritto da Redazione



Saint-Etienne fu costruita sulla base di "La Maugée", una raffineria di zucchero la cui terra si estese all'inizio del XIX secolo su 400 ettari, da Gros-Morne a Saint-Joseph.

L'insieme architettonico testimonia il sistema abitativo specifico della Martinica ed è monumento nazionale. Nel 1882, Saint-Étienne fu acquistata da Amédée Aubéry, un giovane capitano industriale che sarebbe diventato una delle figure emblematiche dell'economia martinicana (perché fu lui a richiedere la "AOC" del rum per la Martinica, che in Francia equivale alla denominazione d'origine controllata).

Trasformò la raffineria di zucchero in una distilleria agricola e iniziò la modernizzazione delle infrastrutture. Le ferrovie sono installate sul sito della distilleria: animali da tiro trainano carri che contengono canne da zucchero. L'energia idraulica viene fornita dal fiume Lézarde attraverso un canale di pietra che attraversa il giardino creolo. Numerose le sue peculiarità: il gruppo HSE è proprietario di maggioranza della distilleria "Le Simon" che produce per altri brand in commercio anche in Italia.

È quindi garantita una completa filiera produttiva ed è proprietaria terriera da molte generazioni, lavorando l'85% della canna da zucchero utilizzata e non acquistandola solo da altri come molti player dell'Isola.

È al terzo posto per vendite in Martinica: è quindi un prodotto che piace alla popolazione che "sa bere" rum agricole. Ha un terroir/territorio che si divide in tre zone (una vulcanica più a ovest, un'altra più a est e marina, l'ultima è nel centro isola) per dare origine a prodotti diversi e a diversi sentori in un solo prodotto. Alcuni suoi rum bianchi riposano fino a due anni in inox, caratteristica unica per stabilizzare il prodotto e ammorbidirlo. HSE presenta anche una referenza mono-varietale di canna da zucchero "d'oro" e mono-parcellaire, proveniente da uno speciale cru dalle qualità eccezionali. HSE è il precursore, rispetto a tutti i produttori in Martinica, degli invecchiamenti con botti speciali e dei finish di qualità (Porto, Sherry, Whisky) avendoli presentati per primi al RumFest di Parigi molti anni fa. La base di partenza degli invecchiamenti sono solo botti vergini di legno americano, di modo che non ci siano differenze nei prodotti invecchiati (derivanti invece dai diversi prodotti contenuti nelle botti utilizzate in precedenza, come ad esempio per le botti ex-bourbon). Poi sono impiegate botti di legno francese e, in alcuni casi, botti di Limousin.