



Communiqué de presse, le 1<sup>er</sup> mars 2017

**Pour la dixième année consécutive, La Maison Isautier s'est faite l'ambassadrice du savoir-faire réunionnais en obtenant 4 médailles lors du Concours Général Agricole 2017.**

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français. Il comporte 4 grands concours : le Concours des Animaux, le Concours des Produits et des Vin, le Concours de Jugement, le Concours des Prairies Fleuries qui se déroulent, pour les 3 premiers, chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'Etat et obéit à un processus rigoureux de pré-sélections et de sélections, **le Concours Général Agricole est reconnu pour son impartialité et la valeur des résultats.**

Le savoir faire de la Maison Isautier s'étend sur une gamme très large de produits allant du Rhum Blanc, aux Arrangés en passant par les Punchs et les Rhums Vieux. Les récompenses obtenues couvrent une grande partie de cette gamme de produits. Ainsi, **le Rhum Blanc Traditionnel Agricole 55° a décroché une médaille d'or** pour sa « *Belle couleur cristalline, son beau bouquet d'arômes bien équilibré ainsi que son nez plaisant et sa belle longueur en bouche* ». Le jury a souligné une « *fabrication bien maîtrisée* ». **Le Rhum Vieux 7 ans a également obtenu la plus haute distinction** grâce à « *ses notes d'épices douce, de fruits, de fleurs dans un bel équilibre* ». **Le Rhum Vieux Louis & Charles obtient une médaille d'argent** pour sa « *complexité aromatique et séduisante et sa belle longueur en bouche* ». Enfin, les Arrangés ne sont pas en reste avec **la référence Gingembre Citron qui obtient une médaille de bronze**. Le jury a souligné sa très belle couleur cuivrée, sa belle sensation citronnée ainsi que sa bonne longueur en bouche.

Depuis 2005, Matthieu Cosse, œnologue réputé, a rejoint les équipes de la Maison Isautier. Sa mission: développer de nouveaux assemblages et ouvrir le rhum à de nouveaux profils aromatiques sans en dénaturer la noblesse. La démarche correspond à **une volonté de qualité revendiquée par la Maison Isautier et reconnue aujourd'hui par les plus grands experts nationaux et internationaux.**

#### A propos

Depuis 170 ans, la distillerie Isautier perpétue la grande tradition du rhum à La Réunion. Fruit de l'art et de la passion, la large gamme de la Maison, des Rhums agricoles ou traditionnels aux Punchs et Arrangés, raconte l'île mieux que personne. Une histoire de famille, d'amour du terroir et de transmission qui en font aujourd'hui la marque emblématique d'un rhum qui l'est tout autant.

[www.isautier.com](http://www.isautier.com)

-----  
Contact presse : Pep's Relations presse – Laure TESTART – 0692 30 39 36