


Region: Guadeloupe
Gründungsjahr: 1942
Besitzer: Familie Damoiseau

Die Geschichte von Damoiseau beginnt im Jahr 1942, als Roger Damoiseau Sr., ein ehemaliger Ingenieur, beschliesst das Anwesen Bellevue zu kaufen und wiederzubeleben. Zunächst stellten sie Bonbons und Marmeladen her, aber bald wurde der Rum zur Hauptproduktionsaktivität.

1968 übernahm Roger Damoiseau Jr. die Führung des Familienunternehmens und entwickelte es weiter, um die Schulden durch den Verkauf von Bulk-Rum zurückzuzahlen.
1989 richtete Hurrikan Hugo schwere Schäden an, die wieder behoben werden mussten.
Seit 1995 ist Hervé Damoiseau Präsident des Unternehmens, während sein Bruder Jean-Luc für die Produktion verantwortlich ist.

Die Destillerie profitiert von einem sonnigen Mikroklima und einem kalkhaltigen Boden, die das Wachstum des Zuckerrohrs begünstigen. Anstatt Melasse zu verwenden, wird frischer Zuckerrohrsaft als Grundlage verwendet, das ihm ein einzigartiges Geschmacksprofil gibt und ihn von vielen Rumsorten unterscheidet.
Es werden Column sowie auch Pot Stills für die Destillation verwendet, was eine breite Palette von Rum-Stilen ermöglicht, von leichteren und fruchtigeren bis hin zu komplexeren und intensiveren Aromen.

Früher wurden Arbeiten von Hand erledigt, die mit der Zeit durch verschiedene Verbesserungen ersetzt wurden, wie z.B. Elektrizität, Modernisierung der Destillations- und Abfüllungsprozesse sowie die Automatisierung verschiedener Bereiche. Dies führte dazu, dass Damoiseau heute eine der modernsten und leistungsfähigsten Anlagen in der Karibik sind. Jedoch gibt es laut Jean-Luc Damoiseau noch Raum nach oben, insbesondere im Bereich der Abfüllung und bei der Reifung des Rums.

05.07.2023