



## ANGOSTURA 1919

### Distillerie ANGOSTURA

Au tournant du 20<sup>ème</sup> siècle, la société Angostura s'est lancée sur le marché du rhum, au départ seulement pour embouteiller la production d'autres distilleries. Après plusieurs années de recherches intensives sur les méthodes de fermentation et de distillation, Angostura installe en 1945 une distillerie à la pointe de la modernité, devenant ainsi capable de produire du rhum à grande échelle. Ces dernières années, Angostura a doublé ses capacités de stockage et de distillation à Trinidad, avec des volumes moyens de production qui sont passés de 1,3 million de litres en 1960 à 20 millions de litres en 1998. Plus de 95% de la production est exportée à travers le monde.

### TRINITÉ et TOBAGO /

**Trinité-et-Tobago** (ou Trinidad & Tobago) sont deux îles proches du continent sud-américain. Elles nous offrent des rhums blanc, ambrés, vieux et hors d'âge. Les îles anglaises ont conservé de leur origine britannique un grand savoir-faire en matière de rhum.

En effet ce sont les anglo-saxons qui ont développé dès le 17<sup>ème</sup> siècle l'industrie sucrière, et ce bien avant les Français et les Espagnols. La culture de la canne à sucre et l'industrie sucrière sur ces deux îles va surtout prospérer au 18<sup>ème</sup> siècle avec les colons français qui vont développer cette économie pendant de nombreuses années jusqu'à connaître l'immense succès des rhums de Trinidad & Tobago que l'on constate aujourd'hui. C'est avec l'arrivée du Dr Siegert, créateur de l'Angostura Bitters, que le rhum va changer de dimension. La marque Angostura va développer une intense politique d'exportation de rhums légers à destination des États-Unis et donne naissance à un véritable empire du rhum.

### Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avalier. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.



### Fiche Technique / 1919

En 1932, l'un des entrepôts sous douane du gouvernement de Trinidad est ravagé par un incendie. Angostura, l'une des principales exploitations de l'île, rachète des fûts brûlés, et découvre que certains d'entre eux contiennent un rhum très précieux, puisqu'il a été mis en fût en 1919 ! Cet assemblage de rhums de mélasse, vieillis au minimum 8 ans en fûts de chêne américain de bourbon, se distingue par son équilibre.

# ANGOSTURA®

TRINIDAD & TOBAGO  
CARIBBEAN RUM

### Notes de dégustation

**NEZ** } Vanille, caramel, toffee, cacao, mélasse.

**BOUCHE** } Ronde, tartine tout juste grillée, miel, éclats de noisette.

**FINALE** } Apaisante et réconfortante.



### Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.





1 Canne à sucre  
2 Broyage

3 Fermentation Alcoolique  
4 Distillation

5 Passage en fût  
6 Embouteillage

## Fabrication du RHUM

### Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

#### À vue d'ŒIL



**Limpidité :**  Cristallin  Limpide  Voilé  Trouble  Dépôts  
**Couleur :**  Très clair  Clair  Typique  Foncé  Très foncé

#### Le NEZ



**Intensité Olfactive :**  Très Faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Agressivité Olfactive :**  Absence  Faible  Moyenne  Agressive  Très Agressive  
**Richesse Aromatique :**  Pauvre au Simple  Très Riche ou Complexe

#### Commentaires

#### La BOUCHE



**Impression Première :**  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Profil Gustatif :** *Rondeur*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
*Acidité/Brûlant*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
*Amer*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Typicité Aromatique :**  Typique  Atypique  
**Persistance Aromatique:**  Très Courte  Courte  Moyenne  Longue  Très Longue  
 Courte  Moyenne  Longue  Persistante

#### Finale

#### Commentaires

**RHUM** } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

**MÉLASSE DE CANNE** } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

**VÉGÉTAUX** } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

**ÉPICÉS** } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

**TOASTÉS** } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

**BOISÉS** } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

**FRUITÉS** } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

**FLORAUX** } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

## Les Arômes

### Les grandes familles du Rhum

**RON HISPANIQUE** / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

**RUM BRITANIQUE** / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

**RHUM AGRICOLE** / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.