



## BARBANCOURT

15 ANS

### Distillerie BARBANCOURT

Barbancourt est une distillerie haïtienne, située à la lisière de Port au Prince. Elle est depuis 1862 une entreprise familiale, qui a connu le début de son succès international directement après la seconde guerre mondiale. La famille Barbancourt est originaire de Bordeaux. Elle s'installe d'abord plus au nord dans la baie de Port au Prince, à l'Archaie. Elle déménage ensuite à Damien, pour démarrer la distillation, à l'aide d'un alambic de tradition charentaise. Si les frères Barbancourt, Dupré et Labbé, s'entendent durant quelques décennies, ils se séparent tout de même en 1906. C'est Dupré qui garde la distillerie jusqu'à sa mort et la transmet à sa femme, qui mettra à sa tête les Gardère, dont Paul est le neveu et Jean le fils de ce dernier.

### HAÏTI

**Haïti** est une île située dans les "Grandes Antilles". Son territoire représente le tiers de la partie occidentale de l'île autrefois appelée Hispaniola, l'autre partie étant la République Dominicaine. Haïti dispose d'un climat tropical avec d'importantes saisons des pluies. C'est un climat propice au développement de la canne à sucre : soleil, humidité... (Rappelons que la canne à sucre est grande consommatrice d'eau : près de 14 000 litres d'eau par hectare cultivé et par an). Ce pourquoi cette ancienne "Perle des Antilles" perpétue la tradition du rhum agricole propre aux territoires français.



**Rhum**  
**Barbancourt**

Le Rhum des Connaisseurs.

### 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'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

### 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.

### Fiche Technique / 15 ans

Associé à la chaleur de l'île, le rhum Barbancourt 15 ans symbolise l'esprit de la vie haïtienne. Ainsi, chaque année, La Réserve du Domaine Barbancourt 15 ans est produite en quantité limitée et vendue aux connaisseurs du monde entier.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Des notes d'agrumes confits, saveurs torréfiées, un peu tannique. **BOUCHE** } Poires cuites, agrumes, cannelle et poivre. **FINALE** } Très longue, épicée, agrumes.





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.