



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.



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.

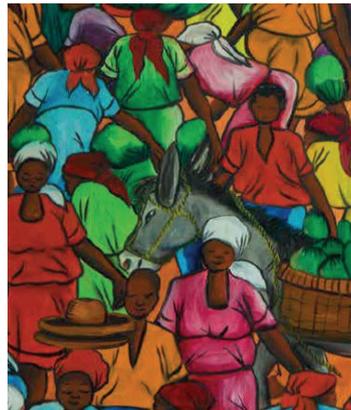


BARBANCOURT

8 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.



Rhum Barbancourt®

Le Rhum des Connaisseurs.

Fiche Technique / 8 ans

Le Rhum Barbancourt Cinq Étoiles 8 ans n'est pas un rhum de mélasse. Il est élaboré à partir de jus de canne fermenté, qui est d'abord distillé dans un alambic à colonne pour obtenir une eau-de-vie à 70°, avant d'être redistillé en alambic charentais pour obtenir un rhum à 90°. Le rhum est vieilli huit ans en fûts de chêne du Limousin. Il est filtré avant d'être embouteillé.

Notes de dégustation

NEZ } Vanille et poivre, très harmonieux.

BOUCHE } Torréfiée, pruneaux, marmelade d'orange.

FINALE } Moelleuse et vanillée.





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.