



RHUM BIELLE AMBRÉ PREMIUM

Distillerie BIELLE

La distillerie Bielle, très soucieuse du respect de l'environnement, tente de perpétuer un héritage ancestral : les cannes sont ainsi méticuleusement sélectionnées puis coupées à la main avant d'être enfin ramassées par des Cabrouets - nom donné aux charrettes traditionnelles tirées par des bœufs et toujours utilisés à Marie-Galante. À leur arrivée à la distillerie les cannes fraîches sont ensuite très rapidement broyées afin d'en extraire leur jus. A l'issue de cette étape s'ensuit celle de la fermentation, lentement élaborée au bain marie puis celle de la double distillation, effectuée en colonne puis dans de petits alambics en cuivre.

MARIE-GALANTE

Marie-Galante est située dans l'archipel de la Guadeloupe, "l'île aux cent moulins" surprend le voyageur par sa beauté. Comme dans les autres îles des Caraïbes, de grandes plantations utilisaient de nombreux esclaves comme main d'œuvre afin d'assurer la production. L'abolition définitive de l'esclavage y fut fêtée pendant 3 jours et 3 nuits autour de la "Mare au Punch". À cette occasion, les esclaves déversèrent tous les stocks de rhum de l'Habitation Pirogue ainsi que des tonnes de citrons dans une mare voisine créant ainsi le plus grand punch de l'histoire.

Le souvenir de cette fête, associant rhum et libération, n'a pas manqué de se transmettre de génération en génération. Du point de vue géographique, la situation est idéale : chaleur et humidité forment un milieu parfaitement adapté à la culture de la canne à sucre.

Le rhum agricole produit dans cette petite île affiche la particularité de titrer à 59° et de détenir un parfum hors du commun.

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 / Blanc

Ce rhum Bielle ambré Premium a bénéficié d'une double distillation, l'une en colonne, l'autre en alambic. Cette particularité lui confère une rondeur et une ampleur remarquables. Son vieillissement s'est opéré en deux étapes : en fût de chêne tout d'abord, durant un an, puis en foudre de chêne jusqu'à l'embouteillage. Ce contact avec le bois lui a conféré sa belle robe ambrée.

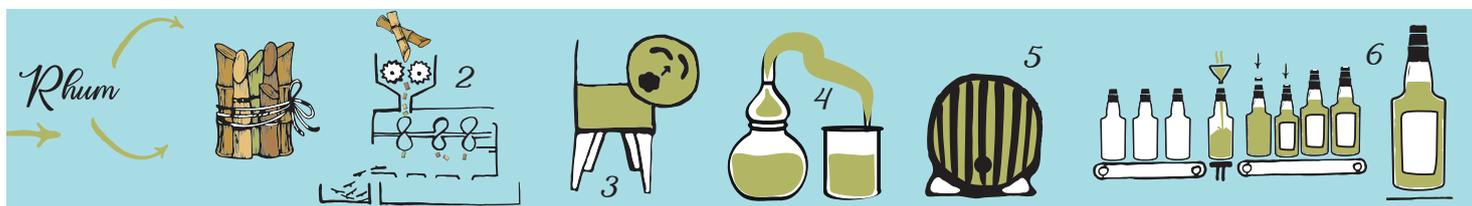
Notes de dégustation

NEZ } Doux et délicat. Canne confite, notes herbacées, nougat aux épices. Fève de tonka et poivre.

BOUCHE } Douce, boisée, intense, canne confite, épices, anis, réglisse.

FINALE } Canne fraîche, amertume de citron vert, poivre, bagasse.





- 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.