



CHAMAREL VS

Distillerie CHAMAREL

La distillerie de Chamarel est l'une des rares distilleries encore en activité à cultiver sa propre canne à sucre. Ils sont soigneusement sélectionnés et cultivés pour la production des Rhums Chamarel. La récolte se fait à la main et s'étend de juillet à décembre. L'identification des différentes cultures et leur traçabilité permettra au Master Blender de sélectionner les meilleurs lots pour les Rhums Blancs et les Rhums Vieux. La canne à sucre fraîchement récoltée sera transférée dans les 4 heures à la Distillerie pour préserver sa fraîcheur et ses arômes. Le premier jus de canne à sucre pressé sera filtré, puis acheminé dans des cuves inox pour initier la fermentation alcoolique. La sélection de levures et nos paramètres maîtrisés permettront l'élaboration d'un bouquet aromatique unique.

L'ÎLE MAURICE /

Le début de la production de Rhum sur l'Île Maurice remonte au XIX^e siècle. À l'époque on pouvait compter une quarantaine de distilleries en activité. Aujourd'hui on en compte moins d'une dizaine. La canne à sucre y est introduite à l'époque par les Hollandais qui la cultivent pour la production d'Arak. C'est pendant l'occupation française et anglaise que la production change d'orientation et que la canne est exploitée au maximum.

Au début des années 2000 la loi mauricienne qui datait de l'époque coloniale britannique change. Il est en effet désormais possible de distiller en-dessous des anciens taux d'alcool légaux qui empêchait la production de rhum aromatique. Depuis les distilleries historiques se mettent à faire des rhums de qualité à destination de l'export (notamment Grays avec sa marque New Grove, Medine avec Penny Blue, ou encore Saint-Aubin). Par ailleurs de nouvelles distilleries naissent, en général de taille plus modeste : Chamarel, Oxenham, Labourdonnais...

Depuis 2010 les recettes de l'exportation de rhum de l'Île Maurice ont plus que doublé, c'est donc devenu un secteur de premier ordre pour l'économie mauricienne.

On trouve 3 types de rhums à l'Île Maurice : du rhum traditionnel (les distilleries historiques) du rhum agricole (les nouvelles distilleries) et enfin des rhums arrangés ou épicés

Notes de dégustation

NEZ } Vanille et notes boisées, vanillées et de fruits séchés.

BOUCHE } Fruits exotique, coco, poivre gris.

FINALE } Fraîche, notes fruitées.

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.

Comment déguster ce rhum

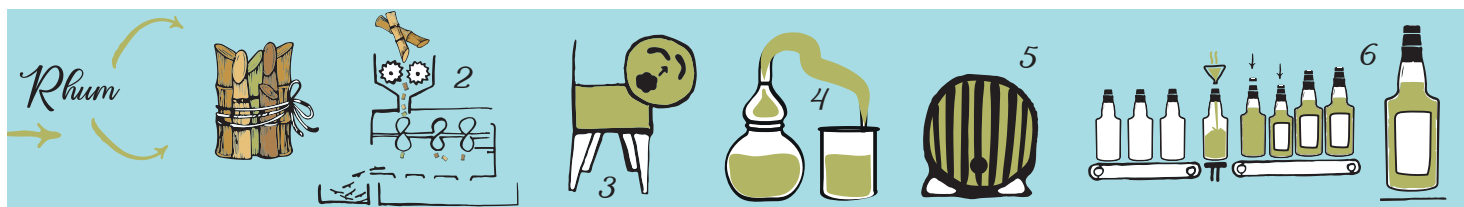
Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. 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.



Fiche Technique / VS

Le rhum Chamarel VS est un rhum agricole provenant de la distillation en colonne du pur jus de canne. Il a été mis en vieillissement durant un minimum de 3 années au contact du chêne américain, dans des fûts vieux ou neufs de 400 litres.





- 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.