



PLANTATION TRINIDAD 2009

Maison FERRAND

Les rhums de la gamme Plantation proviennent des meilleures distilleries des Caraïbes (Barbade, Grenade, Guyane, Jamaïque, Nicaragua, Panama ou Trinidad). La collection des rhums Plantation se découpe en deux gammes distinctes, les blends et les millésimes. Les blends sont des assemblages affinés par le maître de chai de la Maison Ferrand. Les millésimes, dont les goûts sont différents d'un millésime à l'autre, proviennent directement du fût et sont disponibles en quantité limitée.

TRINITÉ et TOBAGO /

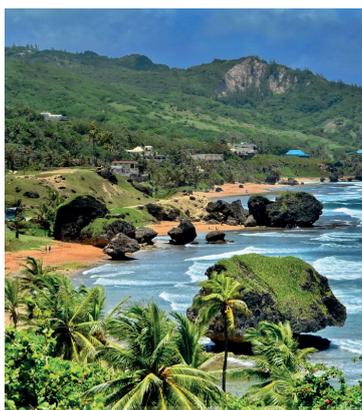
Trinité-et-Tobago (ou Trinidad & Tobago) sont deux îles proches du continent sud-américain. Elles nous offrent des rhums blanc, ambrés, vieux et hors d'âge. Les îles anglaises ont conservé de leur origine britannique un grand savoir-faire en matière de rhum. En effet ce sont les anglo-saxons qui ont développé dès le 17^e 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^e 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 donner 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'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

Fiche Technique / Trinidad 2009

En provenance de Trinidad, ce nouveau Millésime en Édition Limitée vous plongera dans son univers tropical. Sa distillation en alambic à colonne lui donne son caractère particulier. Ce rhum millésimé a été vieilli tout d'abord durant 11 ans en conditions tropicales à Trinidad en ex-fûts de bourbon puis également 1 an au Château de Bonbonnet en fûts de cognac Ferrand.



Notes de dégustation

NEZ } Tonka, boisé, vanillé, caramel, grains de café, fruits cuits, pruneau, noix, notes un peu fraîches, épicées, léger résineux.

BOUCHE } Structurée, dense, sucrée, on retrouve le pâtissier du nez, puissance, profonde et complexe, léger pétrolé agréable.

FINALE } Amande amère, orgeat, boisé, fraîcheur et longueur, léger acidulé et fruité.

Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir 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.