

Jamaïque



## WORTHY PARK SELECT

### JAMAÏQUE

**L'histoire de la Jamaïque** est mouvementée, mais à travers ces différentes périodes demeure un fil directeur : le rhum ! La culture de la canne à sucre est en effet possible sur cette île, au climat propice et au sol fertile. De ce fait, pendant les 200 ans de règne britannique, la Jamaïque devint le plus grand exportateur de sucre au monde après l'île française de Saint-Domingue. Bien avant d'être réputée pour son reggae et ses athlètes, l'île était connue du monde entier pour son rhum. Véritable trésor naturel, enivrant, puissant, cet alcool séduit tous ceux qui ont la chance d'y tremper les lèvres. En particulier s'il vient de cette île des Caraïbes où on s'adonne aux joies du farniente et de la Dolce Vita. Très aromatiques, d'un caractère puissant, les rhums jamaïcains constituent une référence incontournable.

### 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'avalier. 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.

### Distillerie WORTHY PARK

Worthy Park fait aujourd'hui partie de l'Histoire de la Jamaïque : songez que cette distillerie est en activité depuis 1655 ! De ce passé glorieux, elle conserve un savoir-faire unique, établi après des siècles d'expérimentations en tout genre. Worthy Park est la plus ancienne distillerie de Jamaïque. Elle s'étend sur plus de 3 500 hectares et possède sa propre sucrerie et ses précieux champs de canne à sucre. Forte d'un savoir-faire ancestral allié à une modernité de ses équipements, elle élabore des rhums aux profils aromatiques complexes reconnaissables entre mille !



EST. 1670  
WORTHY PARK ESTATE LTD.

Where Quality and Efficiency is the Tradition

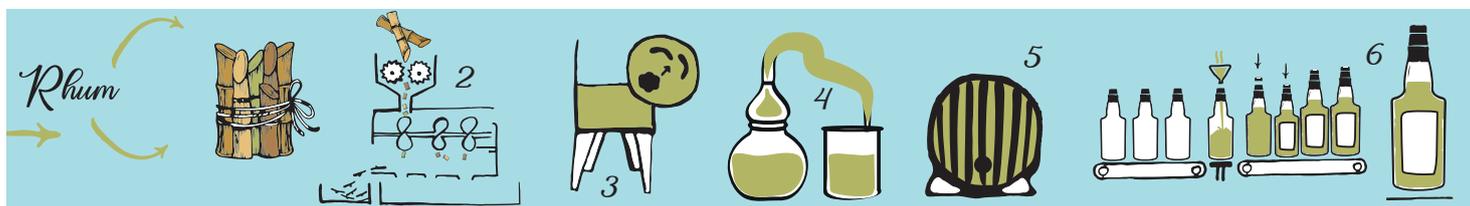
### Fiche Technique / Select

Le Select est un rhum de mélasse 100%.  
Il résulte d'un assemblage de différents jus vieillis entre 4 et 12 ans, en fûts de Bourbon.  
Il a ensuite été embouteillé, sans additif d'aucune sorte.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Frais, fruité, des parfums de banane et de vanille.  
**BOUCHE** } Puissante, fruitée de fruits tropicaux, ananas et orange.  
**FINALE** } Douce et moelleuse.





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.