



VITA DULCIS



CALENDRIER DE L'AVENT  
R(H)UM PREMIUM  
EDITION NO. 5



LE CARNET DE VOTRE CALENDRIER DE L'AVENT



« C'est la même chose pour le  
tabac et le rhum.

D'abord, vous êtes heureux,

... puis vous tombez. »

Wilhelm Busch

# À propos de cette brochure

Ce livret est une partie importante de votre calendrier de l'avent Rhum "Vita Dulcis" et le complète pour une expérience parfaite.

Vous trouverez non seulement suffisamment d'espace pour noter et évaluer vos impressions gustatives, mais aussi des informations intéressantes et utiles sur chaque distillerie dont le rhum est inclus dans cet ensemble. Avec cette brochure vous aurez donc vingt-quatre petites mais délicieuses bouteilles de rhum à déguster. En privé et en toute tranquillité, rien que pour vous !

En principe, il y a pas de bonne ou de mauvaise manière dans la dégustation de rhums. Il s'agit de vos préférences personnelles et si vous préférez un rhum avec quelques glaçons, alors buvez-le comme il se doit ! Nous aimerions vous donner quelques conseils à ce sujet, en espérant enrichir un peu la dégustation.

Le verre idéal est un verre « nosing » de haute qualité. Celui-ci est à paroi mince et bombé, la grande surface du verre permet au rhum d'entrer au contact de l'air afin que les arômes s'écoulent concentrés dans votre nez. Après avoir versé le rhum dans le verre approprié, prenez un peu de temps avant d'y plonger le nez et observez le d'abord dans toute sa splendeur, car il y a aussi des différences de couleurs pour le rhum.

Celles-ci peuvent être obtenues soit par stockage dans des fûts en bois, soit par addition de colorant. D'autre part, l'aspect visuel permet de comprendre certaines choses. Si vous inclinez le verre à environ 45° et que vous le tournez autour de son axe, vous pouvez observer comment le rhum se reforme quand les gouttes redescendent. Cela indique si un rhum contient

beaucoup d'alcool ou peu, s'il est épais ou fin et s'il contient beaucoup d'arômes.

Guidez le verre vers le nez et prenez délicatement contact avec les parfums qui s'en dégagent. N'y enfoncez pas le nez trop profondément, vos muqueuses vous remercieront. La façon dont vous décrivez ce que vous sentez est un sujet qui a déjà fait l'objet de livres entiers. Ici, vous pouvez être poète et laisser libre cours à votre créativité.

Notez simplement ce qui vous vient à l'esprit et n'oubliez pas qu'il n'y a ni bien ni mal! Ne vous laissez pas déstabiliser par divers avis de dégustateurs. Ils vous donnent des idées, mais ne sont pas la seule vérité. Si vous avez l'impression que l'échantillon ne donne plus rien, ou qu'il ne donne pas assez d'arômes, vous pouvez mouiller les parois en tournant doucement le verre à 45°. Vous agrandissez ainsi la surface qui entre en contact avec l'air et dégagez ainsi des arômes supplémentaires.

En théorie, vous avez déjà l'eau à la bouche.

C'est pourquoi vous ne devriez plus vous torturer, mais conduire le verre jusqu'à la bouche et prendre une petite gorgée. Dans de nombreux cas, la première gorgée est la plus intense et les dégustateurs au palais les plus aiguisés arriveront à y découvrir l'ampleur des saveurs. Faites néanmoins attention à la première impression qu'il laisse derrière vous et laissez-vous un peu de temps pour que les 37,5% vol. min s'estompent avant de prendre une seconde gorgée.

Appliquez une seconde gorgée sur toute la cavité buccale et mâchez-la ou aspirez l'air comme bon vous semble. Conservez le rhum dans votre bouche pendant plusieurs secondes avant de l'avaler et essayez de détecter tous les arômes.

Avez-vous un goût ? Plus sur les côtés de la langue ou

sur l'extrémité de la langue ? Ou sur l'arrière de la langue ou dans la gorge ? En principe, vous ne saurez faire la différence que "entre le sucré, le salé, l'amer et l'umami. Toutes les autres impressions et arômes ne sont perceptibles que par le nez.

Le goût dans sa totalité provient de la combinaison de la cavité buccale et nasale. En guise de petite aide et pour une meilleure comparabilité entre les échantillons, nous vous avons présenté quatre barèmes où vous pouvez décrire l'intensité via une croix des arômes de fruits, des épices, de fleurs et de bois. Bien entendu, il est possible de les décrire et expliquer beaucoup plus précisément.

Si vous estimez qu'une teneur élevée en alcool se superpose aux autres arômes, vous pouvez simplement ajouter de l'eau plate au goutte à goutte dans le rhum. La dilution peut libérer d'autres arômes. Vous serez surpris de voir à quel point la différence peut être importante, en particulier pour les bouteilles dont le rhum a été élevé en tonneau.

Enfin, il y a la longueur en bouche 'le finish' qui décrit l'impression que le rhum laisse dans la bouche et la gorge. Le souvenir du rhum reste-t-il présent pendant plusieurs minutes ou a-t-il déjà disparu en quelques secondes? Laisse-t-il une sensation sèche sur ta langue ou te fait-il penser à la douceur veloutée du miel?

Qu'il en soit ainsi ou non, c'est vous qui décidez si l'impression du rhum est bonne ou mauvaise.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec ce calendrier de l'avent :

Prosit, à la vôtre !

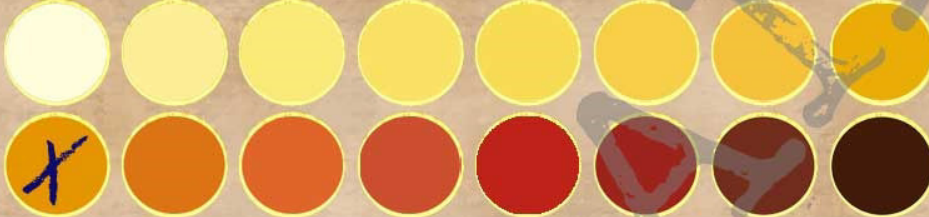
Votre équipe de Vita Dulcis




R(h)um *Ron Botucal Reserva Exclusiva*

Date *Aujourd'hui*

Aromes *Fantastiquement polyvalent, fruité légèrement épicé. Fruits tropicaux, noisettes.*

Couleur 

Peu **Doux** Beaucoup  


Peu **Fruité** Beaucoup  


Léger **Épices** Fort  


Léger **Miel** Fort  


Impression *Très doux et délicat. Dure relativement longtemps - agréable !*

Remarque

*Laisse une très bonne impression acheter une bouteille !*

Evaluation Globale

Insuffisant  Parfait

# ① ANGOSTURA (TRINIDAD & TOBAGO)



Si la distillerie Angostura était encore basée au Venezuela en 1824, elle a déménagé à Port of Spain, dans l'État insulaire de Trinidad et Tobago, en 1876. Depuis ce paradis des Caraïbes, la distillerie approvisionne aujourd'hui 165 pays avec son célèbre rhum et ses produits amers. Angostura était d'abord connu pour ses amers. Le premier a été inventé par le médecin allemand Johann Gottlieb Benjamin Siegert, qui a servi dans l'armée vénézuélienne. Son mélange d'herbes et d'épices était principalement utilisé pour soigner les malades, mais les personnes en bonne santé appréciaient également l'Amargo Aromatico (connu plus tard sous le nom d'Angostura Bitter), à tel point que le médecin a démissionné de son service et a fondé une distillerie. Dans les années 1940, la société s'est lancée dans la production de rhum et a depuis été récompensée par de nombreux prix.

R(h)um

---

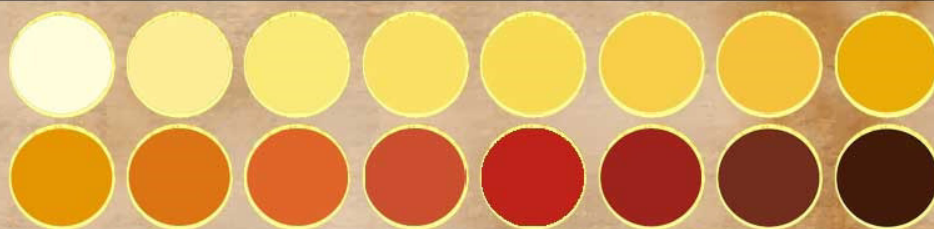
Date

---

Aromes

---

Couleur



Peu **Doux** Beaucoup

Peu **Fruité** Beaucoup

Léger **Épices** Fort

Léger **Miel** Fort

Impression

---

Remarque

---

Evaluation Globale

Insuffisant      Parfait

## ② RON ESPERO (REPUBLIQUE DOMINICAINE)



La République dominicaine est connue pour ses vacances paradisiaques, son climat tropical et son rhum de première qualité. Ron Espero est l'un des représentants les plus prometteurs des producteurs de rhum. La gamme offre une bonne sélection de différents rhums et liqueurs de rhum. L'Extra Ultimo est un mélange de rhums très anciens. Le processus de vieillissement en solera, qui dure jusqu'à 20 ans, donne à ce rhum sa couleur dorée foncée et son goût doux. Le mélange de différents styles provenant de la Barbade, de Trinidad, de la Jamaïque et de la Guyane donne des arômes raffinés avec des notes de café, de fruits tropicaux et de caramel. Une combinaison de douceur et de fruit traverse la bouche et le nez, qui rappelle le soleil et les plages de sable fin.

R(h)um

---

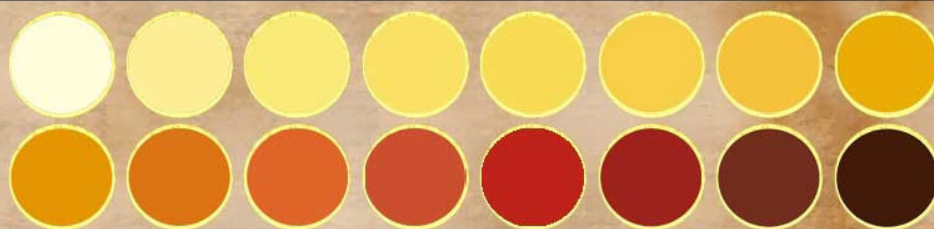
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# ③ PLANTATION (GUYANE)



Le Cognac Ferrand est né d'une rencontre en 1989 entre Alexandre Gabriel et la famille Pierre Ferrand, productrice de cognac. L'objectif d'Alexandre était de créer un cognac loin de la production de masse. Mais outre le cognac, ils devaient également se consacrer à d'autres eaux-de-vie nobles comme le rhum. A ce jour, Cognac Ferrand est une marque de renommée mondiale et approvisionne plus de 40 pays dans le monde. Le rhum est né dans les années 1990 lorsqu'Alexandre a parcouru les Caraïbes à la recherche des meilleurs rhums : Plantation est né, car Plantation est une sélection de rhums issus des grands terroirs des tropiques. En 2018, l'entreprise Ferrand comprend la Grande Champagne Cognac Pierre Ferrand, le Gin Artisanal Citadelle et le Rhum Plantation.

R(h)um

---

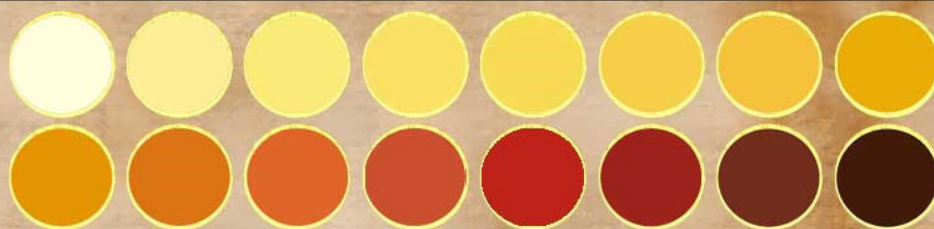
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu Beaucoup

**Fruité**

Peu Beaucoup

**Épices**

Léger Fort

**Miel**

Léger Fort

Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant      Parfait

## ④ NINE LEAVES (JAPON)



En 2013, la distillerie Nine Leaves a ouvert ses portes à Otsu, au Japon, sous la direction de Yoshiharu Takeuchi. En tant que successeur d'un grand constructeur automobile japonais, Takeuchi a toujours eu à cœur de rapprocher l'artisanat japonais des clients. Pour y parvenir plus directement, il a relevé le défi de la production de rhum. Normalement, le jus de canne à sucre ou les mélasses servent de base à la production. Takeuchi, cependant, a voulu aborder la chose de manière un peu différente et a décidé d'utiliser du sucre brun comme ingrédient de base pour son rhum. Il l'a produit sur l'île de Tarama. En attendant, il existe déjà plusieurs embouteillages différents de la distillerie Nine Leaves, tous très spéciaux à leur manière.

R(h)um

---

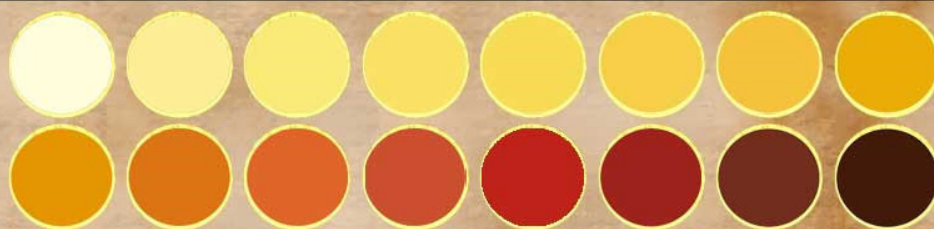
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# ⑤ OLIVER & OLIVER (REPUBLIQUE DOMINICAINE)



Créé par Oliver & Oliver, le rhum Opthimus de la République dominicaine est un mélange de plusieurs rhums. Oliver & Oliver ne produit pas de rhum lui-même, mais l'importe principalement de Trinidad & Tobago et du Panama. La société combine les meilleures variétés de rhum et crée le rhum le plus fin, embouteillé dans des bouteilles de forme parfaite. La maturation se fait selon le procédé bien connu de la solera. Il s'agit d'une méthode un peu plus compliquée, c'est pourquoi ce rhum coûte parfois un peu plus cher, mais il est aussi très populaire. Le produit est complété par un stockage dans des fûts de chêne ayant contenu un autre alcool unique, par exemple du cognac. Une finition intéressante à chaque fois, ce qui signifie que le rhum ne sera jamais ennuyeux.

R(h)um

---

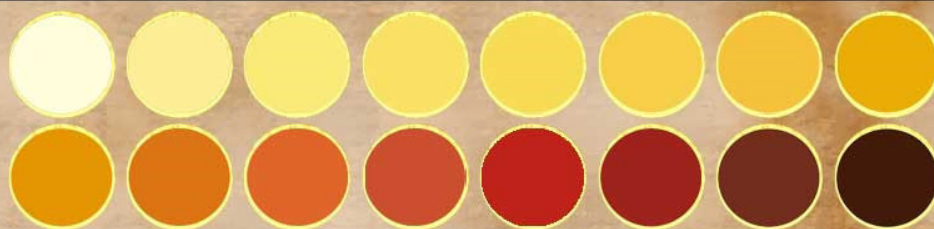
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# ⑥ FOURSQUARE (BARBADE)



Le nom "Barbade" fait réagir de nombreux connaisseurs, car l'île est connue depuis des années pour les rhums qui y sont produits. Le "Foursquare Exceptional Cask Selection Mark XIII" est l'un de ces représentants. Il est produit par la distillerie de rhum Foursquare. La distillerie peut désormais s'appuyer sur l'expérience de cinq générations. Pour être précis, la famille Seale a commencé à produire du rhum en 1820. Aujourd'hui, la distillerie indépendante, située dans le sud-est de la Barbade, est toujours une entreprise familiale. En dégustant le rhum, on comprend immédiatement pourquoi la famille Seale a tant de succès : des notes épicées chaudes et une riche vanille jouent avec une agréable douceur de fruits secs. Le rhum doit ces arômes de premier ordre à son stockage de 12 ans dans des fûts ex-bourbon.

R(h)um

---

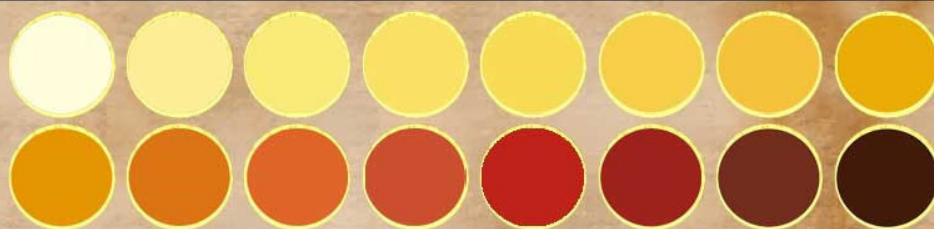
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# 7 RUMCLUB (JAMAÏQUE & GHANA)



Avec ses 65,3 %, ce rhum n'est pas un poids plume et il est également à la recherche d'assemblages qui peuvent lui tenir tête en termes de goût. Pour le rhum brun doré club Private Selection Ed. 14 Nanny of the Maroons, des rhums de la Jamaïque et du Ghana sont mélangés. Alors que le rhum jamaïcain est distillé à partir de mélasse et mûrit pendant un an dans d'anciens fûts de bourbon en chêne blanc américain, le distillat ghanéen est fabriqué à partir de jus de canne à sucre fermenté et repose pendant seulement trois mois dans d'anciens fûts de bourbon. Il n'existe que 400 bouteilles de ce rhum ghanéen. Le Rumclub est finalement mis en bouteille par l'embouteilleur allemand indépendant Spirit of Rum. Dans la production de cette rareté, les colorants et les additifs ainsi que le sucre sont supprimés, et elle séduit par ses arômes de fruits, d'herbe et de canne à sucre.

R(h)um

---

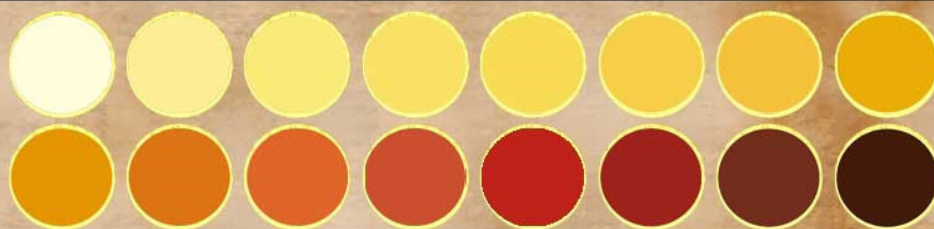
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# ⑧ MEZAN (BELIZE)



À la recherche d'un bon rhum, on tombe inévitablement sur les Caraïbes : là où les palmiers se balancent doucement au rythme du vent, où les vagues recouvrent sans cesse la plage de sable fin et blanc, le maître de chai de la distillerie Mezan est lui aussi en mouvement. Il recherche dans les anciennes distilleries, dont certaines ont déjà été fermées, des trésors liquides pour réapprovisionner la gamme Mezan. On les laisse ensuite mûrir dans des fûts de bourbon sélectionnés jusqu'à ce qu'ils aient atteint le goût que le maître de chai leur a donné. La distillerie Mezan sait que les vrais trésors n'ont pas besoin d'additifs. Ses exigences sont donc les suivantes : les rhums doivent être non sucrés et non colorés, et ils doivent également se passer de filtration à froid. Il n'est donc pas étonnant que seuls des rhums de haute qualité finissent dans les bouteilles de Mezan - de petites salutations ensoleillées en provenance du paradis naturel du Belize.

R(h)um

---

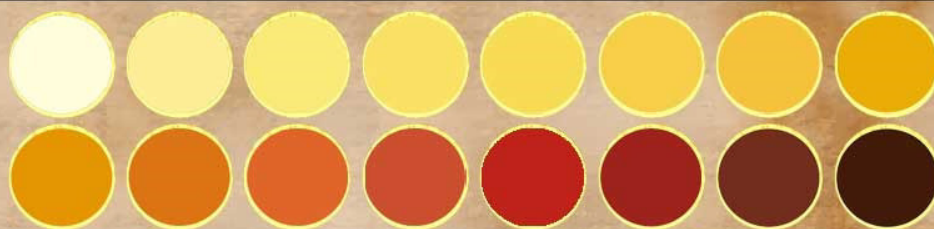
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# ⑨ REAL MCCOY SPIRITS (BARBADE)



Bill McCoy, le premier contrebandier de rhum de l'ère de la Prohibition aux États-Unis, a eu une influence décisive sur le fondateur de Real McCoy Spirits : Bailey Prior était en train de réaliser un documentaire sur Bill McCoy lorsque l'idée de son propre rhum ne l'a pas lâché. Les recherches sur Bill McCoy l'ont conduit à Richard Seale dans les Caraïbes, à la Barbade. Seale est maître-distillateur à la distillerie Foursquare et a aidé Bailey à développer un rhum classique de la Barbade sans sucre, sans arômes ni parfums. Depuis lors, Real McCoy Spirits s'occupe de produits de qualité exceptionnelle et authentique et attache une grande importance au respect de l'environnement et au caractère régional de la production.

R(h)um

---

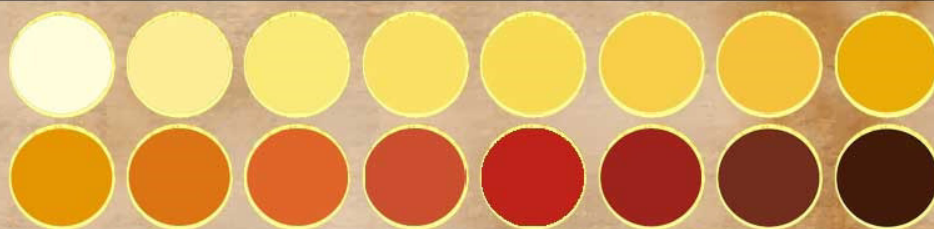
Date

---

Aromes

---

Couleur



Peu **Doux** Beaucoup

Peu **Fruité** Beaucoup

Léger **Épices** Fort

Léger **Miel** Fort

Impression

---

Remarque

---

Evaluation Globale

Insuffisant      Parfait

10 A.H. RIISE  
(ANTILLES)



Albert Heinrich Riise (1810-1882) était un pharmacien danois, conseiller du gouvernement dans l'ancienne colonie des Antilles danoises et l'homonyme du rhum A.H. Riise. Après avoir reçu l'autorisation du gouvernement d'ouvrir une pharmacie sur la petite île de Saint-Thomas, il l'a rapidement développée pour en faire la plus importante des Caraïbes. Impressionné par son succès, le gouvernement le charge de veiller au bien-être des soldats locaux de la marine danoise. À cette fin, il a créé un nouveau rhum pour lequel il a mélangé les produits des îles environnantes et les a mélangés avec des amers. Ce rhum était non seulement extrêmement populaire auprès des marins, mais il s'est rapidement répandu dans le monde entier et a reçu sa première médaille à l'exposition universelle de 1893. Le rhum A.H. Riise est né.

R(h)um

---

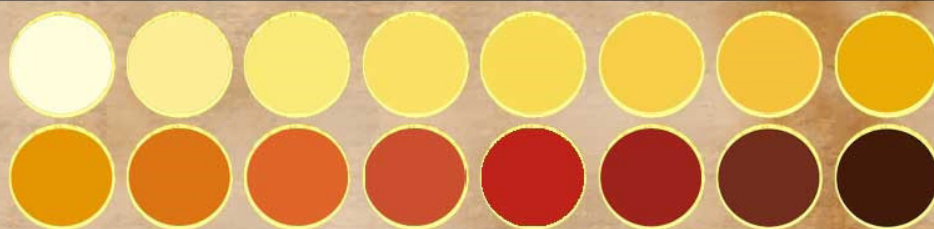
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu Beaucoup

**Fruité**

Peu Beaucoup

**Épices**

Léger Fort

**Miel**

Léger Fort

Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant      Parfait

# 11 HAMPDEN (JAMAÏQUE)



Les débuts de la distillerie Hampden remontent au 18<sup>e</sup> siècle. Vers 1753, Archibald Sterling possédait une grande plantation de sucre, qu'il a agrandie en 1779 avec la Hampden Great House, un entrepôt pour le rhum. Hampden, comme tant d'autres distilleries, a connu un changement de propriétaire et peut se prévaloir d'événements spectaculaires : pendant la Première Guerre mondiale, le producteur de rhum a construit un chantier naval qui a servi à l'expédition de sucre et de rhum et qui est encore aujourd'hui un important port d'escale pour les bateaux de croisière. La distillerie a également offert son ancienne chaufferie à la princesse Alice en 1955, qui l'a fait démonter et reconstruire à l'université des Antilles. Cette procédure a d'ailleurs duré trois ans.

R(h)um

---

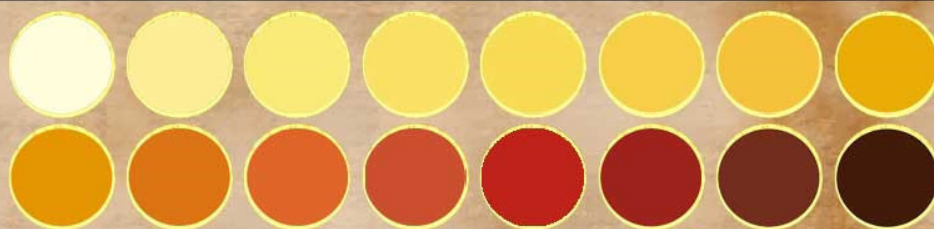
Date

---

Aromes

---

Couleur



Peu **Doux** Beaucoup

Peu **Fruité** Beaucoup

Léger **Épices** Fort

Léger **Miel** Fort

Impression

---

Remarque

---

Evaluation Globale

Insuffisant      Parfait

## 12 MALECON (PANAMA)



Le sirop de rhum Malecon du Panama est surtout réputé auprès des vrais connaisseurs de rhum. C'est particulièrement vrai pour les qualités supérieures produites par Caribbean Spirits Inc. L'entreprise, qui produit ses rhums selon les méthodes traditionnelles cubaines et conserve certains de ses produits pendant 25 ans ou plus dans les grottes humides et sombres du Panama, est particulièrement impressionnante par l'élégance de son design. La qualité des produits, avec leurs arômes complexes et leur goût tout simplement incomparable, ne peut cependant pas être suffisamment louée. Marco Savio, fondateur de Malecon, a déclaré : "Si vous faites ce que tout le monde fait, vous n'obtiendrez que ce que tout le monde possède. Au Malecon, ils font définitivement quelque chose de différent - quelque chose de spécial.

R(h)um

---

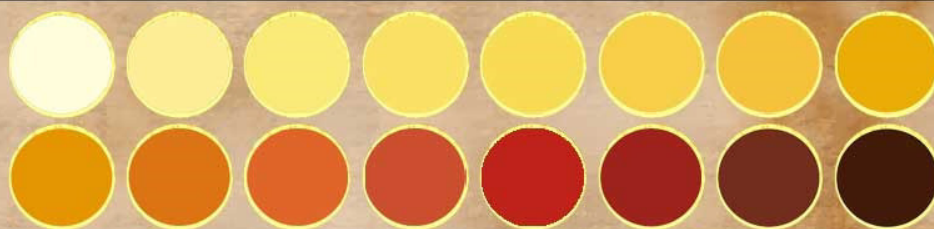
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

13

## NOVO FOGO (BRÉSIL)



À la lisière de la forêt tropicale brésilienne, il existe une distillerie qui fait beaucoup de choses bien : elle cultive sa canne à sucre en qualité biologique et la récolte à la main. Elle est d'abord utilisée pour fabriquer du vin de sucre, qui est ensuite distillé en cachaça dans des cuves en acier inoxydable ou des alambics en cuivre. La distillerie Novo Fogo est située à Morretes, une petite ville de l'État de Paraná. "Serra do Mar" est le nom du paysage qui entoure la ville - les montagnes de la mer. Morretes peut s'appuyer sur une tradition de distillation vieille de 350 ans. Il n'est donc pas étonnant que la cachaça qui y est produite soit également connue au Brésil sous le nom de "Morretiana". La canne à sucre cultivée biologiquement crée un goût velouté et en même temps intense, qui est également renforcé par la maturation en fûts de bois. Ici, la distillerie utilise du chêne américain ou du bois brésilien pour donner aux rhums leurs notes incomparables.

R(h)um

---

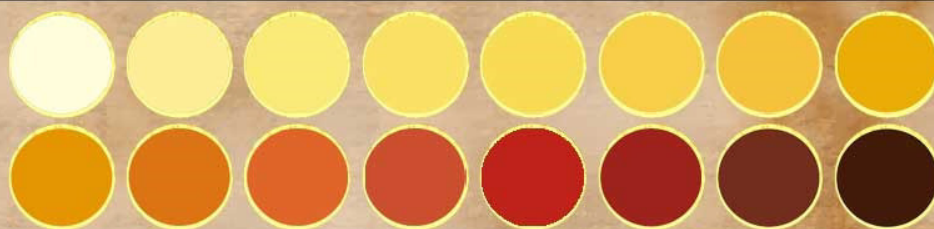
Date

---

Aromes

---

Couleur



Peu **Doux** Beaucoup

Peu **Fruité** Beaucoup

Léger **Épices** Fort

Léger **Miel** Fort

Impression

---

Remarque

---

Evaluation Globale

Insuffisant      Parfait

# 14 DOS RON (REPUBLIQUE DOMINICAINE)



Retour aux sources - Carlos Morfa réalise ce souhait en produisant ses propres rhums. Originaire de Cuba, le producteur a émigré en Allemagne dans les années 1980 et vit depuis à Cologne. Avec sa production de rhum, Morfa suit les traces de son grand-père Don Colina. Sur l'île, Don Colina se consacre à l'utilisation de la mélasse, un déchet des usines sucrières. Au début, la mélasse n'était utilisée que pour l'alimentation des animaux, mais on s'est rendu compte qu'on pouvait aussi en faire de l'alcool. Le projet de Don Colina de vendre du rhum sous sa propre marque a échoué à cause de la révolution. Sous le régime communiste, les Colina-Morfes, comme tous les propriétaires d'usines à Cuba, ont été expropriés. Ce n'est qu'aujourd'hui, avec Carlos Morfa, que la famille revient à la production de rhum, en élaborant des rhums selon la méthode traditionnelle de la solera.

R(h)um

---

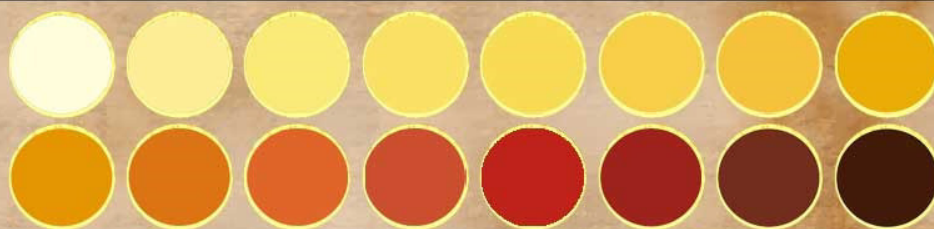
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# ⑮ HABITATION SAINT ETIENNE (MARTINIQUE)



L'Habitation Saint-Etienne (H.S.E. en abrégé) peut se prévaloir de plusieurs siècles d'histoire : dès le XIXe siècle, elle était considérée comme l'un des plus importants fournisseurs de sucre en France. L'histoire du rhum remonte à 1882, lorsque le premier rhum agricole y a été distillé. La marque H.S.E. est devenue l'une des principales marques de rhum en Martinique. Mais deux ouragans ont tellement endommagé l'usine en 1979 et 1980 qu'elle a dû arrêter complètement la production.

Ce n'est qu'en 1994 que la distillerie a été relancée. Depuis, elle distille dans la Distillerie du Simon.

Cependant, le stockage et la mise en bouteille des produits se font encore de manière artisanale sur l'Habitation Saint-Etienne.

R(h)um

---

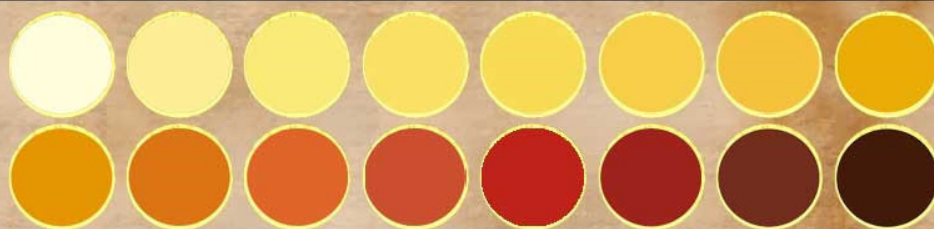
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# 16 DON Q (PUERTO RICO)



En 1861, Don Juan Serrallés a ouvert une plantation de canne à sucre appelée Hacienda Mercedita à Ponce, à Porto Rico. Dès 1865, il distille son premier rhum dans un alambic en cuivre fabriqué en France. Des années plus tard, en 1934, il est lancé sur le marché sous la marque Don Q. Le nom de la marque est dérivé de la canne à sucre. La marque a été nommée d'après Don Quichotte, le personnage principal du roman préféré de la famille. Un an plus tard, sous la direction du fils de Don Juan, Juan Eugenio Serrallés, une deuxième distillerie, plus moderne, a commencé à être construite au même endroit. Entre-temps, de nombreux rhums différents ont été mis sur le marché sous la marque Don Q, tant au niveau national qu'international.

R(h)um

---

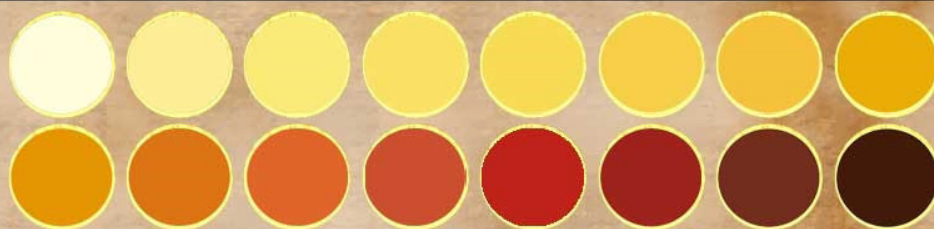
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# 17 SAINT JAMES (MARTINIQUE)



Les racines de la marque Saint James remontent à 1765, date à laquelle ce rhum a été mentionné pour la première fois. Contrairement aux rhums à base de mélasse, le Saint James Rhum est fabriqué exclusivement à partir de jus de canne à sucre frais. Cela lui confère son arôme unique et particulièrement fruité. La production du rhum agricole traditionnel se déroule dans les conditions de l'appellation d'origine contrôlée, un label de protection de l'État pour les normes de qualité les plus élevées de l'île française de la Martinique. Ce soin et ce dévouement sont évidents dans tous les produits Saint James. Il n'est donc pas surprenant que leur rhum soit aujourd'hui le numéro 1 des rhums agricoles et qu'il ait reçu de nombreux prix internationaux.

R(h)um

---

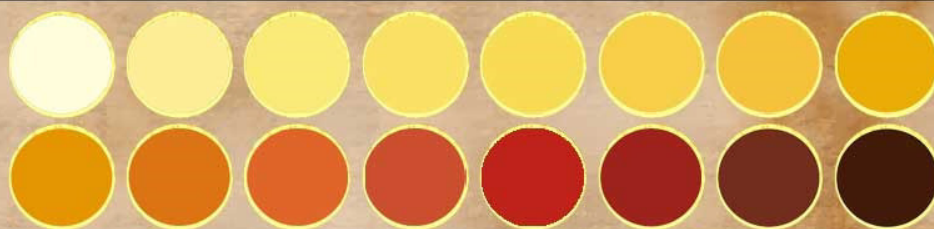
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# 18 PÜSSER'S (GUYANE)



Le 31 juillet 1970, la tradition vieille de 300 ans de servir quotidiennement du rhum dans la marine a pris fin. Ce jour est connu sous le nom de "Journée des mauvais tot". Depuis le milieu du 17<sup>e</sup> siècle, il était de coutume que chaque marin de la marine britannique reçoive sa ration quotidienne de rhum pour maintenir le moral à bord. Sur le bateau, à cette époque, on avait des rhums forts, sombres et fortement alcoolisés. Bien que la tradition ait pris fin avec le "Bad Tot Day", l'entreprise Pusser's West Indies Ltd. a réussi à reconstituer ce goût à l'aide d'une recette originale. La couleur est agrémentée ici et là d'un peu de caramel, mais cela n'a aucune influence sur le goût. La douceur intense du caramel et des fruits secs est obtenue en stockant le rhum dans des fûts en bois, ce qui n'impressionnera pas seulement les marins.

R(h)um

---

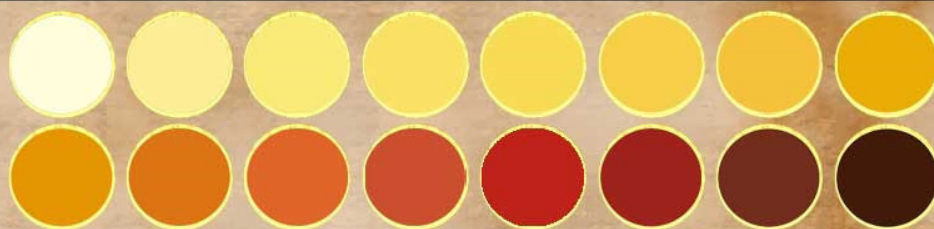
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# ①9 INDUSTRIAS LICORERA QUEZALTECA (RON MALTECO - GUATEMALA)



Le Guatemala est populaire auprès des voyageurs pour ses sites mayas anciens et historiques, mais il a aussi beaucoup plus à offrir. Le pays offre, entre autres, des conditions idéales pour la culture de la canne à sucre, raison pour laquelle il est évident qu'un excellent rhum est produit localement. Par exemple, dès 1987, un rhum fin a été distillé et créé sous le nom de Malteco. Le produit a pu vieillir pendant de nombreuses années dans des fûts d'ex-bourbon, où il a mûri à la perfection. Le résultat met l'eau à la bouche de tous les aficionados : Un rhum de longue garde qui, d'une part, offre des notes de vanille, de fruits secs et de caramel et, d'autre part, des notes épicées de bois, de tabac et de chocolat amer.

R(h)um

---

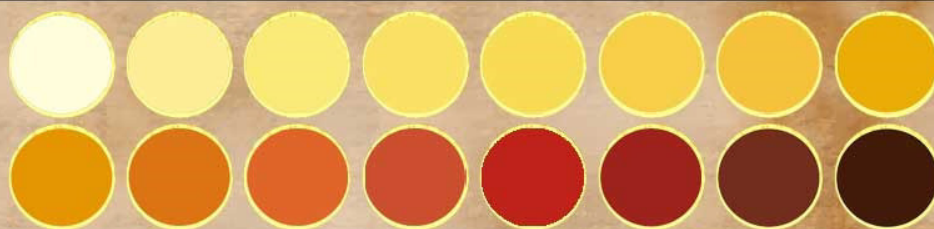
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# 20 TRÈS HOMBRES (REPUBLIQUE DOMINICAINE)



Derrière Tres Hombres se cachent trois jeunes hommes qui se sont rencontrés sur un voilier en 2000. Leur surnom "Tres Hombres", qui signifie "trois hommes", a conduit Andreas Lackner, Jorne Langenlaan et Arjen van der Veen à nommer leur entreprise de produits équitables Tres Hombres, qu'ils ont fondée en 2012. Les produits à base de rhum proviennent principalement d'îles des Caraïbes et sont ensuite transportés par bateau jusqu'au continent pendant une période pouvant aller jusqu'à deux mois. Comme les barils sont presque sans défense contre le vent et les conditions météorologiques, cela a naturellement un impact important sur le produit final. Mais c'est exactement ce qui est prévu, pour que chaque rhum Tres Hombres puisse se montrer sous un angle complètement différent et emmener ses connaisseurs dans un voyage gustatif diversifié.

R(h)um

---

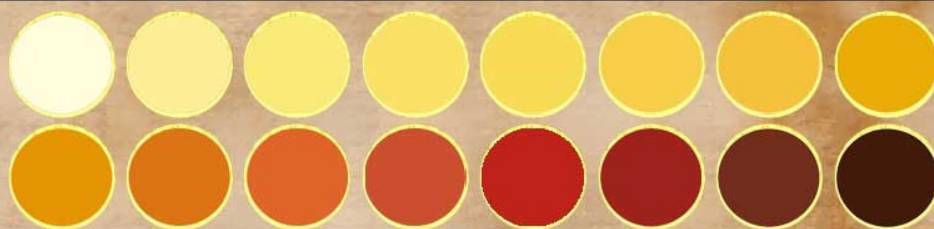
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu Beaucoup

**Fruité**

Peu Beaucoup

**Épices**

Léger Fort

**Miel**

Léger Fort

Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant      Parfait

# 21 DON PANCHOS

(ORIGENES - PANAMA)



"Un rhum qui vaut la peine d'attendre toute une vie" : tel est le slogan avec lequel la distillerie Don Panchos fait la publicité de ses rhums Origenes. Il appartient à chacun de décider si c'est vraiment le cas. Ce qui est certain, c'est que le producteur des rhums Origenes sait ce qu'il fait. Francisco Jose Fernandez Perez a passé un demi-siècle à étudier les secrets du bon rhum. Et ce qu'il a découvert peut être acheté aujourd'hui en bouteilles. Né à Cuba il y a plus de 76 ans, M. Perez, également connu sous le nom de "Don Pancho", a passé 50 ans de sa vie à acquérir des connaissances sur la production de rhum. Après une formation de biochimiste et un apprentissage auprès de Ramon Fernandez Corrales, il a d'abord travaillé dans son pays d'origine avant d'émigrer finalement au Panama. Il y produit de petites quantités d'aguardiente et crée des rhums pour des entreprises renommées.

R(h)um

---

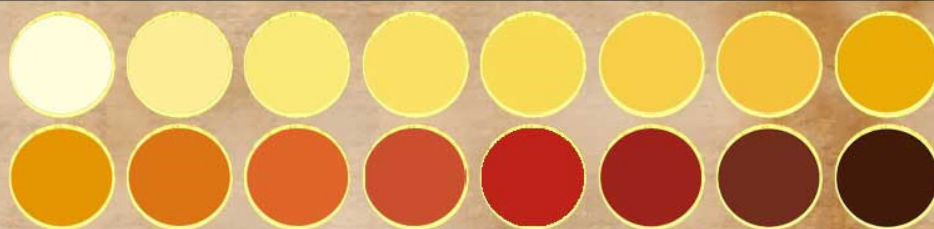
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

# ②② INDUSTRIAS LICORERA QUEZALTECA (RON BOTRAN - [GUATEMALA])



Ron Botran, originaire de la République présidentielle du Guatemala, un petit pays d'Amérique centrale bordant le Mexique et le Honduras au nord et à l'ouest, a développé une grande variété de rhums. Chacun est produit par la distillerie Industrias Licorera Quezalteca de Guatemala à partir de miel de canne à sucre vierge (canne à sucre). La société a fusionné plusieurs distilleries différentes en 1993. Depuis lors, la production s'est poursuivie sans interruption. Les résultats jouissent d'une très grande réputation auprès des connaisseurs et des amateurs de rhum du monde entier. L'image typique des rhums élégants, savoureux et doux du Guatemala et du Panama, entre autres, est également suivie par les rhums de Licorera Quezalteca. En termes de goût, le style est exactement le même pour tous les embouteillages.

R(h)um

---

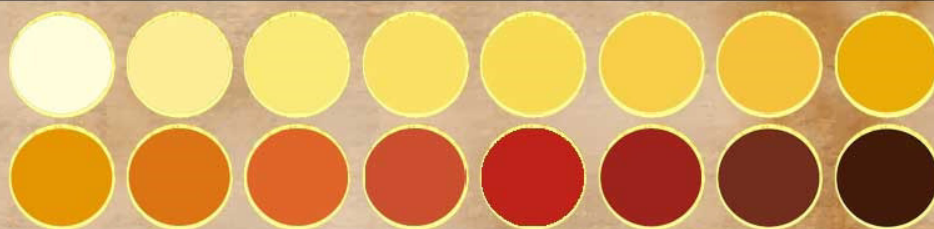
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu Beaucoup

**Fruité**

Peu Beaucoup

**Épices**

Léger Fort

**Miel**

Léger Fort

Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant      Parfait

## 23 DEPAZ (MARTINIQUE)



La distillerie Depaz, située sur l'île de la Martinique, dans les Caraïbes, peut désormais s'appuyer sur près de 400 ans d'expérience et de connaissances. L'emplacement de la distillerie directement sur le volcan Pelée présente de nombreux avantages. Le sol immensément fertile qui s'y trouve confère à la canne à sucre qui y est cultivée une qualité particulièrement exceptionnelle et un goût unique. À ce jour, seule la canne à sucre cultivée dans les champs du domaine, sur les pentes du volcan, est utilisée pour la production de son propre rhum. La production ultérieure est réalisée selon des directives strictes afin que les produits répondent aux exigences de qualité de l'AOC (=Appellation d'Origine Contrôlée). Par conséquent, le rhum ne peut être stocké que dans des fûts de chêne et mis en bouteille sans colorant, sucre ou autres additifs.

R(h)um

---

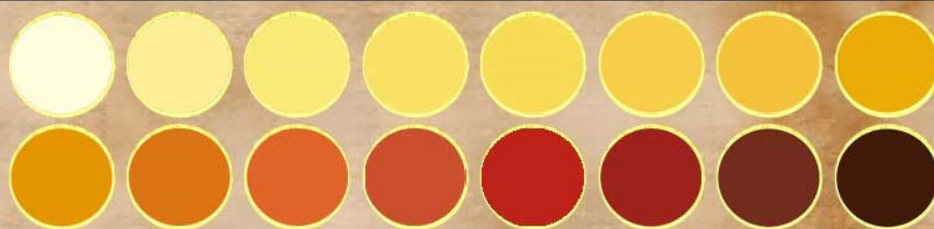
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait

## ②4 RON ZACAPA (GUATEMALA)



Ron Zacapa est probablement connu de tous les amateurs de rhum. Il s'agit sans aucun doute d'un rhum de première qualité provenant de la ville guatémaltèque de Zacapa. Ron Zacapa lui-même décrit ses rhums comme l'expression de la patience, de la richesse et de la qualité. Sur les hauts plateaux de Quetzaltenango, à 2300 mètres d'altitude, le rhum mûrit à la perfection après que les arômes et les saveurs oniriques des rhums lentement vieillis ont été mariés par Lorena Vásquez, maître assembleur de Zacapa. Tous les rhums Zacapa sont élevés selon le procédé dit de la solera, qui consiste à empiler des fûts pleins les uns sur les autres. Environ un tiers des barriques de fond sont utilisées pour la mise en bouteille. Puis le rhum des fûts supérieurs est rechargé. Il en résulte un rhum excellent et exclusif.

R(h)um

---

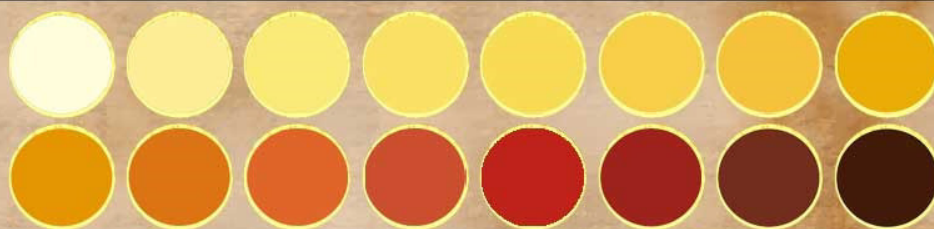
Date

---

Aromes

---

Couleur



**Doux**

Peu

Beaucoup



**Fruité**

Peu

Beaucoup



**Épices**

Léger

Fort



**Miel**

Léger

Fort



Impression

---

Remarque

---

**Evaluation Globale**

Insuffisant



Parfait



**Producteur:**  
**Vita Dulcis GmbH**  
**Hauptstr. 12**  
**84576 Teising**  
**Allemagne**

**Numéro: +49 86 33 - 24 94 21**

**Fax: +49 86 33 - 50 88 59**

**Mél: [info@vita-dulcis.de](mailto:info@vita-dulcis.de)**

**[www.vita-dulcis.de](http://www.vita-dulcis.de)**