

ABLEFORTH'S RUMBULLION !

Distillerie ABLEFORTH'S

Même avant qu'il ait obtenu son titre de "Professeur", Cornelius Ableforth était déjà un innovateur avec un brin de folie. Il rêvait de diriger un grand laboratoire rempli de béchers, d'éprouvettes, de plantes et de spiritueux. Durant l'automne 2011, ses rêves devinrent réalité avec la sortie de son "Bathtub Gin". L'infatigable professeur continue désormais de créer tout ce qu'il peut imaginer, que cela soit une absinthe distillée à froid titrant 91,2% ou un gin vieilli en fût. Rien ne l'empêche d'aller au bout de ses projets. Avec sa panoplie d'outils et de ressources, il a fait renaître les spiritueux du passé au plus grand bonheur des connaisseurs exigeants. Les infusions, les distillations et le génie du professeur assurent la complexité et la richesse des saveurs de chaque bouteille produite. Nous attendons donc sa prochaine création avec émerveillement et trépitation !

LES CARAÏBES

C'est Christophe Colomb qui a importé la canne à sucre dans **Les Caraïbes** à l'occasion de son second voyage vers le Nouveau Monde, en 1493. Des plants de canne à sucre originaires des Canaries ont en effet été replantés sur l'île Hispaniola, que se partagent aujourd'hui la République dominicaine et Haïti. La culture de la canne à sucre va s'étendre dans toute les Caraïbes et dans les Antilles grâce aux Espagnols - Il est difficile de donner une date et un lieu de naissance précis du rhum. Mais on sait que Mount Gay, fondée en 1703 à La Barbade, est la plus ancienne distillerie de l'histoire du rhum toujours en activité.

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 méditations.

Fiche Technique / Rumbullion !

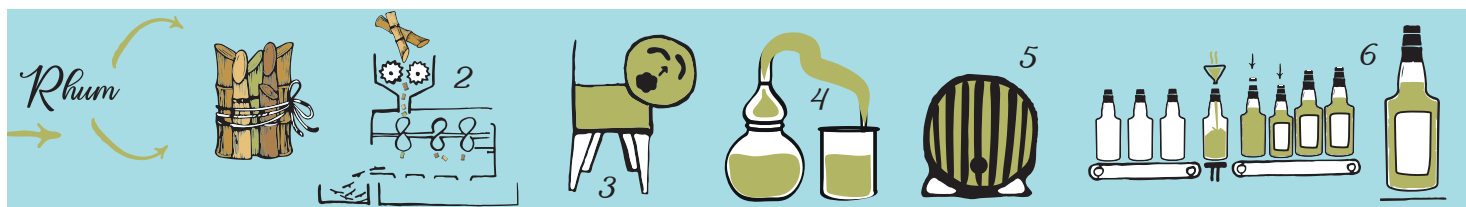
Rumbullion ! est un rhum épicé riche et complexe issu d'un savant assemblage de rhum des Caraïbes, de vanille de Madagascar, d'écorce d'orange, de cannelle, de clou de girofle et de cardamome. Savoureux et doux, il s'adapte à tous les moments de dégustation.

Notes de dégustation

NEZ } Notes de vanille de Madagascar et d'épices (cannelle).

BOUCHE } Douce et suave, marquée par des notes de clous de girofle et de miel. **FINALE }** Longue, sur les épices avec une dominante de vanille.





- 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.