



## BEACH HOUSE SPICED

### Groupe GBH

Après l'acquisition de Saint-Lucia Distiller en 2016, le groupe d'origine martiniquaise Bernard Hayot (GBH), a jeté son dévolu sur l'Île Maurice où il a racheté les marques Arcane et Beach House. Diversification de son offre de rhums (désormais réunis dans l'entité Spiribam).

### L'ÎLE MAURICE /

Le début de la production de Rhum à l'Île Maurice remonte au XIX<sup>e</sup> 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

### Fiche Technique / Spiced

Né sous le soleil radieux de l'Océan Indien, Beach House Spiced Rum est un rhum épicé au caractère gourmand qui séduit par sa fraîcheur et sa structure.

### 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 salivez 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.



### Notes de dégustation

**NEZ }** Orange sanguine, miel, tabac, pain d'épices, citron, gingembre confit.

**BOUCHE }** Souple et suave. Canne à sucre, fleur d'oranger et poivre gris.

**FINALE }** Longue, délicieuse, tropicale.

### Mot du CAVISTE

Ce rhum se consommera à l'apéritif. Parfait aussi en cocktail.

Beach House  
Spiced Rum





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.