



BRISTOL CARONI

Distillerie CARONI

Fondée en 1918, Caroni est une distillerie qui appartenait à l'État de Trinité-et-Tobago. Jusqu'en 1993, elle tourne à plein régime pour produire des "heavy rums" typiques des îles anglophones. La distillerie sort alors des bouteilles sous différentes marques, et plus rarement sous la marque Caroni à destination des grands amateurs. En 2002, le gouvernement De Trinité et Tobago décide de mettre un terme aux activités de la distillerie, laissant un énorme stock conservé dans de nombreux fûts de chêne, pour le plus grand bonheur des passionnés. En octobre 2008, la distillerie possédait encore environ 5 300 fûts de rhum vieux. Mais ces stocks, très convoités, fondent comme neige au soleil, rachetés par des maisons de négoce tels que A.D. Rattray, Velier et Silver Seal...

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 donne 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.

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.

Embouteilleur BRISTOL CLASSIC RUM

Bristol Classic Rum est la marque de rhum de Bristol Spirits, un embouteilleur indépendant anglais qui importe du rhum. En général le vieillissement se poursuit à Bristol dans une cave humide et fraîche, parfois en changeant de fût pour réaliser une "finition". Son président, John Barrett, veille particulièrement au respect des règles qu'il s'est fixées : pas d'assemblage (un seul alambic, voire un seul fût), pas de colorant ni de filtration (ou une filtration légère).

Fiche Technique / Caroni

Bristol Caroni 10 ans VSOC est un assemblage de rhums Caroni distillés en 2003 et âgés tous au moins de 10 ans dans des fûts ex-bourbon. Après avoir séjourné sous les tropiques à Trinité & Tobago, les fûts ont été transférés à Bristol, en Angleterre, pour l'assemblage et l'embouteillage final.

Notes de dégustation

NEZ } Doux, grenadine, végétal, médicinal, baies noires, banane, pomme. **BOUCHE }** Douce, vanillée, abricot sec, banane. Toastée, caoutchouc brûlé, cuir, pruneau, noix, tanins de fruits noirs. **FINALE }** Rondeur du pruneau, banane.





- 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.