



Cuba



BRISTOL CUBAN

Distillerie PARAISSO

La distillerie Paraiso est située à Tuinucù, dans la province de Sancti Spiritus à Cuba. La sucrerie qui a vu le jour en 1804 a commencé la distillation en 1944. Elle distille le miel de canne à différents degrés et surtout différentes concentrations :

- Le *Rectificado* est un rhum léger surtout réservé à l'export. Il est toutefois utilisé par des marques locales et pour la gamme propre de la distillerie, Santero.
- Le *Fino*, un alcool neutre, est utilisé pour des boissons alcoolisées diverses et des liqueurs.
- La *Flema* est un combustible à usage domestique.
- L'*Aguardiente* est utilisée comme "*caldo*" ("jus de canne") par les différents rhumiers du pays.

CUBA /

Il est bien reconnu que **Cuba** est un lieu historique dans la fabrication du rhum depuis l'introduction de la canne à sucre sur l'île par Christophe Colomb en 1493. Le climat des Caraïbes et un sol riche et fertile ont fait de Cuba la terre de prédilection pour la culture de la canne à sucre et par conséquent de cause le développement des distilleries de rhum. Cette amplification des rhumeries cubaines lui a valu l'appellation "*d'île du rhum*".

Les rhums de fabrication cubaine sont des rhums blancs, des rhums ambrés ou des rhums bruns. Les rhums blancs ont un vieillissement de deux ans maximum ; quant aux rhums ambrés, vieillissent en fûts de chênes comme bon nombre de rhums des Caraïbes, leur maturation peut atteindre 6 ans. Les rhums bruns, aussi rares qu'exceptionnels par leur goût, sont vieilliss jusqu'à 25 ans !

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)

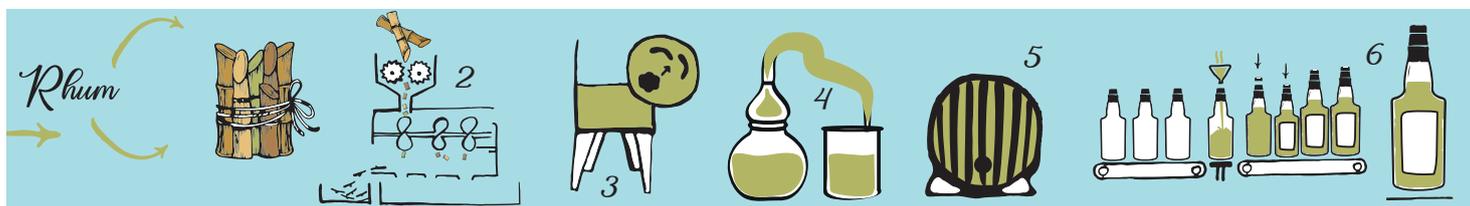
Fiche Technique / Cuban

Ce Bristol Cuban Rum a été distillé en colonne par Sancti Spiritus en 2003, puis embouteillé en Angleterre en 2016. La majeure partie des 13 ans de vieillissement s'est effectuée en fût de chêne brûlé, et une dernière étape en fût de Sherry.

Notes de dégustation

- NEZ** } Boisé, oxydation fût sherry, noix, pruneau, caramel, noix de pécan, café noir, réglisse. **BOUCHE** } Caramel, noix, toffee, café, mélasse, sauce soja, chocolat noir, pruneau à l'eau-de-vie. **FINALE** } Café, mélasse.





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.