



GUYANE /



BRISTOL PORT MORANT

Distilleries

PORT MORANT / DIAMOND

La distillerie de Port Morant a été construite sur les rives de la rivière Demerara en 1732, ce qui en fait l'un des domaines les plus anciens du monde. Port Morant a utilisé les plus grands alambics de Guyane pour produire des rhums alambics pleins et riches en esters. Il tient son nom du légendaire double alambic en bois provenant de la distillerie. La Guyane est le seul endroit où vous pouvez encore le trouver ! Après sa fermeture, le Port Morant a été transféré à la distillerie Diamond (Demerara), qui est la seule en activité du territoire.

La Guyane a de fortes traditions sucrières et rhu-mières. En 1930 on y comptait 17 distilleries de rhum. Aujourd'hui le nombre a considérablement diminué, on en trouve 6, dont la plus vieille du pays toujours en activité, la fameuse distillerie Saint-Maurice. Cette même distillerie qui a su résister à la concurrence des rhums antillais, a pu bénéficier en 2013 d'un important investissement qui lui a permis de se moderniser.

Les champs de cannes sont localisés sur une centaine d'hectares dans l'est de la Guyane. La région dispose de terrains de bonne qualité entre Iracoubo et Saint-Laurent-du-Maroni. Le climat chaud et humide de la Guyane a une influence majeure sur le vieillissement 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'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 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).

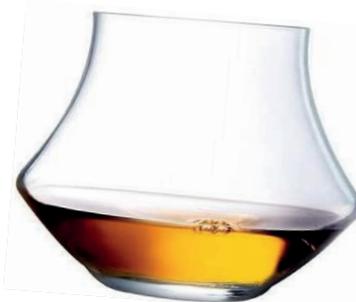
Fiche Technique / Port Morant

Ce rhum a été distillé dans l'alambic en bois Port Mourant en 1999. Cet alambic est l'un des plus vieux au monde puisqu'il date de 1732. La distillerie Port Mourant a depuis été fermée mais l'alambic a été transféré au sein de la distillerie Diamond. Le rhum a ensuite été embouteillé en 2015, à Bristol en Angleterre, après 16 ans de vieillissement en fût de bourbon dont une bonne partie sous les latitudes fraîches d'Angleterre (d'où sa couleur très claire pour un rhum âgé pourtant de 16 ans).

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.