



Thaïlande



## CHALONG BAY KAFIRM LIME

### Distillerie CHALONG BAY

La Thaïlande est le 4<sup>e</sup> producteur mondial de canne à sucre, il en existe plus de 300 variétés sur son territoire. Malgré cet environnement favorable, la distillerie Chalong Bay a dû faire preuve de créativité et de faculté d'adaptation afin de créer une levure adaptée aux conditions climatiques particulières du pays ou encore d'élaborer un rhum à 40%, conforme aux normes thaïlandaises.

### THAÏLANDE /

La production asiatique, et plus particulièrement celle de la **Thaïlande** où l'on trouve de nombreuses distilleries de rhum, est loin d'être négligeable.

Il y a un grand nombre de grands groupes de spiritueux implantés en Thaïlande tels que Thai-Bev, mais aussi Pernod Ricard ou encore Diageo, ce qui prouve bien l'importance du marché thaïlandais dans le monde des spiritueux.

En Thaïlande, le "rhum" est fabriqué à partir de résidus de sucre et de riz. C'est un alcool largement consommé dans ce pays, mais les habitants ont tendance à le confondre avec le whisky. C'est pourquoi le gouvernement thaïlandais et plus particulièrement le ministère des normes industrielles, travaille sur la fixation d'un "cahier des charges" afin de définir clairement les types de boissons alcoolisées dans le pays.

Les principales marques de rhums thaïlandais sont Lamai, Mékong (aujourd'hui marque leader des boissons spiritueuses en Thaïlande), le luxueux Phraya, SangSom, ainsi que deux marques mineures en quantités produites mais fabriquant du rhum pur jus de canne de grande qualité.



### 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.

### Fiche Technique / Kafirm Lime

À travers son intransigeante quête d'authenticité Chalong Bay nous emmène à la découverte de saveurs tropicales grâce à sa série Tropical Notes, pleine de caractère, d'originalité et de douceur. Utilisant une méthode rare de distillation, cette version est infusée pendant la distillation avec du combava. Cette série est au cœur de la philosophie de la marque qui continue de marier la distillation artisanale à la française à une variété unique de canne à sucre endémique thaïlandaise. Issue de canne à sucre provenant uniquement de Thaïlande et de combava récolté localement, cette cuvée nous enchante par sa fraîcheur. Captivant, et authentique.

### Notes de dégustation

**NEZ** } Élégant, végétal, canne à sucre et agrumes.

**BOUCHE** } Fruitée et gourmande. Zestes de citron vert, lait de coco, ramboutan ( litchi chevelu).

**FINALE** } Ronde et acidulée.

### Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster se déguste sec ou en cocktails.





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.