



Indonésie



C^{IE} DES INDES INDONESIA 8 ANS

Embouteilleur C^{IE} DES INDES

Les rhums Compagnie des Indes sont élaborés avec soin et élégance. L'idée est née des compagnies des Indes Orientales portugaise, anglaise, hollandaise et française des XVII^e et XVIII^e siècles, qui sélectionnaient les denrées rares des contrées lointaines et les importaient dans leurs pays respectifs. Comme ces dernières, nous sélectionnons les meilleures qualités de Rhum et les importons en France. Les Rhums Compagnie des Indes, qu'ils soient embouteillés en Single Casks ou assemblés afin d'en faire ressortir la typicité et les qualités de chaque destination, sont sélectionnés avec une grande rigueur. Jamais trop opulents, ni trop sucrés en bouche, ils savent garder leur authenticité. Leur dégustation est un voyage au travers des Caraïbes et de l'Amérique Centrale/Latine. Les Singles Casks quant à eux sont le fruit de fûts sélectionnés soigneusement pour leurs qualités. Parfois embouteillés en brut de fûts, ou bien réduits à l'eau osmosée (dépourvue de tout goût ou sédiment) ces Rhums, représentatifs de leurs origines, sont authentiques et élégants.

INDONÉSIE/

Le rhum **d'Indonésie**, même s'il s'est quelque peu modernisé, se résume au départ au Batavia Arrack. Batavia est l'ancien nom de Jakarta donné par les colons Hollandais en référence à l'ancien nom romain des Pays-Bas. L'Arrack vient de l'arabe et signifie littéralement "sueur", en référence au goutte à goutte coulant de l'alambic. C'est le nom ancien de toutes les boissons distillées, au Moyen-Orient, mais aussi, par rayonnement, en Asie. Les premières distilleries ont été découvertes par les Anglais au XVII^e siècle, et semblent avoir été inspirées par les planteurs de canne chinoise présents en Indonésie. C'est en effet une technique chinoise, équivalente du maltage pour fermenter le grain, qui fait la particularité du Batavia Arrack : de tradition, on diluait la mélasse de canne à sucre avec de l'eau (et parfois du vin de palme) et on introduisait une sorte de pain de riz rouge un peu moisi pour démarquer la fermentation. Aujourd'hui, c'est un produit toujours rare que l'on utilise avant tout dans les assemblages. On utilise plus directement de riz pour la fermentation, mais seulement des levures de ce fameux riz rouge.

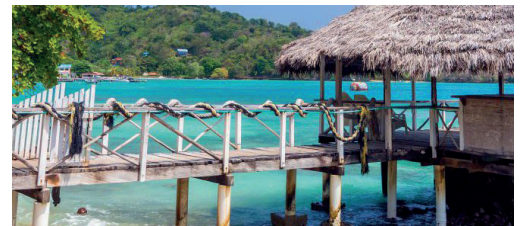
Comment déguster ce rhum

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'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.



Fiche Technique / Indonésie 8 ans

L'Indonésie est le berceau historique de la canne à sucre : celle-ci y était déjà cultivée il y a 4000 ans ! C'est donc un retour aux sources que nous propose la Compagnie des Indes, avec ce rhum de mélasse originaire d'Indonésie. Un Batavia Arrack élaboré, plus précisément, sur l'île de Java.

Avec une particularité locale : avant la distillation en alambic discontinu, la fermentation a été effectuée à partir de riz rouge. Un vieillissement de 8 ans est venu compléter le processus.

Notes de dégustation

NEZ } Floral, jasmin et lotus. Des notes de paprika.

BOUCHE } Séduisante, des saveurs de rancio et de camphre.

FINALE } Très belle longueur.





- 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.