



C^{IE} DES INDES MAURITUIS 11 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 XVI^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.

L'ÎLE MAURICE /

Le début de la production de Rhum sur l'île **Maurice** remonte au XIX^e siècle. À l'époque on pouvait compter une quarantaine de distilleries en activité. Aujourd'hui on en compte moins d'une dizaine. La canne à sucre y est introduite à l'époque par les Hollandais qui la cultivent pour la production d'Arak. C'est pendant l'occupation française et anglaise que la production change d'orientation et que la canne est exploitée au maximum.

Au début des années 2000 la loi mauricienne qui datait de l'époque coloniale britannique change. Il est en effet désormais possible de distiller en-dessous des anciens taux d'alcool légaux qui empêchait la production de rhum aromatique.

Depuis les distilleries historiques se mettent à faire des rhums de qualité à destination de l'export (notamment Grays avec sa marque New Grove, Medine avec Penny Blue, ou encore Saint-Aubin). Par ailleurs de nouvelles distilleries naissent, en général de taille plus modeste : Chamarel, Oxenham, Labourdonnais...

Depuis 2010 les recettes de l'exportation de rhum de l'île Maurice ont plus que doublé, c'est donc devenu un secteur de premier ordre pour l'économie mauricienne.

On trouve 3 types de rhums à l'île Maurice : du rhum traditionnel (les distilleries historiques) du rhum agricole (les nouvelles distilleries) et enfin des rhums arrangés ou épicés

Notes de dégustation

NEZ } Poivre, cumin, riz, caramel beurre salé.

BOUCHE } Gourmande, fruitée, fraise, groseille, pur jus de canne. **FINALE** } Amertume relevée, sublime équilibre.

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.

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.

Fiche Technique / Mauritius 11

Un rhum hors d'âge ayant reposé onze ans à l'ombre de ses chais. Pendant plus d'une décennie il a donc pu patiemment développer ses saveurs.





- 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
- Finale** Courte Moyenne Longue Persistante

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.