



CLAIRIN LE ROCHER

Distillerie CLAIRIN

Alors que l'on dénombre à ce jour une cinquantaine de distilleries actives dans les Caraïbes, Haïti en compte à elle seule 532 ! Les productions de Clairins sont artisanales, authentiques et artistiques ! Les variétés de canne à sucre utilisées sont non hybridées et sont cultivées selon des méthodes complètement naturelles. La récolte est encore faite manuellement et le transport des cannes à la distillerie assuré par des ânes ou des charrettes à bœufs. Réalisés à partir de jus de canne frais, fermentés de façon spontanée, distillés dans des alambics chauffés à feu nu et embouteillés au degré naturel, les Clairins offrent des arômes inexplorés et surprenants.

HAÏTI

Haïti est une île située dans les "Grandes Antilles". Son territoire représente le tiers de la partie occidentale de l'île autrefois appelée Hispaniola, l'autre partie étant la République Dominicaine. Haïti dispose d'un climat tropical avec d'importantes saisons des pluies. C'est un climat propice au développement de la canne à sucre : soleil, humidité... (Rappelons que la canne à sucre est grande consommatrice d'eau : près de 14 000 litres d'eau par hectare cultivé et par an). Ce pourquoi cette ancienne "Perle des Antilles" perpétue la tradition du rhum agricole propre aux territoires français.



CLAIRIN The Spirit Of Haiti



Fiche Technique / Le Rocher

Élaboré à partir de sirop de canne à sucre porté à ébullition, ce rhum a su conserver tous les arômes des variétés 3 variétés de cannes utilisées pour sa conception. Le Rocher est un single pot still mis en bouteille full proof selon la méthode Clairin. Ce procédé lui confère des notes fumées et toastées qui le rendront très reconnaissable parmi ses confrères.

Notes de dégustation

- NEZ** } Végétal et fumé, pin, réglisse, paille, herbes coupées.
- BOUCHE** } Frais et épicé, attaque douce, poivre, piment rouge, pointe d'acidité.
- FINALE** } Herbacée, une fin de bouche fumée, l'endive et des notes terreuses faisant penser à un mezcal.

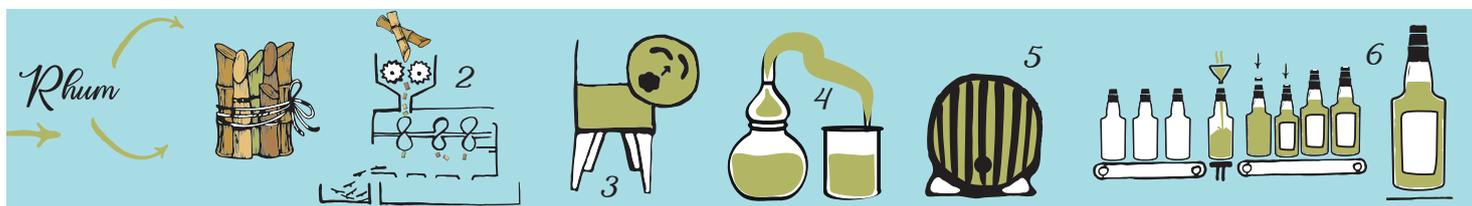
Comment déguster ce rhum

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.





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.